

Nidi e Scuole dell'infanzia Unione Terre d'argine

Autunno - Inverno | Anno Scolastico 2023-2024 – in vigore da lunedì 16 Ottobre 2023



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA Dal 16/10 al 20/10/2023 Dal 13/11 al 17/11/2023 Dal 11/12 al 15/12/2023 Dal 08/01 al 12/01/2024 Dal 05/02 al 09/02/2024 Dal 04/03 al 08/03/2024 Dal 01/04/23 al 05/04/24	Pasta al tonno /pomodoro (nido)	Riso olio e parmigiano	Passato di verdure con pasta	Piatto unico:	Pasta al pomodoro
	Formaggio	Tortino di verdure e legumi	Arrosti di maiale	Pasta pasticciata del contadino	Polpette di merluzzo
	Fagiolini profumati	Carote a julienne <i>oppure</i> Verdura cotta (nido)	Verdura fresca <i>oppure</i> Verdura cotta (nido)	Verdure a vapore	Verdura fresca mista <i>oppure</i> Verdura cotta (nido)
	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca
	Merenda: Gnocco al forno	Merenda: Yogurt alla frutta	Merenda: Frutta fresca	Merenda: Torta da forno e thè	Merenda: Frutta fresca
	2 SETTIMANA Dal 23/10 al 27/10/2023 Dal 20/11 al 24/11/2023 Dal 18/12 al 22/12/2023 Dal 15/01 al 19/01/2024 Dal 12/02 al 16/02/2024 Dal 11/03 al 15/03/2024	Pasta al pomodoro e origano	Crema di borlotti con riso	Piatto unico:	Pastina in brodo vegetale
Prosciutto cotto		Polpette di ricotta e spinaci	Lasagne con ragù di bovino	Medaglione di lenticchie	Pesce gratinato
Carote lessate		Verdura fresca mista <i>oppure</i> Verdura cotta (nido)	Fagiolini lessati	Verdura fresca	Purè di patate
Grissini e frutta fresca		Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca
Merenda: Pane e marmellata		Merenda: Latte con orzo e biscotti	Merenda: Frutta fresca	Merenda: Gnocco al forno	Merenda: Frutta fresca
3 SETTIMANA Dal 30/10 al 03/11/2023 Dal 27/11 al 01/12/2023 Dal 25/12 al 29/12/2023 Dal 22/01 al 26/01/2024 Dal 19/02 al 23/02/2024 Dal 18/03 al 22/03/2024		Pasta al sugo di pesce	Pasta all'olio e .v. oliva e parmigiano	Piatto unico:	Crema di verdure con orzo/riso
	Frittata con verdure	Polpette di bovino con	Gnocchi di semolino alla romana	Pollo o coniglio al forno (a mesi alterni)	Pepite di pesce
	Spinaci al parmigiano	Piselli al sugo	Verdura fresca <i>oppure</i> Verdura cotta (nido)	Patate lesse o al forno	Verdura fresca mista <i>oppure</i> Verdura cotta (nido)
	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca
	Merenda: Gnocco al forno	Merenda: Frutta fresca	Merenda: Torta da forno e thè	Merenda: Yogurt alla frutta	Merenda: Frutta fresca
	4 SETTIMANA Dal 06/11 al 10/11/2023 Dal 04/12 al 08/12/2023 Dal 01/01 al 05/01/2024 Dal 29/01 al 02/02/2024 Dal 26/02 al 01/03/2024 Dal 25/03 al 29/03/2024	Piatto unico:	Vellutata di carote e patate con pasta	Pasta alla ligure	Pasta all'olio e. v. oliva e parmigiano
Pasta <i>oppure</i> polenta al ragù di maiale		Polpette di ceci	Tortino con verdure	Cotoletta di pollo <i>oppure</i> Bocconcini di pollo dorati	Pesce ai cereali
Tris di verdure (carote, patate, piselli)		Fagiolini lessati	Verdura fresca <i>oppure</i> Verdura cotta (nido)	Carote a julienne <i>oppure</i> Verdura cotta (nido)	Verdura fresca mista <i>oppure</i> Verdura cotta (nido)
Pane e frutta fresca		Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca
Merenda: Gnocco al forno		Merenda: Frutta fresca	Merenda: Pane e cioccolato fondente / marmellata (nido)	Merenda: Latte e biscotti	Merenda: Frutta fresca

UFFICIO PRODOTTO AREA EMILIA EST – RS – 16 /10/ 2023

SI INFORMANO I GENTILI CLIENTI CHE GLI ALIMENTI CONTEMPLATI NEL MENU POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO Elenco degli allergeni alimentari (ai sensi del Reg. UE 1169/11 – allegato II e s.m.i.) Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia), sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi e tutti i derivati dei prodotti in elenco. Si invitano i consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati, o i loro famigliari, a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale CIRFOOD e ad attivare l'iter di richiesta del menu personalizzato per allergia/intolleranza



- Dieta "in bianco"** (senza certificato medico): si può prenotare, per il tempo strettamente necessario, per bambini o adulti con lievi indisposizioni.
- Dieta "sanitaria"** (con certificato medico): esclusivamente per bambini o adulti che necessitano di un'alimentazione mirata a prevenire e/o curare specifiche patologie (allergie alimentari, diabete, ecc.).
- Dieta con esclusione di carni per motivi etico-religiosi (maiale, bovino, carne in genere):** può essere richiesta, per iscritto, dagli interessati.
- Dieta vegetariana o vegana:** può essere richiesta, per iscritto, dagli interessati.

LA COTTURA DEI CIBI

Tutti gli alimenti vengono cucinati al mattino, immediatamente prima del confezionamento e della spedizione dei pasti.

- La pasta e il riso: in apposita cuoci-pasta a ciclo continuo che consente la "cottura espressa".
- I secondi ed i contorni: in forno tradizionale o a vapore.

Nessun alimento viene sottoposto a frittura.

CONDIMENTI

- * Parmigiano reggiano stagionato 24 mesi, per insaporire i primi piatti.
 - * Olio: extra vergine d'oliva bio per il condimento a crudo; olio di girasole, in piccole quantità, per la cottura.
 - * Burro bio: se ne prevede l'utilizzo per la pasta "burro e parmigiano".
 - * Succo di limone, erbe aromatiche e brodo vegetale (produzione interna).
 - * Aceto balsamico IGP.
- Non vengono utilizzati alimenti precotti, spezie, preparati per brodo e per purè, additivi quali conservanti e/o coloranti.

Pasta di semola di grano duro biologica.

Riso, orzo e farro: biologico. Gnocchi di patate: biologici.

Farina: di grano tenera biologica, per gli usi di cucina.

Farina di mais: biologica

Carne suina: biologica fresca per ragù e polpette, fresca convenzionale per le altre preparazioni.

Carne avicola: carne di pollo fresca **biologica** 1 v/mese, fresca a filiera controllata per le rimanenti giornate.

Carne bovina: fresca **biologica**

Legumi secchi (borlotti, cannellini, ceci e lenticchie) biologici.

Uova: biologiche allevate a terra pastorizzate, refrigerate.

Pesce: surgelato, a ridotto contenuto di grassi, di piccola pezzatura

Prosciutto cotto: senza polifosfati aggiunti, glutine, lattosio e caseinati.

Prosciutto crudo: D.O.P. di Modena o di Parma.

Mortadella: IGP Bologna.

Formaggi biologici: mozzarella, ricotta, stracchino.

Parmigiano Reggiano: stagionatura 24 mesi D.O.P.

Burro bio: x il condimento della pasta al burro e x le torte di produzione interna.

Latte: parz. scremato a lunga conservazione **biologico** per cucinare ed intero biologico fresco per colazioni e merende (se previsti in menu).

Polpa, pelati e passata di pomodoro: biologica.

Banana: bio ed equo solidale.

Olio extra vergine oliva: biologico per il condimento delle verdure e della "pasta all'olio extra v. oliva".

Verdure surgelate biologiche: carote, bietole, spinaci, verdure per minestrone, piselli, spinaci, cavolfiori, fagiolini e broccoli.

Verdure a produzione integrata "qualità sostenibile": cavolo cappuccio, cavolo verza, bietola, cicoria, carote, cipolla, sedano, lattuga, radicchio, rucola, melanzana, zucchine, peperoni, pomodori, cetrioli, zucca.

Verdura fresca: biologica tutta la rimanente verdura fresca non menzionata nella verdura a lotta integrata.

Frutta fresca biologica: tutta la frutta non menzionata nella frutta a lotta integrata.

Frutta fresca a produzione integrata "qualità sostenibile": pere, prugne/susine, pesche e pesca nettarina (in alternativa a IGP), fragole, melone, anguria, albicocche, cachi, ciliegie, mele.

Prodotti da agricoltura sociale: basilico.

Yogurt: Intero, alla frutta biologica.

Mousse di frutta: biologica 2 volte al mese in sostituzione della frutta.

Prodotti DOP e IGP per giornate a tema:

SALUMI: Speck Alto Adige IGP e bresaola della Valtellina IGP (in menù di giornate a tema).

FORMAGGI: in menù di giornate a tema Asiago DOP, Taleggio DOP, Provolone Valpadano DOP, Grana Padano DOP, Gorgonzola DOP, Quartirolo Lombardo DOP, Pecorino Toscano DOP.

ORTOFRUTTA: Pesche nettarine IGP, Pesca IGP Emilia Romagna, Pere dell'Emilia IGP.

CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ E SISTEMA DI AUTOCONTROLLO HACCP

La Cooperativa Italiana di Ristorazione ha ottenuto nel Giugno del 1997 la certificazione del Sistema di Gestione della Qualità secondo la norma UNI EN ISO 9001, aggiornata nel 2009 rispetto alla nuova versione 2008. Nel 2003 ha conseguito la Certificazione del Sistema di Gestione Ambientale ai sensi della norma UNI EN ISO 14001 : 2004. In conformità al Reg. CE 852/04, le cucine CIR food applicano un Sistema di Autocontrollo progettato e sviluppato sui principi del sistema HACCP, certificato in 4 cucine centrali ai sensi della norma UNI 10854. Il Sistema di Autocontrollo, che comprende anche sistematici processi di analisi e controllo, è applicato in tutte le unità di produzione e vendita a gestione diretta, come garanzia della sicurezza igienico sanitaria del prodotto/servizio erogato. CIR food nel 2007 ha conseguito la Certificazione del Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare, secondo la norma UNI EN ISO 22000, applicato a realtà produttive diffuse in tutto il territorio nazionale. Dal 2009 è stato aggiunto ai sistemi certificati quello relativo alla Responsabilità Sociale secondo la norma SA8000 e dal giugno 2010 la certificazione BS OHSAS 18001 relativa al Sistema di Gestione per la Salute e Sicurezza sul Lavoro; dal 2011 è attiva la Certificazione UNI EN ISO 22005:2008 relativa alla Rintracciabilità nelle filiere Agroalimentari, essa è applicata ad un Centro di Preparazione Pasti dedicato alla ristorazione scolastica e socio-assistenziale. Tutti i sistemi sopra indicati sono integrati nel Sistema Qualità ISO 9001, esteso ed applicato ai diversi segmenti di attività in cui CIR food opera ed a tutte le unità di produzione e vendita attive sul territorio nazionale.

COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE

Sede di Modena - Via Elsa Morante, 71

Dietista di riferimento Stefania Remondi

Tel. 0535/51454

E-mail: stefania.remondi@cirfood.com

