



UNIONE DELLE TERRE D'ARGINE

CIRFOOD s.c. - Area Emilia Est - Via Elsa Morante, 71 - Modena
CENTRO PRODUZIONE PASTI - MODENA - Via Malavolti, 50
Tel. 059 252565 - Fax. 059 252625 - E-mail: monica.vedelago@cirfood.com



MENU AUTUNNO-INVERNO 2023/2024 - ASILO NIDO FLAUTO MAGICO MEDI

(In vigore dal 13 novembre 2023 corrispondente al lunedì della 1ª settimana)

Ufficio Prodotto
Area Emilia Est
13/11/23 MV

dal 13/11 al 17/11 - dal 11/12 al 15/12 - dal 08/01 al 12/01 - dal 05/02 al 09/02 - dal 04/03 al 08/03 - dal 01/04 al 05/04

L. - PASTINA AL POMODORO E BASILICO Frutta fresca	PROSCIUTTO COTTO - INSALATA DI FAGIOLINI CAROTE CECI Focaccia
M. - CREMA DI ZUCCA CON ORZO Frutta fresca	MEDAGLIONE DI TACCHINO - BIETOLE LESSATE Biscotti al riso
M. - PASTINA DEL PESCATORE Frutta fresca	POLPETTE DI CANNELLINI - FINOCCHI LESSATI Frutta fresca
G. - PASSATO DI VERDURE CON RISO Frutta fresca	PIZZA MARGHERITA ♪ - CONTORNO ESCLUSO Latte e cornflakes
V. - PASTINA AL PESTO INVERNALE Frutta fresca	BASTONCINI DI MERLUZZO - PATATE AL FORNO Frutta fresca

dal 20/11 al 24/11 - dal 18/12 al 22/12 - dal 15/01 al 19/01 - dal 12/02 al 16/02 - dal 11/03 al 15/03 - dal 08/04 al 12/04

L. - PASTINA AL SUGO DEL CASALE Frutta fresca	TORTINO CON CARCIOFI - FAGIOLINI PROFUMATI Frutta fresca
M. - VELLUTATA DI CECI CAROTE E PORRI AI TRE CEREALI Frutta fresca	MEDAGLIONE ALL'ORTOLANA - FINOCCHI LESSATI Focaccia
M. - Frutta fresca	PIATTO UNICO: <u>PASTINA PASTICCIA</u> DEL CONTADINO - BROCCOLI LESSATI Torta al cacao
G. - PASTINA CON VERDURE E LEGUMI Frutta fresca	♯ <u>POLLO AL FORNO</u> - PURE' Frutta fresca
V. - PASTINA AL TONNO Frutta fresca	FILETTO DI LIMANDA DORATO AL FORNO - CAROTE E PISELLI LESSATI Yogurt alla frutta

dal 27/11 al 01/12 - dal 25/12 al 29/12 - dal 22/01 al 26/01 - dal 19/02 al 23/02 - dal 18/03 al 22/03

L. - PASTINA ALLA MEDITERRANEA Frutta fresca	FRITTATA CON VERDURE - BIETOLE LESSATE Focaccia
M. - PASTINA OLIO E PARMIGIANO Frutta fresca	FIORE CON CAULIPOWER - PISELLI BRASATI Frutta fresca
M. - Frutta fresca	PIATTO UNICO: <u>PASTINA AL RAGÙ BIANCO</u> - FAGIOLINI LESSATI Yogurt alla frutta
G. - CREMA DI BORLOTTI CON ORZO Frutta fresca	♯ <u>SCALOPPINA DI MAIALE ALLA PIZZAIOLA</u> - CAVOLFIOR E CAROTE LESS.
V. - RISO AI BROCCOLI Frutta fresca	FILETTO DI HALIBUT GRATINATO - PATATE LESSATE Pane e marmellata

dal 04/12 al 08/12 - dal 01/01 al 05/01 - dal 29/01 al 02/02 - dal 26/02 al 01/03 - dal 25/03 al 29/03

L. - PASTINA AL SUGO VEGETARIANO Frutta fresca	FORMAGGIO - SPINACI AL FORNO Frutta fresca
M. - PASSATO DI LENTICCHIE CON FARRO Frutta fresca	POLPETTE ALLA NAPOLETANA - FINOCCHI LESSATI Torta di carote e mandorle
M. - PASTINA OLIO E PARMIGIANO Frutta fresca	MEZZALUNA DI CECI E ZUCCA - FAGIOLINI LESSATI Yogurt alla frutta
G. - PASTINA AL POMODORO Frutta fresca	♯ <u>SPEZZATINO DI TACCHINO AL LIMONE</u> - CAVOLFIOR E CAROTE LESS.
V. - PASTINA ALLA LIGURE Frutta fresca	Crackers STELLA DI MERLUZZO E TROTA IN CROSTA DI MAIS - BIETOLE LESSATE Frutta fresca

"Giornate speciali" verranno proposte precedute da idonea informazione.

NOTA: il Menù Asilo Nido "MEDI" sopra indicato comprende: pastina di piccolo formato, secondo ♯ macinato, verdura cotta, pane e frutta fresca. (I secondi sottoposti a macinazione risultano sottolineati ed evidenziati con il simbolo ♯. Le altre preparazioni, più morbide, rimarranno come da menù).

♪ QUANDO PREVISTA "PIZZA MARGHERITA" NON SARÀ FORNITO IL PANE

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOGIO), FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIU', 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 (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

DIETE PARTICOLARI	<p>Dieta "in bianco" (senza certificato medico): si può prenotare, per il tempo strettamente necessario, per bambini o adulti con lievi indisposizioni.</p> <p>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.).</p> <p>Dieta con esclusione di carni per motivi etico-religiosi (maiale, bovino, carne in genere): può essere richiesta, per iscritto, dagli interessati.</p> <p>Dieta vegetariana o vegana: può essere richiesta, per iscritto, dagli interessati.</p>	
MODALITA' DI PREPARAZIONE	<p style="text-align: center;">LA COTTURA DEI CIBI</p> <p>Tutti gli alimenti vengono cucinati al mattino, immediatamente prima del confezionamento e della spedizione dei pasti.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>Nessun alimento viene sottoposto a frittura.</p>	<p style="text-align: center;">CONDIMENTI</p> <ul style="list-style-type: none"> * 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. <p>Non vengono utilizzati alimenti precotti, spezie, preparati per brodo e per purè, additivi quali conservanti e/o coloranti.</p>
LE NOSTRE MATERIE PRIME	<p><u>Pasta di semola di grano duro biologica.</u></p> <p><u>Riso, orzo e farro: biologico. Gnocchi di patate: biologici.</u></p> <p><u>Farina: di grano tenera biologica,</u> per gli usi di cucina.</p> <p><u>Farina di mais: biologica</u></p> <p><u>Carne suina: biologica</u> fresca per ragù e polpette, fresca convenzionale per le altre preparazioni.</p> <p><u>Carne avicola:</u> carne di pollo fresca biologica 1 v/mese, fresca a filiera controllata per le rimanenti giornate.</p> <p><u>Carne bovina:</u> fresca biologica</p> <p><u>Legumi secchi</u> (borlotti, cannellini, ceci e lenticchie) biologici.</p> <p><u>Uova:</u> biologiche allevate a terra pastorizzate, refrigerate.</p> <p><u>Pesce:</u> surgelato, a ridotto contenuto di grassi, di piccola pezzatura</p> <p><u>Prosciutto cotto:</u> senza polifosfati aggiunti, glutine, lattosio e caseinati.</p> <p><u>Prosciutto crudo:</u> D.O.P. di Modena o di Parma.</p> <p><u>Mortadella:</u> IGP Bologna.</p> <p><u>Formaggi biologici:</u> mozzarella, ricotta, stracchino.</p> <p><u>Parmigiano Reggiano:</u> stagionatura 24 mesi D.O.P.</p> <p><u>Burro bio:</u> per il condimento della pasta al burro e per le torte di produzione interna.</p> <p><u>Latte:</u> parzialmente scremato a lunga conservazione biologico per cucinare ed intero biologico fresco per colazioni e merende (se previsti in menu).</p> <p><u>Polpa, pelati e passata di pomodoro:</u> biologica.</p> <p><u>Banana:</u> bio ed equo solidale.</p> <p><u>Olio extra vergine oliva:</u> biologico per il condimento delle verdure e della "pasta all'olio extra v. oliva".</p>	<p><u>Verdure surgelate biologiche:</u> carote, bietole, spinaci, verdure per minestrone, piselli, spinaci, cavolfiori, fagiolini e broccoli.</p> <p><u>Verdure a produzione integrata "qualità sostenibile":</u> cavolo cappuccio, cavolo verza, bietola, cicoria, carote, cipolla, sedano, lattuga, radicchio, rucola, melanzana, zucchine, peperoni, pomodori, cetrioli, zucca.</p> <p><u>Verdura fresca:</u> biologica tutta la rimanente verdura fresca non menzionata nella verdura a lotta integrata.</p> <p><u>Frutta fresca biologica:</u> tutta la frutta non menzionata nella frutta a lotta integrata.</p> <p><u>Frutta fresca a produzione integrata "qualità sostenibile":</u> pere, prugne/susine, pesche e pesca nettarina (in alternativa a IGP), fragole, melone, anguria, albicocche, cachi, ciliegie, mele.</p> <p><u>Prodotti da agricoltura sociale:</u> basilico.</p> <p><u>Yogurt: Intero, alla frutta biologica.</u></p> <p><u>Mousse di frutta:</u> biologica 2 volte al mese in sostituzione della frutta</p> <p><u>Prodotti DOP e IGP per giornate a tema:</u></p> <p><u>SALUMI:</u> Speck Alto Adige IGP e bresaola della Valtellina IGP (in menù di giornate a tema).</p> <p><u>FORMAGGI:</u> in menù di giornate a tema Asiago DOP, Taleggio DOP, Provolone Valpadano DOP, Grana Padano DOP, Gorgonzola DOP, Quartirolo Lombardo DOP, Pecorino Toscano DOP.</p> <p><u>ORTOFRUTTA:</u> Pesche nettarine IGP, Pesca IGP Emilia Romagna, Pere dell'Emilia IGP.</p> <p><u>OGM:</u> CIRFOOD è impegnata a garantire l'utilizzo di materie prime alimentari senza ingredienti modificati geneticamente.</p>
PRINCIPALI INGREDIENTI PIATTI CON NOMI DI FANTASIA	<p>DEL PESCATORE: merluzzo, trota, passata di pomodoro, acciughe, prezzemolo, aglio.</p> <p>PESTO INVERNALE: verza, zucca, scarola, basilico, pinoli, mandorle.</p> <p>SUGO DEL CASALE: lenticchie rosse, passata di pomodoro, rosmarino.</p> <p>PASTICCATA DEL CONTADINO: ragù di carne (tacchino e bovino), passata di pomodoro, besciamella.</p> <p>MEDITERRANEA: passata di pomodoro, prezzemolo, basilico, parmigiano.</p> <p>RAGÙ BIANCO: ragù di carne (pollo, tacchino), piselli, besciamella.</p> <p>SUGO VEGETARIANO: passata di pomodoro, cavolfiore, quinoa rossa, lenticchie verdi, sedano, carota, cipolla.</p> <p>MEDAGLIONE ALL'ORTOLANA: impasto a base di patate, fagiolini, carote, verza, porri, parmigiano, scamorza, impanatura all'uovo.</p> <p>FIORE CON CAULIPOWER: impasto a base di patate, cavolfiore, quinoa rossa, lenticchie verdi, fontal, impanatura all'uovo.</p> <p>MEZZALUNA DI CECI E ZUCCA: impasto a base di zucca, ceci, scamorza, parmigiano, patate, salvia, impanatura all'uovo.</p>	
<p style="text-align: center;">CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ E SISTEMA DI AUTOCONTROLLO HACCP</p> <p>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.</p>		

CIRFOOD s.c.

Area Emilia Est - Via Elsa Morante, 71 - 41123 Modena
 Centro Produzione Pasti di Modena
 Via Malavolti, 50 - Tel. 059/252565-252571-252652
 Fax 059/252625 - E-mail: monica.vedelago@cirfood.com

