

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. - SEDANINI AL POMODORO E BASILICO

Frutta fresca

M. - CREMA DI ZUCCA CON ORZO

Frutta fresca

M. - FUSILLI INTEGRALI DEL PESCATORE

Frutta fresca

G. - PASSATO DI VERDURE CON RISO

Frutta fresca

V. - PIPE AL PESTO INVERNALE

Frutta fresca

 PROSCIUTTO COTTO - INSALATA DI FAGIOLINI CAROTE CECI


Focaccia

COTOLETTA DI POLLO AL FORNO - VERDURA FRESCA

Biscotti al riso

POLPETTE DI CANNELLINI - VERDURA FRESCA MISTA

Frutta fresca

PIZZA MARGHERITA  - CONTORNO ESCLUSO

Latte e cornflakes

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. - PENNE INTEGRALI AL SUGO DEL CASALE

Frutta fresca

M. - VELLUTATA DI CECI CAROTE E PORRI AI TRE CEREALI

Frutta fresca

M. - PIATTO UNICO: NOCCIOLINE PASTICCIADE DEL CONTADINO - VERDURA FRESCA

Frutta fresca

G. - FARFALLE CON VERDURE E LEGUMI

Frutta fresca

V. - CELLENTANI AL TONNO

Frutta fresca

TORTINO CON CARCIOFI - FAGIOLINI PROFUMATI

Frutta fresca

MEDAGLIONE ALL'ORTOLANA - INSALATA MISTA CON CAVOLO CAPPUCCIO

Focaccia

Torta al cacao

POLLO AL FORNO - PURE'

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. - FUSILLI INTEGRALI ALLA MEDITERRANEA

Frutta fresca

M. - SEDANINI OLIO E PARMIGIANO

Frutta fresca

M. - PIATTO UNICO: MEZZE PENNE AL RAGÙ BIANCO - VERDURA FRESCA MISTA

Frutta fresca

G. - CREMA DI BORLOTTI CON ORZO

Frutta fresca

V. - RISO AI BROCCOLI

Frutta fresca

FRITTATA CON VERDURE - LATTUGA E RADICCHIO ROSSO

Focaccia

FIORE CON CAULIPOWER - PISELLI BRASATI

Frutta fresca

Yogurt alla frutta

 PORTAFOGLI AL FORNO - CAVOLFIOR E CAROTE LESSATI

Frutta fresca

FILETTO DI HALIBUT GRATINATO - V. FRESCA

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. - PENNE INTEGRALI AL SUGO VEGETARIANO


Frutta fresca

M. - PASSATO DI LENTICCHIE CON FARRO

Frutta fresca

M. - FARFALLE OLIO E PARMIGIANO

Frutta fresca

G. -  PIATTO UNICO: LASAGNE AL FORNO - VERDURA FRESCA

Frutta fresca

V. - CELLENTANI ALLA LIGURE

Frutta fresca

FORMAGGIO - SPINACI AL FORNO

Frutta fresca

 POLPETTE ALLA NAPOLETANA - V. FRESCA MISTA

Torta di carote e mandorle

MEZZALUNA DI CECI E ZUCCA - FAGIOLINI LESSATI

Yogurt alla frutta


Crackers

STELLA DI MERLUZZO E TROTA IN CROSTA DI MAIS - FINOCCHI IN

Frutta fresca

INSALATA

"Giornate speciali" verranno proposte precedute da idonea informazione.

 Indica la presenza di carne di maiale con l'opportunità di prenotare il pasto "senza maiale".

 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 LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIU', NOCI DI PEGAN, 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>	
MODALITÀ 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> <u>Riso, orzo e farro: biologico. Gnocchi di patate: biologici.</u> <u>Farina: di grano tenera biologica,</u> per gli usi di cucina. <u>Farina di mais: biologica</u> <u>Carne suina: biologica</u> fresca per ragù e polpette, fresca convenzionale per le altre preparazioni. <u>Carne avicola:</u> carne di pollo fresca biologica 1 v/mese, fresca a filiera controllata per le rimanenti giornate. <u>Carne bovina:</u> fresca biologica <u>Legumi secchi</u> (borlotti, cannellini, ceci e lenticchie) biologici. <u>Uova:</u> biologiche allevate a terra pastorizzate, refrigerate. <u>Pesce:</u> surgelato, a ridotto contenuto di grassi, di piccola pezzatura <u>Prosciutto cotto:</u> senza polifosfati aggiunti, glutine, lattosio e caseinati. <u>Prosciutto crudo:</u> D.O.P. di Modena o di Parma. <u>Mortadella:</u> IGP Bologna. <u>Formaggi biologici:</u> mozzarella, ricotta, stracchino. <u>Parmigiano Reggiano:</u> stagionatura 24 mesi D.O.P. <u>Burro bio:</u> per il condimento della pasta al burro e per le torte di produzione interna. <u>Latte:</u> parzialmente scremato a lunga conservazione biologico per cucinare ed intero biologico fresco per colazioni e merende (se previsti in menu). <u>Polpa, pelati e passata di pomodoro:</u> biologica. <u>Banana:</u> bio ed equo solidale. <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> <u>SALUMI:</u> Speck Alto Adige IGP e bresaola della Valtellina IGP (in menù di giornate a tema). <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. <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>PASTICCIA 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>PORTAFOGLI AL FORNO: prosciutto cotto, formaggio edamer, 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

