

**SCUOLA INFANZIA "LE CHIOCCIOLE" (ADAMELLO)**

(In vigore dal 8 Aprile corrispondente al lunedì della 1ª settimana)

**dal 08/04 al 12/04 - dal 06/05 al 10/05 - dal 03/06 al 07/06 - dal 23/09 al 27/09**

- |   |  |
|---|--|
| L. - NOCCIOLINE AL VERDE AROMATICO<br>Pane e frutta fresca        | 🐷 PROSCIUTTO COTTO - INSALATA DI FAGIOLINI E CAROTE<br>Crackers      |
| M. - PIATTO UNICO: PIZZA MARGHERITA 🎵 - INSALATA<br>Frutta fresca | Frutta fresca  |
| M. - MEZZE PENNE AL TONNO<br>Pane integrale e frutta fresca       | FRITTATA AL FORNO - CAROTE A FILINI<br>Torta dolce di zucchine       |
| G. - PASSATO DI LENTICCHIE ROSSE CON ORZO<br>Pane e frutta fresca | COTOLETTA DI POLLO- INSALATA O POMODORI*<br>Yogurt alla frutta       |
| V. - SEDANINI ALLA SICILIANA<br>Pane e frutta fresca              | FILETTO DI PESCE IN CROSTA DI MAIS - PATATE LESSATE<br>Frutta fresca |

**dal 15/04 al 19/04 - dal 13/05 al 17/05 - dal 10/06 al 14/06 - dal 2/09 al 6/09 - dal 30/09 al 4/10**

- |  |   |
|--|---|
| L. - PENNE AL SUGO DEL CASALE<br>Pane e Frutta fresca  | MOZZARELLA - INSALATA O POMODORI*<br>Frutta fresca            |
| M. - CELLENTANI OLIO E PARMIGIANO<br>Pane e frutta fresca  | TORTINO ALLE ZUCCHINE - CAROTE LESSATE<br>Yogurt alla frutta  |
| M. - PIATTO UNICO: 🐷 LASAGNE AL FORNO (con ragù di suino) - CAVOLO CAPPUCCIO IN INSALATA<br>Pane integrale e frutta fresca | Torta da forno<br>POLLO AL FORNO - INSALATA MISTA<br>Focaccia |
| G. - FUSILLI AL POMODORO<br>Pane e frutta fresca   | PESCE IN CROSTA DI CEREALI - PATATE AL FORNO<br>Frutta fresca |
| V. - CREMA DI VERDURE E LEGUMI CON RISO<br>Pane e frutta fresca  |   |

**dal 22/04 al 26/04 - dal 20/05 al 24/05 - dal 17/06 al 21/06 - dal 09/09 al 13/09 - dal 7/10 al 11/10**

- |  |  |
|--|--|
| L. - PIATTO UNICO: MEZZE PENNE PASTICCIATE AL RAGU' DI CARNE BIANCA - MISTO D'ESTATE<br>Pane e frutta fresca | Frutta fresca  |
| M. - SEDANINI ALLA PIZZAIOLA<br>Pane integrale e frutta fresca   | BACETTI DI VERDURE, QUINOA E LENTICCHIE - INSALATA E MAIS<br>Schiacciata |
| M. - FUSILLI AL PESTO DI ZUCCHINE<br>Pane e frutta fresca  | FILETTO DI PESCE GRATINATO - CAROTE A FILINI<br>Yogurt alla frutta       |
| G. - VELLUTATA MEDITERRANEA CON ORZO<br>Pane e frutta fresca   | 🐷 PORTAFOGLI AL FORNO - INSALATA O POMODORI*<br>Frutta fresca            |
| V. - NOCCIOLINE DEL PESCATORE<br>Pane e frutta fresca  | FRITTATA PROFUMATA AL BASILICO - FAGIOLINI LESSATI<br>Pane e marmellata  |

**dal 29/04 al 3/05 - dal 27/05 al 31/05 - dal 24/06 al 28/06 - dal 16/09 al 20/09 - Dal 14/10 al 18/10**

- |   |   |
|---|---|
| L. - PIATTO UNICO: TORTELLONI DI RICOTTA E SPINACI AL POMODORO E BASILICO - CAROTE A FILINI<br>Pane e frutta fresca | Gnocco al forno   |
| M. - CREMA DI CECI CON RISO<br>Pane integrale e frutta fresca   | HAMBURGER DI CARNE BOVINA - INSALATA O POMODORI*<br>Frutta fresca           |
| M. - NOCCIOLINE ALLA LIGURE<br>Pane e frutta fresca   | FRITTATA FILANTE - INSALATA MISTA<br>Torta da forno al cioccolato           |
| G. - FUSILLI OLIO E PARMIGIANO<br>Pane e frutta fresca  | SPEZZATINO DI TACCHINO E VERDURE - ZUCCHINE TRIFOLATE<br>Yogurt alla frutta |
| V. - CELLENTANI ALLA MARINARA<br>Pane e frutta fresca   | FILETTO DI PESCE DORATO - PISELLI LESSATI<br>Frutta fresca                  |

**"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.

Pomodori (secondo stagionalità)\*: proposti nei mesi di Maggio (da metà Maggio), Giugno e Settembre

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 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.



<b>DIETE PARTICOLARI</b>	<p><b>Dieta "in bianco"</b> (senza certificato medico): si può prenotare, per il tempo strettamente necessario, per bambini o adulti con lievi indisposizioni.</p> <p><b>Dieta "sanitaria"</b> (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><b>Dieta con esclusione di carni per motivi etico-religiosi (maiale, bovino, carne in genere):</b> può essere richiesta, per iscritto, dagli interessati.</p> <p><b>Dieta vegetariana o vegana:</b> può essere richiesta, per iscritto, dagli interessati.</p>	
<b>MODALITA' DI PREPARAZIONE</b>	<p align="center"><b>LA COTTURA DEI CIBI</b></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"> <li>• La pasta e il riso: in apposita cuoci-pasta a ciclo continuo che consente la "cottura espressa".</li> <li>• I secondi ed i contorni: in forno tradizionale o a vapore.</li> </ul> <p>Nessun alimento viene sottoposto a frittura.</p>	<p align="center"><b>CONDIMENTI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Parmigiano reggiano stagionato 24 mesi, per insaporire i primi piatti.</li> <li>* Olio: extra vergine d'oliva bio per il condimento dei contorni; olio di girasole, in piccole quantità, per la cottura.</li> <li>* Burro bio: se ne prevede l'utilizzo per la pasta "burro e parmigiano".</li> <li>* Succo di limone, erbe aromatiche e brodo vegetale (produzione interna).</li> </ul> <p>Non vengono utilizzati alimenti precotti, spezie, preparati per brodo e per purè, additivi quali conservanti e/o coloranti.</p>
<b>LE NOSTRE MATERIE PRIME</b>	<p><b>Pasta di semola di grano duro: biologica 2v/settimana.</b></p> <p><b>Riso, orzo: biologico.</b></p> <p><b>Farina di grano tenero e farina di mais:</b> convenzionali.</p> <p><b>Carne suina:</b> per il 10% fresca antibiotic free, fresca convenzionale nelle rimanenti giornate.</p> <p><b>Carne avicola:</b> carne di pollo fresca <b>biologica</b> 1 v/mese, fresca a filiera controllata per le rimanenti giornate.</p> <p><b>Carne bovina:</b> fresca <b>biologica.</b></p> <p><b>Legumi secchi:</b> ceci e lenticchie <b>biologici.</b></p> <p><b>Uova:</b> biologiche allevate a terra pastorizzate, refrigerate.</p> <p><b>Pesce:</b> surgelato, a ridotto contenuto di grassi, di piccola pezzatura.</p> <p><b>Prosciutto cotto:</b> senza polifosfati aggiunti, glutine, lattosio e caseinati.</p> <p><b>Prosciutto crudo:</b> D.O.P. di Modena o di Parma.</p> <p><b>Mortadella:</b> IGP Bologna.</p> <p><b>Formaggi biologici:</b> mozzarella, ricotta, stracchino.</p> <p><b>Parmigiano Reggiano:</b> stagionatura 24 mesi D.O.P.</p> <p><b>Burro bio:</b> x il condimento della pasta al burro e x le torte di produzione interna.</p> <p><b>Latte:</b> parz. scremato a lunga conservazione <b>biologico</b> per cucinare ed intero biologico fresco per colazioni e merende (se previsti in menu).</p>	<p><b>Polpa, pelati e passata di pomodoro:</b> per il 33% <b>biologici.</b></p> <p><b>Olio extra vergine oliva:</b> biologico per il condimento delle verdure.</p> <p><b>Verdure surgelate: carote, spinaci, fagiolini, misto per minestrone biologici.</b></p> <p><b>Verdura fresca:</b> carote, cavolo cappuccio e patate nelle preparazioni <b>biologici.</b></p> <p><b>Frutta fresca:</b> mela <b>biologica.</b></p> <p><b>Banana:</b> bio ed equo solidale.</p> <p><b>Yogurt: Intero, alla frutta biologico.</b></p> <p><b>Prodotti del commercio equo solidale:</b> cioccolato bio ed equo solidale, the nero bio ed equo solidale, zucchero di canna bio ed equo solidale</p> <p><b>Prodotti DOP e IGP per giornate a tema:</b></p> <p><b>SALUMI:</b> Speck Alto Adige IGP e bresaola della Valtellina IGP (in menù di giornate a tema).</p> <p><b>FORMAGGI:</b> 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><b>OGM:</b> CIRFOOD è impegnata a garantire l'utilizzo di materie prime alimentari senza ingredienti modificati geneticamente.</p>
<b>PRINCIPALI INGREDIENTI PIATTI CON NOMI DI FANTASIA</b>	<p><b>PASTA AL VERDE AROMATICO:</b> pasta di semola, besciamella (farina, olio girasole, latte, parmigiano reggiano), pecorino, piselli, cipolla, aglio, salvia, olio di semi di girasole e sale.</p> <p><b>PASTA ALLA SICILINA:</b> pasta di semola, polpa di pomodoro, melanzane, misto per soffritto (carota, sedano, cipolla), acciughe, aglio, prezzemolo, basilico e sale.</p> <p><b>PASSATO DI LENTICCHIE ROSSE CON RISO:</b> Riso, patate, polpa di pomodoro, lenticchie, misto per soffritto (carota, sedano, cipolla), olio di semi di girasole, olio e.v. oliva e sale iodato.</p> <p><b>PASTA AL SUGO DEL CASALE:</b> pasta di semola, polpa di pomodoro, lenticchie, carote, aglio, cipolla, rosmarino, olio di semi di girasole e sale.</p> <p><b>CREMA DI VERDURE E LEGUMI CON RISO:</b> riso, minestrone di verdure, polpa di pomodoro, patate, piselli, lenticchie, olio di semi di girasole e sale.</p> <p><b>PASTA PASTICCIATA AL RAGU' DI CARNE BIANCA:</b> Pasta di semola, carne di tacchino, pomodoro polpa, besciamella (farina tipo "0", olio di semi di girasole, latte p.s. UHT, parmigiano reggiano), misto per soffritto (sedano, carota, cipolla), olio di girasole, sale iodato.</p> <p><b>PASTA ALLA PIZZAIOLA:</b> Pasta di semola, pomodoro, cipolla, aglio, origano, olio di girasole, sale iodato.</p> <p><b>PASTA ALLA MARINARA:</b> pasta di semola, polpa di pomodoro, acciughe, aglio, cipolla, prezzemolo, olio di semi di girasole e sale.</p> <p><b>VELLUTATA MEDITERRANEA CON ORZO:</b> orzo, pomodori, lenticchie, piselli, ceci, fagioli borlotti, carota, sedano, cipolla, aglio, rosmarino, olio e.v. oliva e sale.</p> <p><b>PASTA ALLA LIGURE:</b> Pasta semola, carote, patate, fagiolini, zucchine, farina, olio di semi di girasole, olio e.v. oliva, prezzemolo, basilico e sale.</p> <p><b>PASTA DEL PESCATORE:</b> Pasta semola, polpa di pomodoro, merluzzo, acciughe, misto per soffritto (carota, sedano, cipolla), aglio, prezzemolo e sale.</p> <p><b>FRITTATA AL FORNO:</b> patate, uovo pastorizzato, ricotta, parmigiano reggiano, olio di semi di girasole e sale.</p> <p><b>BACETTI DI VERDURE, QUINOA E LENTICCHIE:</b> Patate, caulipower (cavolfiore, quinoa, lenticchie), parmigiano reggiano, pane grattugiato, uovo pastorizzato, edamer, aglio, prezzemolo, olio di semi di girasole e sale iodato.</p> <p><b>TORTINO ALLE ZUCCHINE:</b> uovo pastorizzato, patate, zucchine, ricotta, parmigiano reggiano, olio di semi di girasole, basilico e sale.</p> <p><b>PESCE IN CROSTA DI CEREALI:</b> Merluzzo surgelato, farina di mais, fiocchi di mais, pane grattugiato, olio di girasole, prezzemolo, aglio e sale.</p> <p><b>PORTAFOGLI AL FORNO:</b> Prosciutto cotto, formaggio edamer, uovo pastorizzato, pane grattugiato, farina, olio di semi di girasole.</p> <p><b>FRITTATA PROFUMATA AL BASILICO:</b> Uovo pastorizzato, ricotta, patate, besciamella (latte intero uht, farina, olio e.v. oliva), parmigiano reggiano, basilico, prezzemolo, olio di semi di girasole, pane grattugiato e sale iodato.</p> <p><b>FRITTATA FILANTE:</b> Uovo pastorizzato, patate, parmigiano reggiano, formaggio edamer, olio di semi di girasole e sale iodato.</p> <p><b>INSALATA DI FAGIOLINI E CAROTE:</b> carote, fagiolini, olio di semi di girasole e sale.</p> <p><b>MISTO D'ESTATE:</b> patate, carote, zucchine, olio di semi di girasole e sale.</p>	
<p align="center"><b>CERTIFICAZIONI DI QUALITA' E SISTEMA DI AUTOCONTROLLO HACCP</b></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>		