

dal 15/04 al 19/04 - dal 13/05 al 17/05 - dal 10/06 al 14/06 - dal 02/09 al 06/09 - dal 30/09 al 04/10 - dal 28/10 al 01/11

L. - FARFALLE AL VERDE AROMATICO

Frutta fresca

M. - PASSATO DI VERDURE LIGURE CON ORZO

Frutta fresca

M. - MEZZE PENNE INTEGRALI TERRA E MARE

Frutta fresca

G. - PIPE AL SUGO VEGETARIANO

Frutta fresca

V. - SEDANINI OLIO E PARMIGIANO

Frutta fresca

 PROSCIUTTO COTTO - VERDURA FRESCA MISTA

Focaccia

COTOLETTA DI POLLO AL FORNO - VERDURA FRESCA

Latte e luna di pasta frolla

CUORE MEDITERRANEO - PISELLI BRASATI

Frutta fresca

TORTINO CON CAROTE - VERDURA FRESCA

Pane e composta di frutta

POLPETTE DI MERLUZZO AL SUGO - PATATE AL FORNO

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 07/10 al 11/10 - dal 04/11 al 08/11

L. - PENNE INTEGRALI AL SUGO DEL CASALE

Frutta fresca

M. - RISO PRIMAVERA

Frutta fresca

M. - CREMA DI CANNELLINI AI TRE CEREALI

Frutta fresca

G. -

PIATTO UNICO: NOCCIOLINE PASTICCIAE DEL CONTADINO - VERDURA FRESCA MISTA

Frutta fresca

V. - CELLENTANI ALLA SICILIANA

Frutta fresca

FRITTATA PROFUMATA AL PESTO - VERDURA FRESCA

Crackers

SPEZZATINO DI TACCHINO AL LIMONE - PURÈ

Frutta fresca

MEZZALUNA DI SPINACI - INSALATA MISTA CON POMODORI

Yogurt alla frutta

PIATTO UNICO: NOCCIOLINE PASTICCIAE DEL CONTADINO - VERDURA FRESCA MISTA

Torta al cocco e cioccolato

STELLA DI MERLUZZO E TROTA IN CROSTA DI MAIS-FAGIOLINI LESS.

Frutta fresca

dal 29/04 al 03/05 - dal 27/05 al 31/05 - dal 24/06 al 28/06 - dal 16/09 al 20/09 - dal 14/10 al 18/10 - dal 11/11 al 15/11

L. - FARFALLE OLIO E PARMIGIANO

Frutta fresca

M. - MEZZE PENNE INTEGRALI POMODORO AGLIO BASILICO

Frutta fresca

M. - PASSATO DI LENTICCHIE CON FARRO

Frutta fresca

G. -

 PIATTO UNICO: GRAMIGNA AL RAGÙ EMILIANO - VERDURA FRESCA

Frutta fresca

V. - CELLENTANI AL TONNO

Frutta fresca

TORTINO CON SPINACI - VERDURA FRESCA

Frutta fresca

 PORTAFOGLI AL FORNO - INSALATA FAGIOLINI CAROTE E CECI

Crackers

PIZZA MARGHERITA ♪ - CONTORNO ESCLUSO

Frutta fresca

Yogurt alla frutta

FILETTO DI HALIBUT GRATINATO - SPINACI AL FORNO

Torta margherita

dal 06/05 al 10/05 - dal 03/06 al 07/06 - dal 23/09 al 27/09 - dal 21/10 al 25/10


L. - SEDANINI AL POMODORO

Frutta fresca

M. - SPIRELLI INTEGRALI AL PROFUMO DI BASILICO

Frutta fresca

M. -

 PIATTO UNICO: LASAGNE AL FORNO - VERDURA FRESCA MISTA

Frutta fresca

G. - VELLUTATA MEDITERRANEA CON ORZO

Frutta fresca

V. - NOCCIOLINE ALLA CAMPAGNOLA

Frutta fresca

FORMAGGIO - POMODORI ALL'ORIGANO E CECI

Frutta fresca

POLPETTE DI CANNELLINI - MISTO D'ESTATE

Pane e composta di frutta

Yogurt alla frutta

Yogurt alla frutta


POLLO AL FORNO - VERDURA FRESCA

Focaccia

FILETTO DI PLATESSA DORATO - ZUCCHINE TRIFOLATE

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 (contorno): PROPOSTI IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ STAGIONALE, IN ALTERNATIVA SOSTITUITI CON ALTRA VERDURA FRESCA.



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

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>OGM: CIRFOOD è impegnata a garantire l'utilizzo di materie prime alimentari senza ingredienti modificati geneticamente.</p>
PRINCIPALI INGREDIENTI PIATTI CON NOMI DI FANTASIA	<p>VERDE AROMATICO: besciamella all'olio, spinaci, parmigiano, pecorino, cipolla, aglio, salvia.</p> <p>PASSATO DI VERDURE LIGURE: carote, bietola, verza, sedano, patate, passata di pomodoro, basilico, cipolla, aglio, prezzemolo, parmigiano, olio e.v.oliva.</p> <p>TERRA E MARE: merluzzo, trota, zucchine, besciamella all'olio, sedano, cipolla, aglio, prezzemolo, zafferano.</p> <p>SUGO VEGETARIANO: passata di pomodoro, cavolfiore, quinoa rossa, lenticchie verdi, sedano, carota, cipolla.</p> <p>SUGO DEL CASALE: lenticchie rosse, passata di pomodoro, cipolla, carota, aglio, rosmarino.</p> <p>PRIMAVERA: zucchine, carote, peperoni, cipolla, besciamella vegetale (brodo vegetale, fecola).</p> <p>CREMA DI CANNELLINI: fagioli cannellini, patate, carote, cipolla, salvia, olio e.v.oliva.</p> <p>PASTICCATA DEL CONTADINO: ragù di carne (tacchino e bovino), passata di pomodoro, besciamella.</p> <p>SICILIANA: passata di pomodoro, melanzane, sedano, carota, cipolla, acciughe, aglio, basilico, prezzemolo.</p> <p>RAGÙ EMILIANO: ragù di carne (suino e bovino), passata di pomodoro, sedano, carota, cipolla.</p> <p>PROFUMO DI BASILICO: basilico, parmigiano, besciamella all'olio.</p> <p>VELLUTATA MEDITERRANEA: lenticchie, ceci, fagioli, piselli, patate, carota, cipolla, aglio, rosmarino, olio extra v.oliva.</p> <p>CAMPAGNOLA: zucchine, melanzane, peperoni, carote, cipolla, basilico, passata di pomodoro.</p> <p>CUORE MEDITERRANEO: impasto a base di melanzane, patate, scamorza, pecorino, erbe aromatiche, impanatura all'uovo.</p> <p>FRITTATA PROFUMATA AL PESTO: uovo, fagiolini, patate, latte, farina, olio di girasole, ricotta, pecorino, grana padano, pinoli, basilico, prezzemolo.</p> <p>MEZZALUNA DI SPINACI: spinaci, patate, uovo, edamer, parmigiano, rosmarino, alloro, aglio.</p> <p>STELLA DI MERLUZZO E TROTA IN CROSTA DI MAIS: merluzzo, trota, patate, succo di limone, aglio, uovo, farina di mais, pane grattugiato.</p> <p>PORTAFOGLI AL FORNO: prosciutto cotto, formaggio edamer, uovo, pane grattugiato.</p>	
<p style="text-align: center;">CERTIFICAZIONI DI QUALITA' 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

