

Nidi e Scuole dell'infanzia Unione Terre d'argine

Primavera - Estate | Anno Scolastico 2023-2024 – in vigore da lunedì 08 Aprile 2024



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA Dal 08/04/24 al 12/04/24 Dal 06/05/24 al 10/05/24 Dal 03/06/24 al 07/06/24 Dal 08/07/24 al 12/07/24 Dal 29/07/24 al 02/08/24 Dal 26/08/24 al 30/08/24 Dal 23/09/24 al 27/09/24	Pasta al tonno/pomodoro (nido)	Pasta all'olio e. v. oliva e parmigiano	Piatto Unico:	Passato di verdure con orzo / riso	Pasta alla siciliana
	Formaggio	Bocconcini di pesce croccanti	Pasta al ragù di maiale	Scaloppina di pollo al limone <i>oppure</i> Polpette di pollo e spinaci	Tortino di legumi
	Carote fresche / Pomodori** <i>oppure</i> Verdura cotta (nido)	Verdure a vapore	Insalata <i>oppure</i> Verdura cotta (nido)	Patate lessate	Verdura fresca <i>oppure</i> Verdura cotta (nido)
	Pane – Frutta fresca	Pane – Frutta fresca	Pane – Frutta fresca	Pane – Frutta fresca	Pane – Frutta fresca
	Merenda: Gnocco al forno	Merenda: Frutta fresca	Merenda: Torta da forno/Gelato**	Merenda: Yogurt alla frutta	Merenda: Frutta fresca
2 SETTIMANA Dal 15/04/24 al 19/04/24 Dal 13/05/24 al 17/05/24 Dal 10/06/24 al 14/06/24 Dal 08/07/24 al 12/07/24 Dal 05/08/24 al 09/08/24 Dal 02/09/24 al 06/09/24 Dal 30/09/23 al 04/10/24	Riso alla crema di spinaci o di zucchine	Pastina in brodo vegetale	Piatto Unico:	Pasta al pesto genovese	Pasta pomodoro e basilico
	Prosciutto cotto	Medaglione di pesce al forno	Pasta al ragù di bovino	Frittata al forno	Polpette di ricotta e spinaci
	Verdura fresca mista <i>oppure</i> Verdura cotta (nido)	Carote e piselli a vapore	Zucchine profumate	Insalata e cannellini <i>oppure</i> Verdura cotta e cannellini (nido)	Verdura fresca <i>oppure</i> Verdura cotta (nido)
	Pane/Grissini – Frutta fresca	Pane – Frutta fresca	Pane – Frutta fresca	Pane – Frutta fresca	Pane – Frutta fresca
	Merenda: Gnocco al forno	Merenda: Frutta fresca	Merenda: Yogurt alla frutta	Merenda: Torta da forno	Merenda: Frutta fresca
3 SETTIMANA Dal 22/04/24 al 26/04/24 Dal 20/05/24 al 24/05/24 Dal 17/06/24 al 21/06/24 Dal 15/07/24 al 18/07/24 Dal 12/08/24 al 16/08/24 Dal 09/09/24 al 13/09/24 Dal 07/10/24 al 10/10/24	Pasta primavera con verdure	Piatto Unico:	Pasta alla contadina con fagioli	Crema di verdure con riso	Pasta alla pizzaiola
	Bis di formaggi (ricotta e grana)	Lasagne al ragù di bovino <i>oppure</i> Piatto Unico: Pasta al ragù bovino**	Frittata con zucchine	Pollo al forno	Pesce ai cereali
	Carote fresche / Pomodori** <i>oppure</i> Verdura cotta (nido)	Verdure a vapore	Insalata <i>oppure</i> Verdura cotta (nido)	Patate arrosto	Verdura fresca <i>oppure</i> Verdura cotta (nido)
	Pane – Frutta fresca	Pane – Frutta fresca	Pane – Frutta fresca	Pane – Frutta fresca	Pane – Frutta fresca
	Merenda: Gnocco al forno	Merenda: Frutta fresca	Merenda: Torta da forno/Gelato**	Merenda: Yogurt alla frutta	Merenda: Frutta fresca
4 SETTIMANA Dal 29/04/24 al 03/05/24 Dal 27/05/24 al 31/05/24 Dal 24/06/24 al 28/06/24 Dal 22/07/24 al 26/07/24 Dal 19/08/24 al 23/08/24 Dal 16/09/24 al 20/09/24 Dal 14/10/24 al 18/10/24	Riso giallo <i>oppure</i> Riso rosa	Piatto Unico:	Crema di verdure e legumi con pasta	Pasta all'olio e. v. oliva e parmigiano	Pasta alla pescatora
	Prosciutto cotto	Pasta al forno con ragù delicato <i>oppure</i> Piatto Unico: Pasta al ragù delicato**	🎵 Pizza margherita	Pesce dorato al forno	Polpette di ceci e melanzane
	Verdura fresca mista <i>oppure</i> Verdura cotta (nido)	Zucchine e patate al forno	Carote fresche <i>oppure</i> Verdura cotta (nido)	Fagiolini lessati	Insalata <i>oppure</i> Verdura cotta (nido)
	Pane/Grissini – Frutta fresca	Pane – Frutta fresca	Frutta fresca	Pane – Frutta fresca	Pane – Frutta fresca
	Merenda: Gnocco al forno	Merenda: Yogurt alla frutta	Merenda: Frutta fresca	Merenda: Torta da forno	Merenda: Frutta fresca

NOTE: ** piatti proposti durante la stagione calda, indicativamente da maggio a settembre, secondo stagione.

🎵 QUANDO PREVISTA "PIZZA MARGHERITA" NON SARÀ FORNITO IL PANE.

UFFICIO PRODOTTO AREA EMILIA EST – SR– 08/04/24

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.

<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 style="text-align: center;">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 dei contorni; 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). <p>Non vengono utilizzati alimenti precotti, spezie, preparati per brodo e per purè, additivi quali conservanti e/o coloranti.</p>
<p><u>Pasta di semola di grano duro: biologica 2v/settimana.</u></p> <p><u>Riso, orzo: biologico.</u></p> <p><u>Farina di grano tenero e farina di mais:</u> convenzionali.</p> <p><u>Carne suina:</u> per il 10% fresca antibiotici free, fresca convenzionale nelle rimanenti giornate.</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> 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> x il condimento della pasta al burro e x le torte di produzione interna.</p> <p><u>Latte:</u> parz. 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> per il 33% biologici.</p> <p><u>Olio extra vergine oliva:</u> biologico per il condimento delle verdure.</p> <p><u>Verdure surgelate:</u> carote, spinaci, fagiolini, piselli biologici.</p> <p><u>Verdura fresca:</u> carote, cavolo cappuccio e patate come contorno biologici.</p> <p><u>Frutta fresca:</u> mela biologica.</p> <p><u>Banana:</u> bio ed equo solidale.</p> <p><u>Yogurt:</u> Intero, alla frutta biologico.</p> <p><u>Prodotti del commercio equo solidale:</u> cioccolato bio ed equo solidale, the nero bio ed equo solidale, zucchero di canna bio ed equo solidale</p> <p><u>Marmellata:</u> biologica</p> <p><u>Succhi di frutta:</u> biologici</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>OGM: CIRFOOD è impegnata a garantire l'utilizzo di materie prime alimentari senza ingredienti modificati geneticamente.</p>

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 23000, 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 23005:2008 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 Remondi Stefania- Tel. 0535 - 51454

E-mail: stefania.remondi@cirfood.com