

SCUOLE DELL'INFANZIA COMUNI DI CAMPOGALLIANO E SOLIERA

(In vigore dal 10 novembre corrispondente al lunedì della 1ª settimana)

dal 10/11 al 14/11 - dal 08/12 al 12/12 - dal 05/01 al 09/01 - dal 02/02 al 06/02 - dal 02/03 al 06/03 - dal 30/03 al 03/04

L. - RISO AI BROCCOLI

Pane e frutta fresca

M. - CREMA DI ZUCCA CON ORZO

Pane e frutta fresca

M. - PASTA AL SUGO DI MARE

Pane e frutta fresca

G. - PASSATO DI VERDURE CON FARRO

Frutta fresca

V. - PASTA INTEGRALE AL POMODORO E BASILICO

Pane e frutta fresca

PROSCIUTTO COTTO - CAROTE E PISELLI LESSATI

Focaccia

COTOLETTA DI POLLO AL FORNO - VERDURA FRESCA

Latte e biscotto al riso

BASTONCINI DI BORLOTTI IN CROSTA DI MAIS - FINOCCHI AL FORNO

Frutta fresca

PIZZA MARGHERITA ♪ - CONTORNO ESCLUSO

Pane e composta di frutta

FILETTO DI PLATESSA DORATO - FAGIOLINI PROFUMATI

Frutta fresca

dal 17/11 al 21/11 - dal 15/12 al 19/12 - dal 12/01 al 16/01 - dal 09/02 al 13/02 - dal 09/03 al 13/03 - dal 06/04 al 10/04

L. - PASTA OLIO E PARMIGIANO REGGIANO

Pane e frutta fresca

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

Pane e frutta fresca

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

Pane e frutta fresca

G. - PASTA CON VERDURE E LEGUMI

Pane integrale e frutta fresca

V. - PASTA ALLA CAPRICCIOSA

Pane e frutta fresca

TORTINO CON CARCIOFI - VERDURA FRESCA MISTA

Frutta fresca

MEDAGLIONE ALL'ORTOLANA - BROCCOLI LESSATI

Torta al cacao

Focaccia

POLLO AL FORNO - PATATE AL FORNO

Frutta fresca

FILETTO DI HALIBUT GRATINATO - V. FRESCA MISTA

Yogurt alla frutta

dal 24/11 al 28/11 - dal 22/12 al 26/12 - dal 19/01 al 23/01 - dal 16/02 al 20/02 - dal 16/03 al 20/03

L. - PASTA AL PROFUMO DI BASILICO

Pane e frutta fresca

M. - PASTA AL SUGO DI VERDURE D'AUTUNNO

Pane e frutta fresca

M. - PASTA OLIO E PARMIGIANO REGGIANO

Pane e frutta fresca

G. - CREMA DI BORLOTTI CON RISO

Pane e frutta fresca

V. - PASTA INTEGRALE ALLA MEDITERRANEA

Pane e frutta fresca

FRITTATA CON VERDURE - VERDURA FRESCA

Focaccia

FIORE CON CAULIPOWER - PISELLI BRASATI

Frutta fresca

SPEZZATINO DI TACCHINO AL SUGO - V. FRESCA MISTA

Yogurt alla frutta

PORTAFOGLI AL FORNO - CAVOLFIORE CAROTE E BROCCOLI

Frutta fresca

CROCCHETTE DI MARE - VERDURA FRESCA

Pane e composta di frutta

dal 01/12 al 05/12 - dal 29/12 al 02/01 - dal 26/01 al 30/01 - dal 23/02 al 27/02 - dal 23/03 al 27/03

L. - PASTA AL SUGO VEGETARIANO

Pane e frutta fresca

M. - PASSATO DI LENTICCHIE CON FARRO

Pane e frutta fresca

M. - PASTA POMODORO AGLIO BASILICO

Pane e frutta fresca

G. - PIATTO UNICO: PASTA AL RAGÙ DI TACCHINO E PISELLI VERDURA FRESCA

Pane integrale e frutta fresca

V. - PASTA ALLA LIGURE

Pane e frutta fresca

FORMAGGIO PRIMO SALE - SPINACI AL FORNO

Frutta fresca

MEDAGLIONE ALLA NAPOLETANA - VERDURA FRESCA

Torta di carote e mandorle

MEZZALUNA DI CECI E ZUCCA - PURÈ

Frutta fresca

Crackers

STELLA DI MERLUZZO E TROTA DORATA - FINOCCHI IN INSALATA

Yogurt alla frutta

"Giornate speciali" verranno proposte precedute da idonea informazione.

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

Nota: alcune ricette prevedono l'utilizzo di materie prime surgelate

SI INFORMANO I GENTILI CLIENTI CHE GLI ALIMENTI CONTEMPLATI NEL MENU POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O COME PRESENZA INVOLONTARIA DERIVANTE 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 a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale CIRFOOD



DIETE PARTICOLARI	RI		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.
MODALITA' DI PREPARAZIONE	LA COTTURA DEI CIBI Tutti gli alimenti vengono cucinati al mattino, immediatamente prima del confezionamento e della spedizione dei pasti. • La pasta e il riso: in apposita cuoci-pasta che consente la “cottura espressa”. • I secondi ed i contorni: in forno tradizionale o a vapore. Nessun alimento viene sottoposto a frittura.	CONDIMENTI * Parmigiano reggiano DOP stagionato 24 mesi, per insaporire i primi piatti. * Olio: extra vergine d'oliva bio per il condimento a crudo; olio monoseme di girasole, in piccole quantità, per la cottura. * Burro bio: per la pasta “burro e parmigiano” e per le torte se previsto. * Succo di limone, erbe aromatiche e brodo vegetale (produzione interna). * Aceto balsamico di Modena. * Sale iodato. Non vengono utilizzati alimenti precotti, spezie, preparati per brodo e per purè, additivi quali conservanti e/o coloranti.	
LE NOSTRE MATERIE PRIME	<u>Pasta di semola di grano duro biologica</u> 2 v/settimana. <u>Riso, orzo: biologici. Farro biologico</u> 1 v./mese. <u>Carne suina:</u> biologica fresca per 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> biologici per il 50% delle somministrazioni/mese (ceci e lenticchie biologici, fagioli borlotti e cannellini, convenzionali). <u>Uova:</u> biologiche allevate a terra pastorizzate, refrigerate. <u>Pesce:</u> surgelato, a ridotto contenuto di grassi, di piccola pezzatura, provenienza zone FAO 27/37; platessa, merluzzo, limanda da pesca sostenibile e certificata MSC. <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 se previsto. <u>Latte:</u> parzialmente scremato a lunga conservazione biologico per cucinare ed intero fresco biologico per colazioni e merende (se previsti in menu). <u>Polpa, pelati e passata di pomodoro:</u> nei sughi dei primi piatti 2 v/mese biologici.	<u>Banana:</u> bio ed equo solidale. <u>Olio extra vergine oliva:</u> biologico per il condimento delle verdure cotte e crude. <u>Verdure surgelate biologiche:</u> carote, bietole, spinaci, verdure per minestrone, spinaci, cavolfiori, fagiolini e broccoli. <u>Verdura fresca:</u> biologica per il 50% delle somministrazioni/mese. <u>Frutta fresca:</u> biologica per il 50% delle somministrazioni/mese (mele e banane sempre biologiche). <u>Yogurt:</u> intero, alla frutta biologico per la merenda. <u>Confettura di frutta:</u> biologica per la merenda. <u>Cioccolato fondente in polvere o barrette:</u> biologico equo solidale. <u>Zucchero di canna:</u> biologico equo solidale per i dolci di produzione interna. <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, Quattroformaggi DOP, Pecorino Toscano DOP. <u>ORTOFRUTTA:</u> Pesche nettarine IGP, Pesca Emilia Romagna IGP, Pere dell'Emilia Romagna IGP. OGM: CIRFOOD è impegnata a garantire l'utilizzo di materie prime alimentari senza ingredienti modificati geneticamente.	
PRINCIPALI INGREDIENTI PIATTI CON NOMI DI FANTASIA	SUGO DI MARE: passera, merluzzo, passata di pomodoro, cipolla, prezzemolo, aglio. CAPRICCIOSA: passata di pomodoro, olive verdi, capperi, acciughe, prezzemolo, aglio. PROFUMO DI BASILICO: basilico, parmigiano, besciamella all'olio. SUGO VERDURE D'AUTUNNO: broccoli, zucca, verza, passata di pomodoro, sedano, carota, cipolla. MEDITERRANEA: passata di pomodoro, prezzemolo, basilico, parmigiano. SUGO VEGETARIANO: passata di pomodoro, cavolfiore, quinoa rossa, lenticchie verdi, sedano, carota, cipolla. BASTONCINI DI BORLOTTI IN CROSTA DI MAIS: fagioli borlotti, patate, parmigiano reggiano, edamer, passata di pomodoro, sedano, carota, cipolla, uovo, farina di mais. MEDAGLIONE ALL'ORTOLANA: impasto a base di patate, fagiolini, carote, verza, porri, parmigiano, scamorza, impanatura all'uovo. FIORE CON CAULIPOWER: impasto a base di patate, cavolfiore, quinoa rossa, lenticchie verdi, fontal, impanatura all'uovo. PORTAFOGLI AL FORNO: prosciutto cotto, formaggio edamer, impanatura all'uovo. CROCCHETTE DI MARE: impasto a base di passera, patate, succo di limone, aglio, prezzemolo, impanatura all'uovo. MEDAGLIONE ALLA NAPOLETANA: macinato di carne (bovino, maiale), parmigiano, uovo, uva sultanina, pinoli, erbe aromatiche, passata di pomodoro. MEZZALUNA DI CECI E ZUCCA: impasto a base di zucca, ceci, scamorza, parmigiano, patate, salvia, impanatura all'uovo.		
CERTIFICAZIONI DI QUALITA' 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 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.			

CIRFOOD s.c.

Area Emilia - Via Elsa Morante, 71 - 41122 Modena

Centro Produzione Pasti di Modena

Via Fucà, 201/A - Tel. 059/252565-252571-252652

Fax 059/252625 - E-mail: Dieta.ModenaFoodService@cirfood.com

