

INFANZIA" LE CHIOCCIOLE" - COMUNE DI CARPI
 (In vigore dal 13 aprile corrispondente al lunedì della 1ª settimana)

dal 13/04 al 17/04 - dal 11/05 al 15/05 - dal 08/06 al 12/06

L. - Pane e frutta fresca	PIATTO UNICO: PASTA AL RAGÙ EMILIANO - VERDURA FRESCA Frutta fresca
M. - CREMA DI CANNELLINI CON RISO Pane e Frutta fresca	TORTA SALATA CON SPINACI - VERDURA FRESCA MISTA Torta di carote
M. - PASTA DEL MARINAI O Pane e frutta fresca	CUORE MEDITERRANEO - PISELLI BRASATI Crackers
G. - RISO PRIMAVERA Pane integrale e frutta fresca	MEDAGLIONE DI CARNI BIANCHE - INSALATA MISTA CON POMODORI Yogurt
V. - PASTA AL SUGO VEGETARIANO Pane e frutta fresca	FILETTO DI MERLUZZO DORATO - PATATE AL FORNO Frutta fresca

dal 20/04 al 24/04 - dal 18/05 al 22/05 - dal 15/06 al 19/06

L. - PASTA INTEGRALE AL SUGO DEL CASALE Pane e frutta fresca	SFORMATO DELICATO - VERDURA FRESCA Focaccia
M. - PASTA OLIO E PARMIGIANO REGGIANO Pane e frutta fresca	SPEZZATINO DI TACCHINO AL LIMONE - ZUCCHINE TRIFOLATE Frutta fresca
M. - PASSATO DI VERDURE LIGURE CON ORZO Frutta fresca	PIZZA MARGHERITA - CAROTE A FILINI Torta cocco e cioccolato
G. - PASTA AL PESTO DI ZUCCHINE Pane e frutta fresca	POLPETTE ALLA NAPOLETANA - PURE' Frutta fresca
V. - RISO ALLA CAMPAGNOLA Pane e frutta fresca	CROCCHETTE DI ORATA E MERLUZZO DORATO - VERDURA FRESCA Yogurt alla frutta

dal 27/04 al 01/05 - dal 25/05 al 29/05 - dal 22/06 al 26/06

L. - PASTA POMODORO E BASILICO Pane e frutta fresca	MOZZARELLA - POMODORI ALL'ORIGANO Frutta Fresca
M. - VELLUTATA DI CECI CON RISO Pane e frutta fresca	COTOLETTA DI POLLO AL FORNO - VERDURA FRESCA MISTA Focaccia
M. - PASTA AL PESTO DI BASILICO Pane e frutta fresca	FRITTATA AL FORNO - MISTO D'ESTATE Frutta fresca
G. - Pane integrale e frutta fresca	PIATTO UNICO: LASAGNE AL FORNO - VERDURA FRESCA Yogurt alla frutta
V. - PASTA AL SUGO DI VERDURE ESTIVE Pane e frutta fresca	FILETTO DI PASSERA GRATINATO - INSALATA DI FAGIOLINI, CECI E CAROTE Torta margherita

dal 04/05 al 08/05 - dal 01/06 al 05/06 - dal 29/06

L. - VELLUTATA MEDITERRANEA CON ORZO Pane e frutta fresca	POLLO AL FORNO - VERDURA FRESCA Focaccia
M. - PASTA INTEGRALE AL POMODORO E CECI Pane e frutta fresca	PORTAFOGLI AL FORNO - FAGIOLINI LESSATI Frutta fresca
M. - PASTA AL PESTO ROSSO Pane e frutta fresca	POLPETTE DI CANNELLINI - INSALATA MISTA CON POMODORI Frutta fresca
G. - PASTA OLIO E PARMIGIANO REGGIANO Pane e frutta fresca	FIORE DI SPINACI - VERDURA FRESCA Yogurt alla frutta
V. - PASTA ALLA SICILIANA Pane e Frutta fresca	FILETTO DI PLATESSA DORATO- CAROTE LESSATE Torta di zucchine e mandorle

"Giornate speciali" verranno proposte precedute da idonea informazione.

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

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



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.c.): 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 avvertire il personale CIRFOOD o più degli allergeni sopra riportati a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati dal personale CIRFOOD.

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 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 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. <p>Non vengono utilizzati preparati per brodo e per purè, additivi quali conservanti e/o coloranti.</p>
LE NOSTRE MATERIE PRIME	<p>Pasta di semola di grano duro biologica 2 v/settimana.</p> <p>Riso, orzo: biologici. Farro biologico 1 v./mese.</p> <p>Carne suina: biologica fresca per polpette, fresca convenzionale per le altre preparazioni.</p> <p>Carne avicola: carne di pollo fresca biologica 1 v/mese, fresca a filiera controllata per le rimanenti giornate.</p> <p>Carne bovina: fresca biologica</p> <p>Legumi secchi: biologici per il 50% delle somministrazioni/mese (ceci e lenticchie biologici, fagioli borlotti e cannellini, convenzionali).</p> <p>Uova: biologiche allevate a terra pastorizzate, refrigerate.</p> <p>Pesce: surgelato, a ridotto contenuto di grassi, di piccola pezzatura, provenienza zone FAO 27/37 o da pesca sostenibile e certificata MSC.</p> <p>Prosciutto cotto: senza polifosfati aggiunti, glutine, lattosio e caseinati.</p> <p>Prosciutto crudo: D.O.P. di Modena o di Parma.</p> <p>Mortadella: IGP Bologna.</p> <p>Formaggi biologici: mozzarella, ricotta, stracchino.</p> <p>Parmigiano Reggiano: stagionatura 24 mesi D.O.P.</p> <p>Burro bio: per il condimento della pasta al burro e per le torte di produzione interna se previsto.</p> <p>Latte: parzialmente scremato a lunga conservazione biologico per cucinare ed intero fresco biologico per colazioni e merende (se previsti in menu).</p> <p>Polpa, pelati e passata di pomodoro: nei sughi dei primi piatti 2 v/mese biologici.</p>	<p>Banana: bio ed equo solidale.</p> <p>Olio extra vergine oliva: biologico per il condimento delle verdure cotte e crude.</p> <p>Verdure surgelate biologiche: carote, bietole, spinaci, verdure per minestrone, spinaci, cavolfiori, fagiolini e broccoli.</p> <p>Verdura fresca: biologica per il 50% delle somministrazioni/mese.</p> <p>Frutta fresca: biologica per il 50% delle somministrazioni/mese (mele e banane sempre biologiche).</p> <p>Yogurt: intero, alla frutta biologico</p> <p>Confettura di frutta: biologica per la merenda.</p> <p>Cioccolato fondente in polvere o barrette: biologico equo solidale.</p> <p>Zucchero di canna: biologico equo solidale per i dolci di produzione interna.</p> <p>Prodotti DOP e IGP per giornate a tema:</p> <p>SALUMI: Speck Alto Adige IGP e bresaola della Valtellina IGP (in menù di giornate a tema).</p> <p>FORMAGGI: 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>ORTOFRUTTA: Pesche nettarine IGP, Pesca Emilia-Romagna IGP, Pere dell'Emilia-Romagna 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>PASSATO DI VERDURE LIGURE: carote, bietola, verza, sedano, patate, passata di pomodoro, basilico, cipolla, aglio, prezzemolo, parmigiano, olio e.v.oliva.</p> <p>RAGÙ EMILIANO: ragù di carne (suino e bovino), passata di pomodoro, sedano, carota, cipolla.</p> <p>DEL MARINARIO: limanda, merluzzo, passata di pomodoro, cipolla, prezzemolo, aglio.</p> <p>PRIMAVERA: zucchine, carote, peperoni, cipolla, besciamella vegetale (brodo vegetale, fecola).</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>CREMA DI CANNELLINI: fagioli cannellini, patate, carote, cipolla, salvia, olio e.v.oliva.</p> <p>VELLUTATA DI CECI: ceci, patate, carote, cipolla, rosmarino, olio e.v.oliva</p> <p>SICILIANA: passata di pomodoro, melanzane, sedano, carota, cipolla, acciughe, aglio, basilico, prezzemolo.</p> <p>SUGO DI VERDURE ESTIVE: zucchine, melanzane, carote, sedano, cipolla, basilico, aglio, passata di pomodoro.</p> <p>PESTO DI BASILICO: basilico, patate, parmigiano, aglio, olio e.v.oliva</p> <p>PESTO DI ZUCCHINE: zucchine, olio extra v.oliva, parmigiano reggiano, basilico, mandorle</p> <p>PESTO ROSSO: passata e polpa di pomodoro, basilico, cipolla, carota,olio extra v.oliva</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, fontal, pecorino, erbe aromatiche, impanatura all'uovo.</p> <p>SFORMATO DELICATO: uovo, besciamella all'olio, emmenthal, parmigiano reggiano, edamer.</p> <p>POLPETTE ALLA NAPOLETANA: macinato di carne (bovino, maiale), parmigiano, uovo, uva sultanina, pinoli, erbe aromatiche, passata di pomodoro.</p> <p>FIORE DI SPINACI: spinaci, patate, uovo, edamer, parmigiano, rosmarino, alloro, aglio.</p> <p>PORTAFOGLI AL FORNO: prosciutto cotto, formaggio edamer, uovo, pane grattugiato.</p> <p>TORTA SALATA CON SPINACI: Impasto: Farina di grano tenero tipo "0", olio d'oliva, acqua, sale. Ripieno: Spinaci, bietole, cipolla rossa, Parmigiano Reggiano DOP, pangrattato, olio extra vergine d'oliva, olio d'oliva, sale, aglio, pepe</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>		