

**dal 14/04 al 18/04 - dal 12/05 al 16/05 - dal 09/06 al 13/06 - dal 29/09 al 03/10 - dal 27/10 al 31/10**

L. - FARFALLE AL VERDE AROMATICO Pane e frutta fresca	PROSCIUTTO COTTO - VERDURA FRESCA MISTA Focaccia
M. - PASSATO DI VERDURE LIGURE CON ORZO Pane e frutta fresca	COTOLETTA DI POLLO AL FORNO - VERDURA FRESCA Latte e biscotto di pasta frolla
M. - MEZZE PENNE DEL MARINAIO Pane e frutta fresca	CUORE MEDITERRANEO - PISELLI BRASATI Frutta fresca
G. - PIPE OLIO E PARMIGIANO Pane integrale e frutta fresca	TORTINO CON CAROTE - VERDURA FRESCA Pane e composta di frutta
V. - SEDANINI AL SUGO VEGETARIANO Pane e frutta fresca	BASTONCINI DI MERLUZZO IN CROSTA DI MAIS - PATATE AL FORNO Frutta fresca

**dal 21/04 al 25/04 - dal 19/05 al 23/05 - dal 16/06 al 20/06 - dal 06/10 al 10/10 - dal 03/11 al 07/11**

L. - PENNE INTEGRALI AL SUGO DEL CASALE Pane e frutta fresca	FRITTATA CON VERDURE - VERDURA FRESCA Crackers
M. - RISO PRIMAVERA Pane e frutta fresca	SPEZZATINO DI TACCHINO AL LIMONE - PURÈ Frutta fresca
M. - CREMA DI CANNELLINI AI TRE CEREALI Pane e frutta fresca	MEZZALUNA DI SPINACI - INSALATA MISTA CON POMODORI Yogurt alla frutta
G. - Pane e frutta fresca	PIATTO UNICO: NOCCIOLINE AL RAGÙ DI CARNI BIANCHE - VERDURA FRESCA MISTA Torta al cocco e cioccolato
V. - CELLENTANI ALLA SICILIANA Pane e frutta fresca	STELLA DI MERLUZZO E TROTA IN CROSTA DI MAIS-FAGIOLINI LESS. Frutta fresca

**dal 28/04 al 02/05 - dal 26/05 al 30/05 - dal 23/06 al 27/06 - dal 15/09 al 19/09 - dal 13/10 al 17/10**

L. - FARFALLE OLIO E PARMIGIANO Pane e frutta fresca	TORTINO CON SPINACI - VERDURA FRESCA Frutta fresca
M. - MEZZE PENNE AL SUGO DI VERDURE ESTIVE Pane e frutta fresca	PORTAFOGLI AL FORNO - INSALATA FAGIOLINI CAROTE E CECI Crackers
M. - PASSATO DI VERDURE E LEGUMI CON FARRO Pane e frutta fresca	PIZZA MARGHERITA - CONTORNO ESCLUSO Frutta fresca
G. - Pane integrale e frutta fresca	PIATTO UNICO: GRAMIGNA AL RAGÙ DI TACCHINO E PISELLI - VERDURA FRESCA Yogurt alla frutta
V. - CELLENTANI AL POMODORO E AROMI Pane e frutta fresca	FILETTO DI HALIBUT GRATINATO - SPINACI AL FORNO Torta margherita

**dal 05/05 al 09/05 - dal 02/06 al 06/06 - dal 22/09 al 26/09 - dal 20/10 al 24/10**

L. - SEDANINI AL POMODORO Pane e frutta fresca	FORMAGGIO - POMODORI ALL'ORIGANO Frutta fresca
M. - Pane e frutta fresca	PIATTO UNICO: LASAGNE AL FORNO - VERDURA FRESCA MISTA Yogurt alla frutta
M. - SPIRELLI INTEGRALI AL PROFUMO DI BASILICO Pane e frutta fresca	POLPETTE DI CANNELLINI - MISTO D'ESTATE Pane e composta di frutta
G. - VELLUTATA MEDITERRANEA CON ORZO Pane e frutta fresca	POLLO AL FORNO - VERDURA FRESCA Focaccia
V. - NOCCIOLINE ALLA CAMPAGNOLA Pane e frutta fresca	FILETTO DI PLATESSA DORATO - ZUCCHINE TRIFOLATE Frutta fresca

**"Giornate speciali" verranno proposte precedute da idonea informazione.**

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

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

**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.

<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 style="text-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 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 style="text-align: center;"><b>CONDIMENTI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Parmigiano reggiano DOP stagionato 24 mesi, per insaporire i primi piatti.</li> <li>* Olio: extra vergine d'oliva bio per il condimento a crudo; olio monoseme di girasole, in piccole quantità, per la cottura.</li> <li>* Burro bio: per la pasta "burro e parmigiano" e per le torte se previsto.</li> <li>* Succo di limone, erbe aromatiche e brodo vegetale (produzione interna).</li> <li>* Aceto balsamico di Modena.</li> <li>* Sale iodato.</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</b> 2 v/settimana.</p> <p><b>Riso, orzo: biologici. Farro biologico</b> 1 v./mese.</p> <p><b>Carne suina: biologica</b> fresca per polpette, fresca convenzionale per le altre preparazioni.</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: biologici</b> per il 50% delle somministrazioni/mese (ceci e lenticchie biologici, fagioli borlotti e cannellini, convenzionali).</p> <p><b>Uova: biologiche</b> allevate a terra pastorizzate, refrigerate.</p> <p><b>Pesce:</b> surgelato, a ridotto contenuto di grassi, di piccola pezzatura, provenienza zone FAO 27/37; platessa, merluzzo, limanda da pesca sostenibile e certificata MSC.</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> per il condimento della pasta al burro e per le torte di produzione interna se previsto.</p> <p><b>Latte:</b> parzialmente scremato a lunga conservazione <b>biologico</b> per cucinare ed intero fresco <b>biologico</b> per colazioni e merende (se previsti in menu).</p> <p><b>Polpa, pelati e passata di pomodoro:</b> nei sughi dei primi piatti 2 v/mese biologici.</p>	<p><b>Banana:</b> bio ed equo solidale.</p> <p><b>Olio extra vergine oliva:</b> biologico per il condimento delle verdure cotte e crude.</p> <p><b>Verdure surgelate biologiche:</b> carote, bietole, spinaci, verdure per minestrone, spinaci, cavolfiori, fagiolini e broccoli.</p> <p><b>Verdura fresca:</b> biologica per il 50% delle somministrazioni/mese.</p> <p><b>Frutta fresca:</b> biologica per il 50% delle somministrazioni/mese (mele e banane sempre biologiche).</p> <p><b>Yogurt:</b> intero, alla frutta <b>biologico</b> per la merenda.</p> <p><b>Confettura di frutta:</b> <b>biologica</b> per la merenda.</p> <p><b>Cioccolato fondente in polvere o barrette:</b> <b>biologico</b> equo solidale.</p> <p><b>Zucchero di canna:</b> <b>biologico</b> equo solidale per i dolci di produzione interna.</p> <p><b>Prodotti DOP e IGP per giornate a tema:</b>  <b>SALUMI:</b> Speck Alto Adige IGP e bresaola della Valtellina IGP (in menù di giornate a tema).  <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.  <b>ORTOFRUTTA:</b> Pesche nettarine IGP, Pesca Emilia Romagna IGP, Pere dell'Emilia Romagna IGP.</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>VERDE AROMATICO:</b> besciamella all'olio, spinaci, parmigiano, pecorino, cipolla, aglio, salvia.</p> <p><b>PASSATO DI VERDURE LIGURE:</b> carote, bietola, verza, sedano, patate, passata di pomodoro, basilico, cipolla, aglio, prezzemolo, parmigiano, olio e.v.oliva.</p> <p><b>DEL MARINARIO:</b> limanda, merluzzo, passata di pomodoro, cipolla, prezzemolo, aglio.</p> <p><b>SUGO VEGETARIANO:</b> passata di pomodoro, cavolfiore, quinoa rossa, lenticchie verdi, sedano, carota, cipolla.</p> <p><b>SUGO DEL CASALE:</b> lenticchie rosse, passata di pomodoro, cipolla, carota, aglio, rosmarino.</p> <p><b>PRIMAVERA:</b> zucchine, carote, peperoni, cipolla, besciamella vegetale (brodo vegetale, fecola).</p> <p><b>CREMA DI CANNELLINI:</b> fagioli cannellini, patate, carote, cipolla, salvia, olio e.v.oliva.</p> <p><b>RAGÙ DI CARNI BIANCHE:</b> macinato di carne (pollo e tacchino), passata di pomodoro, sedano, carota, cipolla.</p> <p><b>SICILIANA:</b> passata di pomodoro, melanzane, sedano, carota, cipolla, acciughe, aglio, basilico, prezzemolo.</p> <p><b>SUGO DI VERDURE ESTIVE:</b> zucchine, melanzane, carote, sedano, cipolla, basilico, aglio, passata di pomodoro.</p> <p><b>PROFUMO DI BASILICO:</b> basilico, parmigiano, besciamella all'olio.</p> <p><b>VELLUTATA MEDITERRANEA:</b> lenticchie, ceci, fagioli, piselli, patate, carota, cipolla, aglio, rosmarino, olio extra v.oliva.</p> <p><b>CAMPAGNOLA:</b> zucchine, melanzane, peperoni, carote, cipolla, basilico, passata di pomodoro.</p> <p><b>CUORE MEDITERRANEO:</b> impasto a base di melanzane, patate, fontal, pecorino, erbe aromatiche, impanatura all'uovo.</p> <p><b>MEZZALUNA DI SPINACI:</b> spinaci, patate, uovo, edamer, parmigiano, rosmarino, alloro, aglio.</p> <p><b>PORTAFOGLI AL FORNO:</b> prosciutto cotto, formaggio edamer, uovo, pane grattugiato.</p> <p><b>MISTO D'ESTATE:</b> zucchine, carote, patate, olio di girasole.</p>	
<p style="text-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>		

## 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: [Dieta.ModenaFoodService@cirfood.com](mailto:Dieta.ModenaFoodService@cirfood.com)

