

Nidi e scuole dell'infanzia Unione Terre d'argine

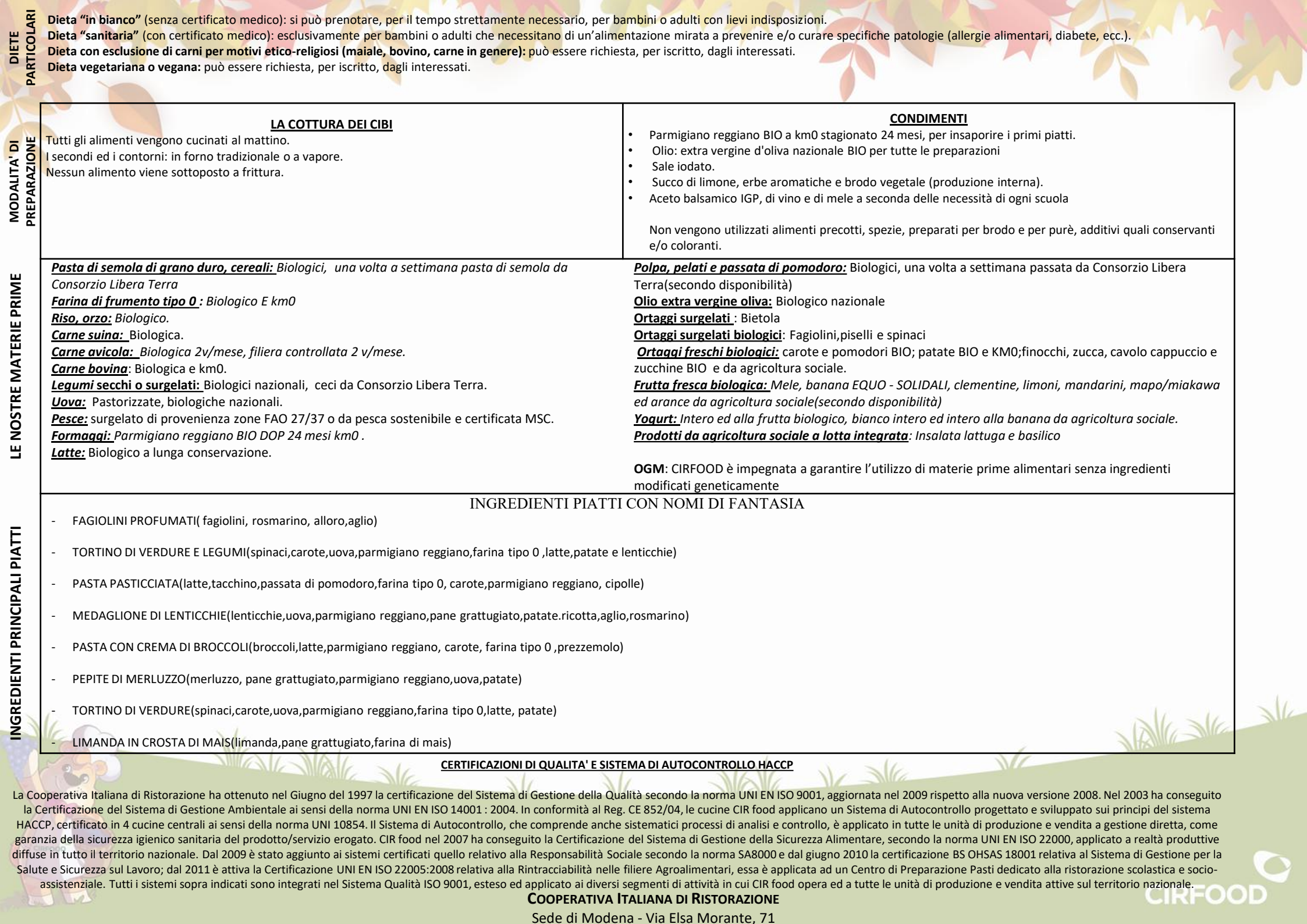
Autunno - Inverno | Anno Scolastico 2026-2027 – in vigore da lunedì 19 Ottobre 2026 corrispondente al lunedì della 1° settimana

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA 19/10/2026 – 23/10/2026 16/11/2026 – 20/11/2026 14/12/2026 – 18/12/2026 11/01/2027 – 15/01/2027 08/02/2027 – 12/02/2027 08/03/2027 – 12/03/2027 05/04/2027 – 09/04/2027	Spuntino mattutino: Frutta fresca	Spuntino mattutino: Frutta fresca	Spuntino mattutino: Frutta fresca	Spuntino mattutino: Frutta fresca	Spuntino mattutino: Frutta fresca
	Pasta al pomodoro	Passato di verdure e legumi con orzo	Riso all'olio extravergine d'oliva	Piatto unico:	Pasta e fagioli (asciutta)
	Asiago (Infanzia) Ricotta(Nido)	Arrosto di maiale	Tortino di verdure e legumi	Pasta pasticciata(carne bianca)	Polpette di merluzzo
	Fagiolini profumati	Patate al forno	Spinaci lessati	Carote a julienne * Finocchi lessati(NIDO)	Insalata *Bietola al vapore(NIDO)
	Pane comune	Pane ai cereali	Pane comune	Pane integrale	Pane senza sale
	Merenda: Gnocco al forno	Merenda: Frutta fresca	Merenda: Yogurt alla frutta Nido: YOGURT BIANCO	Merenda: Torta da forno	Merenda: Frutta fresca
2 SETTIMANA 26/10/2026 – 30/10/2026 23/11/2026 – 27/11/2026 21/12/2026 – 25/12/2026 18/01/2027 – 22/01/2027 15/02/2027 – 19/02/2027 15/03/2027 – 19/03/2027	Spuntino mattutino: Frutta fresca	Spuntino mattutino: Frutta fresca	Spuntino mattutino: Frutta fresca	Spuntino mattutino: Frutta fresca	Spuntino mattutino: Frutta fresca
	Pasta al pomodoro e piselli	Risotto con spinaci	Pastina in brodo vegetale	Piatto unico:	Pasta all'olio extravergine d'oliva
	Frittata con carote	Mozzarella(infanzia) Ricotta(nido)	Medaglione di lenticchie	Lasagne con ragù di carne bianca	Filetto di limanda gratinato
	Fagiolini lessati	Finocchi lessati	Carote lessate	Insalata *Spinaci lessati(NIDO)	Misto crudo(carote e finocchio) *Bietola al vapore
	Pane comune	Pane ai cereali	Pane comune	Pane integrale	Pane senza sale
	Merenda: Pane e marmellata	Merenda: Frutta fresca	Merenda: Gnocco al forno	Merenda: Yogurt alla frutta Nido: YOGURT BIANCO	Merenda: Frutta fresca
3 SETTIMANA 02/11/2026 – 06/11/2026 30/11/2026 – 04/12/2026 28/12/2026 – 01/01/2027 25/01/2027 – 29/01/2027 22/02/2027 – 26/02/2027 22/03/2027 – 26/03/2027	Spuntino mattutino: Frutta fresca	Spuntino mattutino: Frutta fresca	Spuntino mattutino: Frutta fresca	Spuntino mattutino: Frutta fresca	Spuntino mattutino: Frutta fresca
	Pasta all'olio extravergine d'oliva	Pasta con crema di broccoli	Passato di verdura con pastina	Pasta alla pizzaiola	Crema di borlotti con riso
	Frittata con spinaci	Polpette di bovino	Pizza margherita	Pollo al forno	Pepite di merluzzo
	Carote all'olio	Piselli al sugo	Insalata *Fagiolini lessati(NIDO)	Spinaci al parmigiano	Insalata mista(insalata e carote) *Bietola al vapore
	Pane comune	Pane ai cereali	No pane	Pane integrale	Pane senza sale
	Merenda: Gnocco al forno	Merenda: Torta da forno	Merenda: Frutta fresca	Latte e cornflakes	Merenda: Frutta fresca
4 SETTIMANA 09/11/2026 – 13/11/2026 07/12/2026 – 11/12/2026 04/01/2027 – 08/01/2027 01/02/2027 – 05/02/2027 01/03/2027 – 05/03/2027 29/03/2027 – 02/04/2027	Spuntino mattutino: Frutta fresca	Spuntino mattutino: Frutta fresca	Spuntino mattutino: Frutta fresca	Spuntino mattutino: Frutta fresca	Spuntino mattutino: Frutta fresca
	Piatto unico:	Vellutata di carote e patate con pasta	Risotto alla zucca	Pasta al ragù di lenticchie	Pasta all'olio extravergine d'oliva
	Pasta oppure polenta al ragù di maiale	Polpette di ceci	Tortino con verdure	Cotoletta di pollo al forno	Limanda in crosta di mais
	Bietola al vapore	Fagiolini lessati	Carote a julienne *Spinaci lessati	Finocchio olio e parmigiano	Insalata *Carote lessate
	Pane comune	Pane ai cereali	Pane comune	Pane integrale	Pane senza sale
	Merenda: Gnocco al forno	Merenda: Frutta fresca	Merenda: Pane e marmellata	Merenda: Yogurt alla frutta Nido: YOGURT BIANCO	Merenda: Frutta fresca

* VERDURA COTTA INTEGRATIVA PER IL NIDO

Nota: in queste giornate verranno utilizzate pasta di semola e passata di pomodoro Libera Terra

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

MODALITA' DI PREPARAZIONE

LE NOSTRE MATERIE PRIME

INGREDIENTI PRINCIPALI PIATTI

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.

<u>LA COTTURA DEI CIBI</u> Tutti gli alimenti vengono cucinati al mattino. I secondi ed i contorni: in forno tradizionale o a vapore. Nessun alimento viene sottoposto a frittura.	<u>CONDIMENTI</u> • Parmigiano reggiano BIO a km0 stagionato 24 mesi, per insaporire i primi piatti. • Olio: extra vergine d'oliva nazionale BIO per tutte le preparazioni • Sale iodato. • Succo di limone, erbe aromatiche e brodo vegetale (produzione interna). • Aceto balsamico IGP, di vino e di mele a seconda delle necessità di ogni scuola Non vengono utilizzati alimenti precotti, spezie, preparati per brodo e per purè, additivi quali conservanti e/o coloranti.
<u>Pasta di semola di grano duro, cereali:</u> <i>Biologici, una volta a settimana pasta di semola da Consorzio Libera Terra</i> <u>Farina di frumento tipo 0 :</u> <i>Biologico E km0</i> <u>Riso, orzo:</u> <i>Biologico.</i> <u>Carne suina:</u> <i>Biologica.</i> <u>Carne avicola:</u> <i>Biologica 2v/mese, filiera controllata 2 v/mese.</i> <u>Carne bovina:</u> <i>Biologica e km0.</i> <u>Legumi secchi o surgelati:</u> <i>Biologici nazionali, ceci da Consorzio Libera Terra.</i> <u>Uova:</u> <i>Pastorizzate, biologiche nazionali.</i> <u>Pesce:</u> <i>surgelato di provenienza zone FAO 27/37 o da pesca sostenibile e certificata MSC.</i> <u>Formaggi:</u> <i>Parmigiano reggiano BIO DOP 24 mesi km0 .</i> <u>Latte:</u> <i>Biologico a lunga conservazione.</i>	<u>Polpa, pelati e passata di pomodoro:</u> <i>Biologici, una volta a settimana passata da Consorzio Libera Terra(secondo disponibilità)</i> <u>Olio extra vergine oliva:</u> <i>Biologico nazionale</i> <u>Ortaggi surgelati :</u> <i>Bietola</i> <u>Ortaggi surgelati biologici:</u> <i>Fagiolini,piselli e spinaci</i> <u>Ortaggi freschi biologici:</u> <i>carote e pomodori BIO; patate BIO e KM0;finocchi, zucca, cavolo cappuccio e zucchine BIO e da agricoltura sociale.</i> <u>Frutta fresca biologica:</u> <i>Mele, banana EQUO - SOLIDALI, clementine, limoni, mandarini, mapo/miakawa ed arance da agricoltura sociale(secondo disponibilità)</i> <u>Yogurt:</u> <i>Intero ed alla frutta biologico, bianco intero ed intero alla banana da agricoltura sociale.</i> <u>Prodotti da agricoltura sociale a lotta integrata:</u> <i>Insalata lattuga e basilico</i> OGM: <i>CIRFOOD è impegnata a garantire l'utilizzo di materie prime alimentari senza ingredienti modificati geneticamente</i>
INGREDIENTI PIATTI CON NOMI DI FANTASIA - FAGIOLINI PROFUMATI(fagiolini, rosmarino, alloro,aglio) - TORTINO DI VERDURE E LEGUMI(spinaci,carote,uova,parmigiano reggiano,farina tipo 0 ,latte,patate e lenticchie) - PASTA PASTICCIATA(latte,tacchino,passata di pomodoro,farina tipo 0, carote,parmigiano reggiano, cipolle) - MEDAGLIONE DI LENTICCHIE(lenticchie,uova,parmigiano reggiano,pane grattugiato,patate.ricotta,aglio,rosmarino) - PASTA CON CREMA DI BROCCOLI(broccoli,latte,parmigiano reggiano, carote, farina tipo 0 ,prezzemolo) - PEPITE DI MERLUZZO(merluzzo, pane grattugiato,parmigiano reggiano,uova,patate) - TORTINO DI VERDURE(spinaci,carote,uova,parmigiano reggiano,farina tipo 0,latte, patate) - LIMANDA IN CROSTA DI MAIS(limanda,pane grattugiato,farina di mais)	

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.

COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE

Sede di Modena - Via Elsa Morante, 71

