

Nidi e Scuole dell'infanzia Unione Terre d'argine

Autunno - Inverno | Anno Scolastico 2022-2023 – in vigore da lunedì 17 Ottobre 2022



| | LUNEDÌ | MARTEDÌ | MERCOLEDÌ | GIOVEDÌ | VENERDÌ |
|--|---|---|--|--|--|
| 1 SETTIMANA Dal 17/10 al 21/10/2022 Dal 14/11 al 18/11/2022 Dal 12/12 al 16/12/2022 Dal 09/01 al 13/01/2023 Dal 06/02 al 10/02/2023 Dal 06/03 al 10/03/2023 | Pasta al tonno | Passato di verdure con pasta | Risotto alla parmigiana | Piatto unico: | Pasta al pomodoro |
| | Formaggio | Tortino di verdure e legumi | Arrosto di maiale | Pasta pasticciata del contadino | Polpette di merluzzo |
| | Fagiolini profumati | Carote a julienne <i>oppure</i> Verdura cotta (nido) | Verdura fresca <i>oppure</i> Verdura cotta (nido) | Broccoli lessati | Verdura fresca mista <i>oppure</i> Verdura cotta (nido) |
| | Pane e frutta fresca | Pane e frutta fresca | Pane e frutta fresca | Pane e frutta fresca | Pane e frutta fresca |
| | Merenda: Focaccia al pomodoro | Merenda: Torta da forno | Merenda: Frutta fresca | Merenda: Yogurt alla frutta | Merenda: Frutta fresca |
| 2 SETTIMANA Dal 24/10 al 28/10/2022 Dal 21/11 al 25/11/2022 Dal 19/12 al 23/12/2022 Dal 16/01 al 20/01/2023 Dal 13/02 al 17/02/2023 Dal 13/03 al 17/03/2023 | Pasta al pomodoro aromatico | Crema di borlotti con farro | Piatto unico: | Pastina in brodo | Pasta all'olio e. v. oliva e parmigiano |
| | Prosciutto cotto | Polpette di ricotta e spinaci | Lasagne con ragù di bovino | Medaglione di lenticchie | Pesce gratinato |
| | Carote lessate | Verdura fresca mista <i>oppure</i> verdura cotta | Fagiolini lessati | Verdura fresca | Purè di patate |
| | Grissini e frutta fresca | Pane e frutta fresca | Pane e frutta fresca | Pane e frutta fresca | Pane e frutta fresca |
| | Merenda: Torta da forno e thè <i>oppure</i> Pane e marmellata | Merenda: Gnocco al forno | Merenda: Frutta fresca | Merenda: Latte con orzo e biscotti | Merenda: Frutta fresca |
| 3 SETTIMANA Dal 31/10 al 04/11/2022 Dal 28/11 al 02/12/2022 Dal 26/12 al 30/12/2022 Dal 23/01 al 27/01/2023 Dal 20/02 al 24/02/2023 Dal 20/03 al 24/03/2023 | Pasta al sugo di pesce | Pasta all'olio e .v. oliva e parmigiano | Piatto unico: | Crema di verdure con orzo/riso | Pasta al sugo vegetariano |
| | Frittata con verdure | Polpette di bovino con | Pasta al forno vegetariana | Pollo o coniglio al forno (a mesi alterni) | Pepite di pesce |
| | Spinaci al parmigiano | Piselli al sugo | Verdura fresca <i>oppure</i> Verdura cotta (nido) | Patate lesse o al forno | Verdura fresca mista <i>oppure</i> Verdura cotta (nido) |
| | Pane e frutta fresca | Pane e frutta fresca | Pane e frutta fresca | Pane e frutta fresca | Pane e frutta fresca |
| | Merenda: Focaccia al pomodoro | Merenda: Frutta fresca | Merenda: Torta da forno e thè | Merenda: Yogurt alla frutta | Merenda: Frutta fresca |
| 4 SETTIMANA Dal 07/11 al 11/11/2022 Dal 05/12 al 09/12/2022 Dal 02/01 al 06/01/2023 Dal 30/01 al 03/02/2023 Dal 27/02 al 03/03/2023 Dal 27/03 al 31/03/2023 | Piatto unico: | Vellutata di carote e patate con pasta | Pasta alla ligure | Pasta all'olio e. v. oliva e parmigiano | Riso alla zucca |
| | Pasta <i>oppure</i> polenta al ragù di maiale | Polpette di ceci e cannellini al sugo | Tortino di semolino e verdure | Cotoletta di pollo <i>oppure</i> Bocconcini di pollo dorati | Pesce ai cereali |
| | Tris di verdure (carote, patate, piselli) | Fagiolini lessati | Verdura fresca <i>oppure</i> Verdura cotta (nido) | Carote a julienne <i>oppure</i> Verdura cotta (nido) | Verdura fresca mista <i>oppure</i> Verdura cotta (nido) |
| | Pane e frutta fresca | Pane e frutta fresca | Pane e frutta fresca | Pane e frutta fresca | Pane e frutta fresca |
| | Merenda: Frutta fresca | Merenda: Gnocco al forno | Merenda: Pane e barretta di cioccolato fondente <i>oppure</i> pane e marmellata (nido) | Merenda: Latte e biscotti | Merenda: Frutta fresca |

UFFICIO PRODOTTO AREA EMILIA EST – CP – 17 / 10 / 2022

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, noccioline, 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.

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 a ciclo continuo 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 stagionato 24 mesi, per insaporire i primi piatti.
 - * Olio: extra vergine d'oliva bio per il condimento a crudo; 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).
 - * Aceto balsamico IGP.
- Non vengono utilizzati alimenti precotti, spezie, preparati per brodo e per purè, additivi quali conservanti e/o coloranti.

Pasta di semola di grano duro biologica.

Pasta all'uovo: per lasagne e maltagliati.

Riso, orzo e farro: biologico. **Gnocchi di patate:** biologici.

Farina: di grano tenera biologica, per gli usi di cucina.

Farina di mais: biologica

Carne suina: biologica fresca per ragù e polpette "CAM", fresca convenzionale per le altre preparazioni.

Carne avicola: carne di pollo fresca biologica 1 v/mese "CAM", fresca a filiera controllata per le rimanenti giornate.

Carne bovina: fresca biologica di età uguale o inferiore a 24 mesi.

Legumi: secchi. Fagioli borlotti, cannellini, ceci e lenticchie biologici.

Uova: biologiche allevate a terra pastorizzate, refrigerate.

Pesce: surgelato, a ridotto contenuto di grassi, di piccola pezzatura, privo di lische.

Filetti di Platessa: MSC, **Filetti di Limanda e Merluccio:** CAM

Prosciutto cotto: di coscia suina, di prima qualità, senza polifosfati aggiunti, lattosio e caseinati.

Prosciutto crudo: D.O.P. di Modena o di Parma.

Mortadella: IGP Bologna.

Formaggi biologici: mozzarella, ricotta, stracchino.

Parmigiano Reggiano: stagionatura 24 mesi D.O.P.

Burro bio: x il condimento della pasta al burro e x le torte di produzione interna.

Latte: parz. scremato a lunga conservazione biologico per cucinare ed intero biologico fresco per colazioni e merende (se previsti in menu).

Polpa, pelati e passata di pomodoro: biologica.

Banana: bio ed equo solidale.

Olio extra vergine oliva: biologico utilizzato per il condimento delle verdure e della "pasta all'olio extra v. oliva" CAM.

Verdure surgelate biologiche: carote, bietole, spinaci, verdure per minestrone, piselli, cavolfiori, fagiolini e broccoli.

Verdure a produzione integrata "qualità sostenibile": cavolo cappuccio, cavolo verza, bietola, cicoria, carote, cipolla, sedano, lattuga, radicchio, rucola, melanzana, zucchine, peperoni, pomodori, cetrioli, zucca.

Verdure surgelate convenzionali: tutte le altre tipologie non menzionate nei prodotti biologici e a produzione integrata. Non si utilizzano ortaggi in scatola, ad eccezione di pelati, polpa e passata di pomodoro.

Verdura fresca: biologica CAM tutta la rimanente verdura fresca non menzionata nella verdura a lotta integrata.

Frutta fresca biologica: CAM tutta la frutta non menzionata nella frutta a lotta integrata.

Frutta fresca L.I. "QUALITÀ SOSTENIBILE": pere, prugne/susine, pesche e pesca nettarina (in alternativa a IGP), fragole, melone, anguria, albicocche, cachi, ciliegie, mele.

Prodotti da agricoltura sociale: basilico.

Yogurt: Intero, alla frutta biologica.

Mousse di frutta: biologica 2 volte al mese in sostituzione della frutta.

Prodotti DOP e IGP:

SALUMI: Speck Alto Adige IGP e bresaola della Valtellina IGP (in menù di giornate a tema).

FORMAGGI: in menù di giornate a tema Asiago DOP, Taleggio DOP, Provolone Valpadano DOP, Grana Padano DOP, Gorgonzola DOP, Quattroirolo Lombardo DOP, Pecorino Toscano DOP.

ORTOFRUTTA: Pesche nettarine IGP, Pesca IGP Emilia Romagna, Pere dell'Emilia IGP.

CIR è impegnata a garantire l'utilizzo di materie prime alimentari senza ingredienti modificati geneticamente.

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 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

Dietista di riferimento Preti Cinzia - Tel. 059/317614

E-mail: cinzia.preti@cirfood.com