

**Dal 17/10 al 21/10 - dal 14/11 al 18/11 - dal 12/12 al 16/12 - dal 09/01 al 13/01 - dal 06/02 al 10/02 - dal 06/03 al 10/03 - dal 03/04 al 07/04**

L. - SEDANINI AL POMODORO E BASILICO

Pane e frutta fresca

M. - CASERECCE OLIO E PARMIGIANO

Pane e frutta fresca

M. -  PIATTO UNICO: LASAGNE AL FORNO (con ragù di maiale) - CAROTE A FILINI

Pane integrale e frutta fresca

G. - VELLUTATA MEDITERRANEA CON RISO

Pane e frutta fresca

V. - MEZZE PENNE AL TONNO

Pane e frutta fresca

MOZZARELLA - FAGIOLINI AL VAPORE

Gnocco al forno

FISH BURGER IN CROSTA DI MAIS - PATATE LESSATE

Frutta fresca

Yogurt alla frutta

COTOLETTA DI POLLO - INSALATA

Pane e marmellata

POLPETTE DI CANNELLINI - FINOCCHI IN INSALATA

Frutta fresca

**Dal 24/10 al 28/10 - dal 21/11 al 25/11 - dal 19/12 al 23/12 - dal 16/01 al 20/01 - dal 13/02 al 17/02 - dal 13/03 al 17/03**

L. - FUSILLI OLIO E PARMIGIANO

Pane e frutta fresca

M. - CELLENTANI AL RAGU' DI BOVINO

Pane e frutta fresca

M. - NOCCIOLINE ALLA CREMA DI VERDURE

Pane integrale e frutta fresca

G. - CREMA DI BORLOTTI CON FARRO

Pane e frutta fresca

V. - PENNE AL POMODORO

Pane e frutta fresca

SCALOPPINA DI POLLO CON VERDURE - PATATE LESSATE

Frutta fresca

HAMBURGER DI CECI E ZUCCA - CAROTE A FILINI

Yogurt alla frutta

 ARROSTO DI MAIALE AGLI AGRUMI - CAVOLO CAPPUCCIO

Pizza margherita

BICOLORE

SFORMATO DI CAVOLFIOR E PATATE - SPINACI LESSATI

Torta notte e di

BASTONCINI DI MERLUZZO DORATI - INSALATA E MAIS

Frutta fresca

**Dal 31/10 al 04/11 - dal 28/11 al 02/12 - dal 26/12 al 30/12 - dal 23/01 al 27/01 - dal 20/02 al 24/02 - dal 20/03 al 24/03**

L. - SEDANINI ALLA MEDITERRANEA

Pane e frutta fresca

M. - VELLUTATA CON CECI, CAROTE E PORRI AI DUE CEREALI

Pane e frutta fresca

M. - CASERECCE DEL PASTORE (con pomodoro e ricotta)

Pane e frutta fresca

G. - PIATTO UNICO: MEZZE PENNE PASTICCIATE DEL CONTADINO - FAGIOLINI PROFUMATI

Pane integrale e frutta fresca

V. - RISO CON PISELLI

Pane e frutta fresca

MOZZARELLA - CAROTE PREZZEMOLATE

Frutta fresca

POLLO AL FORNO - INSALATA

Latte e biscotti

MEDAGLIONE CON CAULIPOWER - CAROTE A FILINI

Focaccia

Pane e cioccolato fondente

FILETTO PESCE GRATINATO - INSALATA MISTA

Frutta fresca

**Dal 07/11 al 11/11 - dal 05/12 al 09/12 - dal 02/01 al 06/01 - dal 30/01 al 03/02 - dal 27/02 al 03/03 - dal 27/03 al 31/03**

L. - FUSILLI AL SUGO VEGETARIANO

Pane e frutta fresca

M. - NOCCIOLINE ALLA PARMIGIANA

Pane e frutta fresca

M. - PASSATO DI VERDURE CON ORZO

Frutta fresca

G. - SEDANINI DELICATI

Pane integrale e frutta fresca

V. - PENNE ALLA MARINARA

Pane e frutta fresca

TONNO - CAROTE A FILINI

Frutta fresca

SCALOPPINA DI POLLO CON PISELLI (secondo + contorno)

Gnocco al forno

🎵 PIZZA MARGHERITA - FINOCCHI IN INSALATA

Yogurt alla frutta

POLPETTE DI BOVINO AL POMODORO - CAVOLO CAPPUCCIO


Torta da forno

IN INSALATA

FRITTATA CON VERDURE - PATATE AL FORNO

Frutta fresca

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

 Indica la presenza di carne di maiale con l'opportunità di prenotare il pasto "senza maiale".

♪ QUANDO PREVISTA "PIZZA MARGHERITA" COME SECONDO PIATTO NON SARÀ FORNITO IL PANE.



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, anacardi, 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, o i loro famigliari, a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale CIR Food e ad attivare l'iter di richiesta del menu personalizzato per allergia/intolleranza.

<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>MODALITÀ 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 a ciclo continuo 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 stagionato 24 mesi, per insaporire i primi piatti.</li> <li>* Olio: extra vergine d'oliva bio per il condimento a crudo; olio di girasole, in piccole quantità, per la cottura.</li> <li>* Burro bio: se ne prevede l'utilizzo per la pasta "burro e parmigiano".</li> <li>* Succo di limone, erbe aromatiche e brodo vegetale (produzione interna).</li> <li>* Aceto balsamico IGP.</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><u>Pasta di semola di grano duro biologica.</u></b>  <b><u>Pasta all'uovo:</u></b> per lasagne e maltagliati.  <b><u>Riso, orzo e farro:</u></b> biologico. <b><u>Gnocchi di patate:</u></b> biologici.  <b><u>Farina di grano tenera biologica,</u></b> per gli usi di cucina.  <b><u>Farina di mais:</u></b> biologica  <b><u>Carne suina:</u></b> biologica fresca per ragù e polpette "CAM", fresca convenzionale per le altre preparazioni.  <b><u>Carne avicola:</u></b> carne di pollo fresca biologica 1 v/mese "CAM", fresca a filiera controllata per le rimanenti giornate.  <b><u>Carne bovina:</u></b> fresca biologica di età uguale o inferiore a 24 mesi.  <b><u>Legumi:</u></b> secchi. Fagioli borlotti, cannellini, ceci e lenticchie biologici.  <b><u>Uova:</u></b> biologiche allevate a terra pastorizzate, refrigerate.  <b><u>Pesce:</u></b> surgelato, a ridotto contenuto di grassi, di piccola pezzatura, privo di lisce. <b><u>Filetti di Platessa:</u></b> MSC, <b><u>Filetti di Limanda e Merluzzo:</u></b> CAM  <b><u>Prosciutto cotto:</u></b> di coscia suina, di prima qualità, senza polifosfati aggiunti, lattosio e caseinati.  <b><u>Prosciutto crudo:</u></b> D.O.P. di Modena o di Parma.  <b><u>Mortadella:</u></b> IGP Bologna.  <b><u>Formaggi biologici:</u></b> mozzarella, ricotta, stracchino.  <b><u>Parmigiano Reggiano:</u></b> stagionatura 24 mesi D.O.P.  <b><u>Burro bio:</u></b> x il condimento della pasta al burro e x le torte di produzione interna.  <b><u>Latte:</u></b> parz. scremato a lunga conservazione biologico per cucinare ed intero biologico fresco per colazioni e merende (se previsti in menu).  <b><u>Polpa, pelati e passata di pomodoro:</u></b> biologica.  <b><u>Banana:</u></b> bio ed equo solidale.  <b><u>Olio extra vergine oliva:</u></b> biologico utilizzato per il condimento delle verdure e della "pasta all'olio extra v. oliva" CAM.</p>	<p><b><u>Verdure surgelate biologiche:</u></b> carote, bietole, spinaci, verdure per minestrone, piselli, spinaci, cavolfiori, fagiolini e broccoli.  <b><u>Verdure a produzione integrata "qualità sostenibile":</u></b> cavolo cappuccio, cavolo verza, bietola, cicoria, carote, cipolla, sedano, lattuga, radicchio, rucola, melanzana, zucchine, peperoni, pomodori, cetrioli, zucca.  <b><u>Verdure surgelate convenzionali:</u></b> 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.  <b><u>Verdura fresca:</u></b> biologica CAM tutta la rimanente verdura fresca non menzionata nella verdura a lotta integrata.  <b><u>Frutta fresca biologica:</u></b> CAM tutta la frutta non menzionata nella frutta a lotta integrata.  <b><u>Frutta fresca L.I. "QUALITÀ SOSTENIBILE":</u></b> pere, prugne/susine, pesche e pesca nettarina (in alternativa a IGP), fragole, melone, anguria, albicocche, cachi, ciliegie, mele.  <b><u>Prodotti da agricoltura sociale:</u></b> basilico.  <b><u>Yogurt: Intero, alla frutta biologica.</u></b>  <b><u>Mousse di frutta:</u></b> biologica 2 volte al mese in sostituzione della frutta  <b><u>Prodotti DOP e IGP:</u></b>  <b><u>SALUMI:</u></b> Speck Alto Adige IGP e bresaola della Valtellina IGP (in menù di giornate a tema).  <b><u>FORMAGGI:</u></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><u>ORTOFRUTTA:</u></b> 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.</p>
<b>PRINCIPALI INGREDIENTI PIATTI CON NOMI DI FANTASIA</b>	<p><b>VELLUTATA MEDITERRANEA CON RISO:</b> Riso, patate, pomodori, lenticchie, piselli, ceci, fagioli borlotti, carota, sedano, cipolla, aglio, rosmarino, olio e.v. oliva e sale.</p> <p><b>PASTA ALLA CREMA DI VERDURE:</b> Pasta semola, broccoli, porri, emmenthal, besciamella (farina, olio di girasole, latte, parmigiano reggiano), carote, olio di girasole e sale.</p> <p><b>PASTA ALLA MEDITERRANEA:</b> Pasta di semola, pomodoro, carote, sedano, cipolla, olio di girasole, basilico, prezzemolo e sale.</p> <p><b>PASTA PASTICCIA DEL CONTADINO:</b> Pasta semola, macinato di pollo/tacchino, macinato bovino, pomodoro, besciamella (farina, olio girasole, latte, parmigiano reggiano), cavolo cappuccio, sedano, carota, cipolla, olio di girasole, sale.</p> <p><b>PASTA DELICATA:</b> Pasta semola, porri, besciamella (latte, olio di girasole, farina, parmigiano reggiano), emmenthal, aglio, sale</p> <p><b>PASTA AL SUGO VEGETARIANO:</b> Pasta di semola, passata di pomodoro, Caulipower (lenticchie rosse, quinoa, cavolfiore), cipolla, sedano, carote, olio e.v. oliva, sale.</p> <p><b>PASTA ALLA PARMIGIANA:</b> Pasta semola, latte, farina, burro, parmigiano reggiano, sale.</p> <p><b>PASTA ALLA MARINARA:</b> Pasta semola, acciughe, pomodori polpa, aglio, prezzemolo, olio di girasole, sale.</p> <p><b>FISHBUGER IN CROSTA DI MAIS:</b> Merluzzo surgelato, patate, uovo pastorizzato, farina di mais, pan grattato, olio di girasole, prezzemolo, aglio e sale.</p> <p><b>POLPETTE DI CANNELLINI:</b> Fagioli cannellini secchi, patate, ricotta, formaggio emmenthal, uovo misto pastorizzato, pangrattato e sale.</p> <p><b>HAMBURGER DI CECI E ZUCCA:</b> Patate, zucca, ceci secchi, parmigiano reggiano, pane grattugiato, emmenthal, uovo pastorizzato, aglio e sale.</p> <p><b>MEDAGLIONE CON CAULIPOWER:</b> Caulipower (lenticchie rosse, quinoa, cavolfiore), patate, uovo, emmenthal, parmigiano reggiano, pane grattugiato, olio di girasole, sale.</p> <p><b>FAGIOLINI PROFUMATI:</b> Fagiolini, olio di girasole, rosmarino, aglio, erbe aromatiche.</p>	
<p style="text-align: center;"><b>CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ 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>		