



COMUNE DI CAMPOGALLIANO

Cooperativa Italiana di Ristorazione - Area Emilia Est - Via Elsa Morante, 71 - Modena

CENTRO PRODUZIONE PASTI - MODENA - Via Malavolti, 50

Tel. 059 252565 - Fax. 059 252625 - E-mail: monica.vedelago@cirfood.com



Ufficio Prodotto
Area Emilia Est
01/09/20 MV

MENU A.S. 2020/2021 - ASILO NIDO **FLAUTO MAGICO** "GRANDI"

(In vigore dal 1 settembre 2020 corrispondente al lunedì della 1ª settimana)

PRIMA SETTIMANA

L. - GNOCCETTI SARDI AL POMODORO E BASILICO

Frutta fresca

M. - VELLUTATA MEDITERRANEA CON RISO

Frutta fresca

M. - MEZZE PENNE INTEGRALI AL TONNO

Frutta fresca

G. - CREMA DI ZUCCA CON ORZO

Frutta fresca

V. - STORTINI AL PESTO INVERNALE

Frutta fresca

SECONDA SETTIMANA

L. - SEDANINI ALLA CAPRICCIOSA

Frutta fresca

M. - PASSATO DI LENTICCHIE ROSSE CON FARRO

Frutta fresca

M. - FUSILLI OLIO E PARMIGIANO

Frutta fresca

G. - PIATTO UNICO: MEZZE PENNE PASTICCIAE DEL CONTADINO - BIETOLE LESSATE

Frutta fresca

V. - FARFALLE DEL MARINAIO

Frutta fresca

TERZA SETTIMANA

L. - SEDANINI ALLA MEDITERRANEA

Frutta fresca

M. - SPIRELLI INTEGRALI OLIO E PARMIGIANO

Frutta fresca

M. - PIATTO UNICO: MEZZE PENNE DEL PASSATORE AL FORNO (**senza funghi**) - FAGIOLINI LESSATI

Frutta fresca

G. - VELLUTATA DI CECI CAROTE E PORRI AI TRE CEREALI

Frutta fresca

V. - RISO VERDE AROMATICO

Frutta fresca

QUARTA SETTIMANA

L. - STORTINI ALLA MARINARA

Frutta fresca

M. - CREMA DI BORLOTTI CON ORZO

Frutta fresca

M. - FUSILLI DEL PASTORE

Frutta fresca

G. - MEZZE PENNE ALLA CREMA DI BROCCOLI

Frutta fresca

V. - GNOCCETTI SARDI ALLA LIGURE

Frutta fresca

PROSCIUTTO COTTO - INSALATA DI FAGIOLINI CAROTE MAIS

Focaccia

HAMBURGER DI CONIGLIO - BIETOLE LESSATE

Frutta fresca

TORTINO CON CARCIOFI - FINOCCHI AL FORNO

Pane e composta di frutta

* MEDAGLIONE DI SEMOLINO E CECI - PISELLI AL SUGO

Yogurt alla frutta

BASTONCINI DI NASELLO IN CROSTA DI MAIS - PATATE AL FORNO

Banana

TORTINO CON CAROTE - FAGIOLINI LESSATI

Frutta fresca

POLLO AL FORNO - SPINACI AL PARMIGIANO

Yogurt alla frutta

MEZZALUNA DI CECI E ZUCCA - PURE'

Frutta fresca

TORTA ALLE MELE E CANNELLA

FILETTO DI PLATESSA DORATO /FORNO - CAVOLFIOR E CAROTE LESS.

Focaccia al pomodoro

FORMAGGIO FRESCO - BIETOLE LESSATE

Frutta fresca e crackers

SPEZZATINO DI TACCHINO AL LIMONE - PISELLI BRASATI

Latte e biscotti al riso

PANE E CIOCCOLATO FONDENTE

* MEDAGLIONE DI FAGIOLI - CAVOLFIOR E CAROTE LESS.

Banana

FILETTO DI HALIBUT GRATINATO - PATATE LESSATE

Pane d'autunno

FRITTATA CON VERDURE - PURÈ DI CECI

Frutta fresca

POLPETTE DI TACCHINO E VERDURE - FINOCCHI LESSATI

Torta al cocco e cioccolato

SPINACINA - FAGIOLINI LESSATI

Yogurt alla frutta

SCALOPPINA DI MAIALE ALLA PIZZAIOLA-CAVOLFIOR E CAROTE LESS.

Succo di frutta e stregchette

BOCCONCINI CON TROTA GRATINATI ALLA SALVIA - BIETOLE LESS.

Frutta fresca

SI INFORMANO I GENTILI CLIENTI CHE GLI ALIMENTI CONTEMPLATI NEL MENU' POSSONO CONTENERE UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO

Elenco degli Allergeni alimentari (ai sensi del Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.)

• Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, khorosan-kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati. • Crostacei e prodotti derivati. • Uova e prodotti derivati. • Pesce e prodotti derivati. • Arachidi e prodotti derivati. • Soia e prodotti derivati. • Latte e prodotti derivati, incluso lattosio. • Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati. • Sedano e prodotti derivati. • Senape e prodotti derivati. • Semi di sesamo e prodotti derivati. • Anidride solforosa e solfiti (possibilmente contenuti nei vini). • Lupini e prodotti derivati. • Molluschi e prodotti derivati.

Si invitano i consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati, o i loro famigliari, a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati dal personale CIR Food e ad attivare l'iter di richiesta del menù personalizzato per allergia/intolleranza.

File: MenuAsiloNidoGRANDIFLAUTOMAGICOCOVID.doc

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 "speciale" (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>	
MODALITÀ 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 a ciclo continuo 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 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 <p>Non vengono utilizzati alimenti precotti, spezie, 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.</p> <p>Pasta all'uovo: per lasagne e maltagliati.</p> <p>Riso, orzo e farro: biologico. Gnocchi di patate: biologici.</p> <p>Farina: di grano tenera biologica, per gli usi di cucina.</p> <p>Farina di mais: biologica</p> <p>Carne suina: biologica fresca per ragù e polpette "CAM", fresca convenzionale per le altre preparazioni.</p> <p>Carne avicola: carne di pollo fresca biologica 1 v/mese "CAM", fresca a filiera controllata per le rimanenti giornate.</p> <p>Carne bovina: fresca biologica di età uguale o inferiore a 24 mesi.</p> <p>Legumi: secchi. Fagioli borlotti, cannellini, ceci e lenticchie biologici.</p> <p>Uova: biologiche allevate a terra pastorizzate, refrigerate. Pesce: surgelato, a ridotto contenuto di grassi, di piccola pezzatura, privo di lisce. Filetti di Platessa: MSC, Filetti di Limanda e Merluccio: CAM</p> <p>Prosciutto cotto: di coscia suina, di prima qualità, senza polifosfati aggiunti, lattosio e caseinati.</p> <p>Prosciutto crudo: D.O.P. di Modena o di Parma. Mortadella: IGP Bologna.</p> <p>Formaggi biologici: mozzarella, ricotta, stracchino.</p> <p>Parmigiano Reggiano: stagionatura 24 mesi D.O.P.</p> <p>Burro bio: x il condimento della pasta al burro e x le torte di produzione interna.</p> <p>Latte: parz. scremato a lunga conservazione biologico per cucinare ed intero biologico fresco per colazioni e merende (se previsti in menu).</p> <p>Polpa, pelati e passata di pomodoro: biologica.</p> <p>Banana: bio ed equo solidale.</p> <p>Olio extra vergine oliva: biologico utilizzato per il condimento delle verdure e della "pasta all'olio extra v. oliva" CAM.</p>	<p>Verdure surgelate biologiche: carote, bietole, spinaci, verdure per minestrone, piselli, spinaci, cavolfiori, fagiolini e broccoli.</p> <p>Verdure a produzione integrata "qualità sostenibile": cavolo cappuccio, cavolo verza, bietola, cicoria, carote, cipolla, sedano, lattuga, radicchio, rucola, melanzana, zucchine, peperoni, pomodori, cetrioli, zucca.</p> <p>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.</p> <p>Verdura fresca: biologica CAM tutta la rimanente verdura fresca non menzionata nella verdura a lotta integrata.</p> <p>Frutta fresca biologica: CAM tutta la frutta non menzionata nella frutta a lotta integrata.</p> <p>Frutta fresca L.I. "QUALITÀ SOSTENIBILE": pere, prugne/susine, pesche e pesca nettarina (in alternativa a IGP), fragole, melone, anguria, albicocche, cachi, ciliegie, mele.</p> <p>Prodotti da agricoltura sociale: basilico.</p> <p>Yogurt: Intero, alla frutta biologica.</p> <p>Mousse di frutta: biologica 2 volte al mese in sostituzione della frutta.</p> <p>Prodotti DOP e IGP:</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 IGP Emilia Romagna, Pere dell'Emilia IGP.</p> <p>CIR è impegnata a garantire l'utilizzo di materie prime alimentari senza ingredienti modificati geneticamente.</p>
PRINCIPALI INGREDIENTI PIATTI CON NOMI DI FANTASIA	<ul style="list-style-type: none"> - PESTO INVERNALE: verza, zucca, scarola, basilico, pinoli, mandorle. - CAPRICCIOSA: passata di pomodoro, olive verdi, capperi, acciughe, prezzemolo, aglio. - PASTICCIA DEL CONTADINO: ragù di carne (tacchino, bovino), passata di pomodoro, besciamella. - DEL MARINAIO: passata di pomodoro, merluzzo, acciughe, erbe aromatiche. - MEDITERRANEA: passata di pomodoro, erbe aromatiche, parmigiano. - PASSATORE AL FORNO: ragù di carne (suino), passata di pomodoro, piselli, prosciutto crudo, funghi champignon, besciamella. - VERDE AROMATICO: besciamella, spinaci, parmigiano, pecorino, erbe aromatiche. - MARINARA: passata di pomodoro, acciughe, prezzemolo, aglio. - DEL PASTORE: passata di pomodoro, ricotta fresca vaccina, cipolla. - MEZZALUNA DI CECI E ZUCCA: impasto a base di zucca, ceci, scamorza, parmigiano, patate, erbe aromatiche, impanatura all'uovo. - PORTAFOGLI AL FORNO: prosciutto cotto, formaggio edamer, impanatura all'uovo. - SPINACINA: impasto a base di patate, spinaci, parmigiano, edamer, erbe aromatiche, impanatura all'uovo. 	
<p style="text-align: center;">CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ 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>		