

Menu Autunno Inverno 2021 - 2022 Rev. 1 25/10/21

In vigore dal 18 Ottobre 2021 corrispondente al lunedì della 1a settimana

SCUOLA D'INFANZIA DI CORTILE

1a Settimana					2a Settimana										
Dal	18/10/2021	al	22/10/2021	Dal	15/11/2021	al	19/11/2021	Dal	25/10/2021	al	29/10/2021	Dal	22/11/2021	al	26/11/2021
Dal	13/12/2021	al	17/12/2021	Dal	10/01/2022	al	14/01/2022	Dal	20/12/2021	al	24/12/2021	Dal	17/01/2022	al	21/01/2022
Dal	07/02/2022	al	11/02/2022	Dal	07/03/2022	al	11/03/2022	Dal	14/02/2022	al	18/02/2022	Dal	14/03/2022	al	18/03/2022
Lunedì	<ul style="list-style-type: none"> - Sedanini bio al pomodoro e basilico - Prosciutto cotto - Fagiolini al vapore - Pane e frutta fresca - Merenda: Gnocco al forno bio 							Lunedì	<ul style="list-style-type: none"> - Fusilli bio all'olio e.v. oliva bio e parmigiano - Scaloppina di tacchino con verdure - Patate lessate- Pane e frutta fresca - Merenda: Frutta fresca 						
Martedì	<ul style="list-style-type: none"> - Stortini bio all'olio e.v. oliva bio e parmigiano - Filetto di pesce in crosta di mais - Patate lessate - Pane e frutta fresca - Merenda: Pane e frutta fresca 							Martedì	<ul style="list-style-type: none"> - Cellentani bio al ragù di maiale (♦) - Amorini al profumo di basilico - Carote a filini - Pane e frutta fresca - Merenda: Yogurt bio alla frutta 						
Mercoledì	<ul style="list-style-type: none"> - Piatto Unico: Lasagne al forno (♦) (con ragu' di maiale) - Carote a filini - Pane integrale e frutta fresca - Merenda: Yogurt bio alla frutta 							Mercoledì	<ul style="list-style-type: none"> - Noccioline bio alla crema di verdure - Pollo al forno - Cavolo cappuccio bicolore - Pane integrale e frutta fresca - Merenda: Focaccia 						
Giovedì	<ul style="list-style-type: none"> - Vellutata mediterranea con riso bio - Cotoletta di pollo al forno - Insalata - Pane e frutta fresca - Merenda: Pane e marmellata bio 							Giovedì	<ul style="list-style-type: none"> - Crema di borlotti con farro bio - Sformato di cavolfiore e patate - Spinaci lessati - Pane e frutta fresca - Merenda: Torta di zucca e mandorle 						
Venerdì	<ul style="list-style-type: none"> - Mezze penne bio al tonno - Hamburger dell'orto - Finocchi in insalata - Pane e frutta fresca - Merenda: Crackers e frutta fresca 							Venerdì	<ul style="list-style-type: none"> - Penne bio al pomodoro - Bastoncini di filettè di merluzzo dorati - Insalata e mais - Pane e frutta fresca - Merenda: Frutta fresca 						
3a Settimana					4a Settimana										
Dal	01/11/2021	al	05/11/2021	Dal	29/11/2021	al	03/12/2021	Dal	08/11/2021	al	12/11/2021	Dal	06/12/2021	al	10/11/2021
Dal	27/12/2021	al	31/12/2021	Dal	24/01/2022	al	28/01/2022	Dal	03/01/2022	al	07/01/2022	Dal	31/01/2022	al	04/02/2022
Dal	21/02/2022	al	25/02/2022	Dal	21/03/2022	al	25/03/2022	Dal	28/02/2022	al	04/03/2022	Dal	28/03/2022	al	01/04/2022
Lunedì	<ul style="list-style-type: none"> - Sedanini bio alla mediterranea - Formaggio Mozzarella - Carote prezzemolate - Pane e frutta fresca - Merenda: Frutta fresca 							Lunedì	<ul style="list-style-type: none"> - Sedanini bio delicati - Tonno - Carote a filini - Pane e frutta fresca - Merenda: Pane e frutta fresca 						
Martedì	<ul style="list-style-type: none"> - Vellutata di ceci, carote e porri ai due cereali (farro e orzo bio) - Arrosto di maiale agli agrumi - Insalata - Pane e frutta fresca - Merenda: Latte bio e biscotti 							Martedì	<ul style="list-style-type: none"> - Fusilli bio all'olio e.v. oliva bio e parmigiano - Scaloppina di pollo con piselli - Pane e frutta fresca - Merenda: Gnocco al forno bio 						
Mercoledì	<ul style="list-style-type: none"> - Stortini bio del pastore (con pomodoro e ricotta) - Burger di zucca e lenticchie - Carote a filini - Pane e frutta fresca - Merenda: Pizza bio margherita 							Mercoledì	<ul style="list-style-type: none"> - Passato di verdure con orzo bio - Spinacina (senza carne) - Finocchi in insalata - Pane e frutta fresca - Merenda: Yogurt bio alla frutta 						
Giovedì	<ul style="list-style-type: none"> - Mezze penne bio al pesto di broccoli - Saltimbocca alla romana (con carne di pollo) - Fagiolini profumati - Pane integrale e frutta fresca - Merenda: Pane e barretta al cacao bio ed equo solidale 							Giovedì	<ul style="list-style-type: none"> - Noccioline bio alla ligure - Polpette di bovino bio (♦) alla pizzaiola - Cavolo cappuccio in insalata - Pane integrale e frutta fresca - Merenda: Torta da forno 						
Venerdì	<ul style="list-style-type: none"> - Riso bio con piselli - Filetto di pesce gratinato - Insalata mista - Pane e frutta fresca - Merenda: Crackers e frutta fresca 							Venerdì	<ul style="list-style-type: none"> - Penne bio alla marinara (con acciughe, pomodori, prezzemolo) - Frittata con verdure - Patate al forno - Pane e frutta fresca - Merenda: Frutta fresca 						
NOTE:	<ul style="list-style-type: none"> (♻️) CARNE DI BOVINO BIOLOGICA di età uguale o inferiore a 24 mesi. (♦) CARNE SUINA FRESCA BIOLOGICA 														
INFORMATIVA ALLERGENI	<p>SI INFORMANO I GENTILI CLIENTI CHE GLI ALIMENTI CONTEMPLATI NEL MENU' POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI 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, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, 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 familiari a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale CIR Food e ad attivare l'iter di richiesta del menù personalizzato per allergia/intolleranza.</p>														

MENU SPECIALI	<p align="center">DIETA IN BIANCO</p> <p>La dieta in bianco può essere prenotata giornalmente, senza presentazione di certificato medico, per bambini ed adulti affetti da leggera indisposizione.</p> <p>La dieta è così costituita:</p> <ul style="list-style-type: none"> - primo piatto: riso bio o pasta di semola bio conditi con olio extra vergine di oliva bio e parmigiano reggiano. - secondo piatto: carne magra cotta ai ferri o al forno, oppure piatto freddo (parmigiano reggiano o prosciutto cotto). - contorno: insalata lattuga, oppure carote lessate o patate lessate - frutta: mela. <p>Data la ridotta varietà degli alimenti che tale dieta prevede, si consiglia di non protrarne la prenotazione oltre tre giorni.</p>	<p align="center">DIETA SPECIALE</p> <p>La richiesta di dieta speciale si riferisce a casi in cui si rende necessario adottare un tipo di alimentazione mirata a correggere o a prevenire stati patologici individuali, in genere di lunga durata.</p> <p>E' indispensabile fare pervenire alla cucina un certificato medico nel quale siano chiaramente specificati: nome e cognome del bambino o dell'adulto che necessita della dieta, scuola di riferimento, tipo e durata della dieta.</p>
MODALITA' DI PREPARAZIONE	<p 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 cestelli. • I secondi ed i contorni: in forno tradizionale o a vapore. <p>Nessun alimento viene sottoposto a frittura.</p>	<p 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 piccola 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 <p>Non vengono utilizzati alimenti precotti, spezie, preparati per brodo e per purè, additivi quali conservanti e/o coloranti.</p>
LE NOSTRE MATERIE PRIME	<ul style="list-style-type: none"> - 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. - Martadella: IGP Bologna. - Formaggi: mozzarella biologica, Ricotta biologica, stracchino biologico - 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. - Prodotti DOP e IGP: <ul style="list-style-type: none"> - 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, Quartirolo Lombardo DOP, Pecorino Toscano DOP. - ORTOFRUTTA: Pesche nettarine IGP, Pesca IGP Emilia Romagna, Pere dell'Emilia IGP. 	<ul style="list-style-type: none"> - Verdure surgelate biologiche: carote, bietole, spinaci, verdure per minestrone, piselli, spinaci, 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. Banana biologica ed equosolidale - Yogurt: Intero, alla frutta biologica. - Mousse di frutta: biologica 2 volte al mese in sostituzione della frutta. - Biscotti: biologici. - Marmellata: biologica (per pane e marmellata e per torte di produzione interna) se prevista da menu. - Succo di frutta: biologico. Barretta al cacao: bio ed equo solidale, - Miele: biologico ed equosolidale, The nero: equosolidale bio, - Zucchero di canna: equosolidale e bio. <p>- CIR è impegnata a garantire l'utilizzo di materie prime alimentari senza ingredienti modificati geneticamente.</p>
INGREDIENTI DI ALCUNI PIATTI INSERITI NEI NOSTRI MENU	PRIMI PIATTI	
	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al pesto di broccoli Pasta di semola, broccoli, olio e.v. oliva, parmigiano reggiano, rou (farina + olio di girasole), aglio, basilico, prezzemolo, sale iodato - Pasta alla mediterranea Pasta di semola, pomodoro, cipolla, carota, sedano, olio di girasole, parmigiano reggiano, basilico, prezzemolo e sale iodato - Pasta alla crema di verdure PPasta di semola, broccoli, porri, edamer, besciamella (farina tipo "0", olio di semi di girasole, latte p.s. UHT, parmigiano reggiano), carote, olio di girasole e sale iodato. 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta alla ligure Pasta di semola, patate, fagiolini, olio e.v. oliva, parmigiano reggiano, rou (farina + olio di girasole), aglio, basilico, prezzemolo, sale iodato - Vellutata mediterranea con riso Riso, patate, pomodori, lenticchie, piselli, ceci, fagioli borlotti, misto per soffritto (carote, sedano, cipolla), aglio, rosmarino, olio extra vergine oliva e sale iodato. - Pasta delicata ai porri Pasta di semola, porri, besciamella (latte uht parz. Scremato, olio di girasole, farina, parmigiano reggiano), edamer, aglio, sale iodato.
	SECONDI PIATTI E CONTORNI	
	<ul style="list-style-type: none"> - Hamburger dell'orto Zucchine, patate, carote, porri, formaggio edamer, uovo misto pastorizzato, pangrattato, parmigiano reggiano, prezzemolo, sale iodato. Per la doratura: uovo pastorizzato, pane grattugiato, olio di girasole. - Amorini al profumo di basilico Patate, parmigiano reggiano, pane grattugiato, edamer, uovo pastorizzato, basilico, aglio e sale iodato. - Burger di zucca e lenticchie Patate, lenticchie secche, zucca, uovo pastorizzato, formaggio edamer, parmigiano reggiano, pane grattugiato, aglio, sale iodato, olio di girasole. - Spinacina (senza carne) Patate, spinaci, edamer, ricotta vaccina, uovo pastorizzato, pane grattugiato, parmigiano reggiano, prezzemolo e sale iodato. Per la doratura: pane grattugiato, olio di girasole. 	<ul style="list-style-type: none"> - Scaloppina di pollo con piselli Fettina di pollo, misto per soffritto (carote, cipolla, sedano), aglio, piselli, pomodori polpa, olio di girasole, rou (farina + olio di semi di girasole) e sale iodato. - Patate al forno Patate, olio di girasole, aglio, cipolla, sale profumato (rosmarino, salvia, alloro e sale) - Carote prezzemolate Carote, olio di girasole, prezzemolo, sale iodato. - Fagiolini profumati Fagiolini, olio di girasole, rosmarino, sale profumato (rosmarino, salvia, alloro e sale)
CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ E SISTEMA DI AUTOCONTROLLO HACCP		
<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>		