



UNIONE DELLE TERRE D'ARGINE

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



MENU AUTUNNO-INVERNO 2021/2022 - ASILO NIDO FLAUTO MAGICO "MEDI"

(In vigore dal 29 novembre 2021 corrispondente al lunedì della 2ª settimana)

Ufficio Prodotto
Area Emilia Est
29/11/21 MV

dal 20/12 al 24/12 - dal 17/01 al 21/01 - dal 14/02 al 18/02 - dal 14/03 al 18/03

L. - PASTINA AL POMODORO E BASILICO Frutta fresca	PROSCIUTTO COTTO - INSALATA DI FAGIOLINI CAROTE MAIS Focaccia
M. - VELLUTATA MEDITERRANEA CON RISO Frutta fresca	HAMBURGER DI CONIGLIO - BIETOLE LESSATE Frutta fresca
M. - PASTINA AL TONNO Frutta fresca	TORTINO CON CARCIOFI - FINOCCHI AL FORNO Pane e composta di frutta
G. - CREMA DI ZUCCA CON ORZO Frutta fresca	* <u>MEDAGLIONE DI SEMOLINO E CECI</u> - PISELLI AL SUGO Yogurt alla frutta
V. - PASTINA AL PESTO INVERNALE Frutta fresca	BASTONCINI DI NASELLO IN CROSTA DI MAIS - PATATE AL FORNO Banana

dal 29/11 al 03/12 - dal 27/12 al 31/12 - dal 24/01 al 28/01 - dal 21/02 al 25/02 - dal 21/03 al 25/03

L. - PASTINA ALLA CAPRICCIOSA Frutta fresca	TORTINO CON CAROTE - FAGIOLINI LESSATI Frutta fresca
M. - PASSATO DI LENTICCHIE ROSSE CON FARRO Frutta fresca	* <u>POLLO AL FORNO</u> - SPINACI AL PARMIGIANO Yogurt alla frutta
M. - PASTINA OLIO E PARMIGIANO Frutta fresca	MEZZALUNA DI CECI E ZUCCA - PURE' Frutta fresca
G. - PIATTO UNICO: <u>PASTINA PASTICCIA</u> DEL CONTADINO - BIETOLE LESSATE Frutta fresca	Torta alle mele e cannella
V. - PASTINA DEL MARINAIO Frutta fresca	FILETTO DI PLATESSA DORATO /FORNO - CAVOLFIOR E CAROTE LESS. Focaccia al pomodoro

dal 06/12 al 10/12 - dal 03/01 al 07/01 - dal 31/01 al 04/02 - dal 28/02 al 04/03

L. - PASTINA ALLA MEDITERRANEA Frutta fresca	FORMAGGIO FRESCO - BIETOLE LESSATE Frutta fresca e crackers
M. - PASTINA OLIO E PARMIGIANO Frutta fresca	PEPITE DI TONNO E PATATE - PISELLI BRASATI Latte e biscotti al riso
M. - PIATTO UNICO: <u>PASTINA</u> DEL PASSATORE AL FORNO - FAGIOLINI LESSATI Frutta fresca	Pane e cioccolato fondente
G. - VELLUTATA DI CECI CAROTE E PORRI AI TRE CEREALI Frutta fresca	* <u>MEDAGLIONE DI FAGIOLI</u> - CAVOLFIOR E CAROTE LESS. Banana
V. - RISO VERDE AROMATICO Frutta fresca	FILETTO DI HALIBUT GRATINATO - PATATE LESSATE Focaccia

dal 13/12 al 17/12 - dal 10/01 al 14/01 - dal 07/02 al 11/02 - dal 07/03 al 11/03

L. - PASTINA ALLA MARINARA Frutta fresca	FRITTATA CON VERDURE - PURÈ DI CECI Frutta fresca
M. - CREMA DI BORLOTTI CON ORZO Frutta fresca	POLPETTE DI TACCHINO E VERDURE - FINOCCHI LESSATI Torta al cocco e cioccolato
M. - PASTINA DEL PASTORE Frutta fresca	SPINACINA - FAGIOLINI LESSATI Yogurt alla frutta
G. - PASTINA ALLA CREMA DI BROCCOLI Frutta fresca	* <u>SCALOPPINA MAIALE ALLA PIZZAIOLA</u> - CAVOLFIOR E CAROTE LESS. Succo di frutta e stregchette
V. - PASTINA ALLA LIGURE Frutta fresca	BOCCONCINI CON TROTA GRATINATI ALLA SALVIA - BIETOLE LESS. Frutta fresca

NOTA: il Menù Asilo Nido "MEDI" sopra indicato comprende: pastina di piccolo formato, secondo * macinato, verdura cotta, pane e frutta fresca. (I secondi sottoposti a macinazione risultano sottolineati ed evidenziati con il simbolo *). Le altre preparazioni, più morbide, rimarranno come da menù).

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, 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 al personale CIR Food e ad attivare l'iter di richiesta del menù personalizzato per allergia/intolleranza.**

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 "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.).</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>	
MODALITA' 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><u>Pasta di semola di grano duro biologica.</u></p> <p><u>Pasta all'uovo:</u> per lasagne e maltagliati.</p> <p><u>Riso, orzo e farro: biologico. Gnocchi di patate: biologici.</u></p> <p><u>Farina: di grano tenera biologica,</u> per gli usi di cucina.</p> <p><u>Farina di mais: biologica</u></p> <p><u>Carne suina: biologica</u> fresca per ragù e polpette "CAM", fresca convenzionale per le altre preparazioni.</p> <p><u>Carne avicola:</u> carne di pollo fresca biologica 1 v/mese "CAM", fresca a filiera controllata per le rimanenti giornate.</p> <p><u>Carne bovina:</u> fresca biologica di età uguale o inferiore a 24 mesi.</p> <p><u>Legumi:</u> secchi. Fagioli borlotti, cannellini, ceci e lenticchie biologici.</p> <p><u>Uova:</u> biologiche allevate a terra pastorizzate, refrigerate.</p> <p><u>Pesce:</u> surgelato, a ridotto contenuto di grassi, di piccola pezzatura, privo di lische. <u>Filetti di Platessa: MSC, Filetti di Limanda e Merluccio:</u> CAM</p> <p><u>Prosciutto cotto:</u> di coscia suina, di prima qualità, senza polifosfati aggiunti, lattosio e caseinati.</p> <p><u>Prosciutto crudo:</u> D.O.P. di Modena o di Parma.</p> <p><u>Mortadella:</u> IGP Bologna.</p> <p><u>Formaggi biologici:</u> mozzarella, ricotta, stracchino.</p> <p><u>Parmigiano Reggiano:</u> stagionatura 24 mesi D.O.P.</p> <p><u>Burro bio:</u> x il condimento della pasta al burro e x le torte di produzione interna.</p> <p><u>Latte:</u> parz. scremato a lunga conservazione biologico per cucinare ed intero biologico fresco per colazioni e merende (se previsti in menu).</p> <p><u>Polpa, pelati e passata di pomodoro:</u> biologica.</p> <p><u>Banana:</u> bio ed equo solidale.</p> <p><u>Olio extra vergine oliva:</u> biologico utilizzato per il condimento delle verdure e della "pasta all'olio extra v. oliva" CAM.</p>	<p><u>Verdure surgelate biologiche:</u> carote, bietole, spinaci, verdure per minestrone, piselli, spinaci, cavolfiori, fagiolini e broccoli.</p> <p><u>Verdure a produzione integrata "qualità sostenibile":</u> cavolo cappuccio, cavolo verza, bietola, cicoria, carote, cipolla, sedano, lattuga, radichio, rucola, melanzana, zucchine, peperoni, pomodori, cetrioli, zucca.</p> <p><u>Verdure surgelate convenzionali:</u> 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><u>Verdura fresca:</u> biologica CAM tutta la rimanente verdura fresca non menzionata nella verdura a lotta integrata.</p> <p><u>Frutta fresca biologica:</u> CAM tutta la frutta non menzionata nella frutta a lotta integrata.</p> <p><u>Frutta fresca L.I. "QUALITÀ SOSTENIBILE":</u> pere, prugne/susine, pesche e pesca nettarina (in alternativa a IGP), fragole, melone, anguria, albicocche, cachi, ciliegie, mele.</p> <p><u>Prodotti da agricoltura sociale:</u> basilico.</p> <p><u>Yogurt: Intero, alla frutta biologica.</u></p> <p><u>Mousse di frutta:</u> biologica 2 volte al mese in sostituzione della frutta.</p> <p><u>Prodotti DOP e IGP:</u></p> <p><u>SALUMI:</u> Speck Alto Adige IGP e bresaola della Valtellina IGP (in menù di giornate a tema).</p> <p><u>FORMAGGI:</u> 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><u>ORTOFRUTTA:</u> 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	<p>PESTO INVERNALE: verza, zucca, scarola, basilico, pinoli, mandorle.</p> <p>CAPRICCIOSA: passata di pomodoro, olive verdi, capperi, acciughe, prezzemolo, aglio.</p> <p>PASTICCATA DEL CONTADINO: ragù di carne (tacchino, bovino), passata di pomodoro, besciamella.</p> <p>DEL MARINAIO: merluzzo, passata di pomodoro, acciughe, erbe aromatiche.</p> <p>MEDITERRANEA: passata di pomodoro, erbe aromatiche, parmigiano.</p> <p>PASSATORE AL FORNO: ragù di carne (suino), passata di pomodoro, piselli, prosciutto crudo, besciamella.</p> <p>VERDE AROMATICO: besciamella, parmigiano, spinaci, pecorino, erbe aromatiche.</p> <p>MARINARA: passata di pomodoro, acciughe, prezzemolo, aglio.</p> <p>MEZZALUNA DI CECI E ZUCCA: impasto a base di zucca, ceci, scamorza, parmigiano, patate, erbe aromatiche, impanatura all'uovo.</p> <p>SPINACINA: impasto a base di patate, spinaci, parmigiano, edamer, erbe aromatiche, impanatura all'uovo.</p>	
<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>		