

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. - ORECCHIETTE 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

🍖 PROSCIUTTO COTTO - INSALATA DI FAGIOLINI CAROTE MAIS

Focaccia

PIZZA MARGHERITA (♪) - CONTORNO ESCLUSO

Frutta fresca

TORTINO CON CARCIOFI - MISTICANZA

Pane e composta di frutta

COTOLETTA DI TACCHINO/FORNO - PISELLI AL SUGO

Yogurt alla frutta

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. - PENNE INTEGRALI ALLA CAPRICCIOSA

Frutta fresca

M. - PASSATO DI LENTICCHIE ROSSE CON FARRO

Frutta fresca

M. - FUSILLI OLIO E PARMIGIANO

Frutta fresca

G. -

PIATTO UNICO: NOCCIOLINE PASTICCIADE DEL CONTADINO - VERDURA FRESCA

Frutta fresca

Torta alle mele e cannella

V. - CELLENTANI DEL MARINAIO

Frutta fresca

FILETTO DI PLATESSA DORATO AL FORNO - VERDURA FRESCA

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. - SEDANINI ALLA MEDITERRANEA

Frutta fresca

M. - SPIRELLI INTEGRALI OLIO E PARMIGIANO

Frutta fresca

M. -

🍖 PIATTO UNICO: MEZZE PENNE DEL PASSATORE AL FORNO - VERDURA FRESCA

Frutta fresca

Pane e cioccolato fondente

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

Frutta fresca

🍖 PORTAFOGLI AL FORNO - CAVOLFIOR E CAROTE LESSATI

Banana

V. - RISO VERDE AROMATICO

Frutta fresca

FILETTO DI HALIBUT GRATINATO - VERDURA FRESCA

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. - SPAGHETTI INTEGRALI ALLA MARINARA

Frutta fresca

M. - CREMA DI BORLOTTI CON ORZO

Frutta fresca

M. - FUSILLI DEL PASTORE

Frutta fresca

G. -

🍖 PIATTO UNICO: LASAGNE AL FORNO - VERDURA FRESCA

Frutta fresca

Succo di frutta e stregchette

V. - GNOCCHETTI SARDI ALLA LIGURE

Frutta fresca

BOCCONCINI CON TROTA GRATINATI ALLA SALVIA - FINOCCHI IN INSALATA

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