



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



Ufficio Prodotto
Area Emilia Est
11/04/22 MV

MENU PRIMAVERA-ESTATE 2022 - ASILO NIDO FLAUTO MAGICO MEDI

(In vigore dal 11 aprile 2022 corrispondente al lunedì della 1ª settimana)

dal 11/04 al 15/04/22 - dal 09/05 al 13/05/22 - dal 06/06 al 10/06/22 - dal 29/08 al 02/09/22 - dal 26/09 al 30/09/22 - dal 24/10 al 28/10/22

L. - PASTINA AL POMODORO E BASILICO Frutta fresca	PROSCIUTTO COTTO - INSALATA DI FAGIOLINI CAROTE CECI Focaccia
M. - VELLUTATA MEDITERRANEA CON RISO Frutta fresca	HAMBURGER DI CONIGLIO - BIETOLE LESSATE Frutta fresca
M. - PASTINA AL TONNO Frutta fresca	TORTINO CON CAROTE - FINOCCHI LESSATI Pane e composta di frutta
G. - PASTINA OLIO E PARMIGIANO Frutta fresca	* <u>MEDAGLIONE DI FAGIOLI</u> - ZUCCHINE LESSATE Yogurt alla frutta
V. - PASTINA AL PESTO DI ASPARAGI Frutta fresca	BASTONCINI DI NASELLO IN CROSTA DI MAIS - PATATE AL FORNO Banana

dal 18/04 al 22/04/22 - dal 16/05 al 20/05/22 - dal 13/06 al 17/06/22 - dal 05/09 al 09/09/22 - dal 03/10 al 07/10/22

L. - PASTINA ALLA CAPRICCIOSA Frutta fresca	FRITTATA PROFUMATA AL PESTO - 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	CUORE MEDITERRANEO - FAGIOLI ALLA CONTADINA Frutta fresca
G. - Frutta fresca	PIATTO UNICO: <u>PASTINA</u> PASTICCIAE DEL CONTADINO - ZUCCHINE LESSATE Torta al profumo di limone
V. - PASTINA AL PESTO DI ZUCCHINE Frutta fresca	FILETTO DI PLATESSA DORATO AL FORNO - CAROTE LESSATE Focaccia al pomodoro

dal 25/04 al 29/04/22 - dal 23/05 al 27/05/22 - dal 20/06 al 24/06/22 - dal 12/09 al 16/09/22 - dal 10/10 al 14/10/22

L. - PASTINA ALLA MEDITERRANEA Frutta fresca	FORMAGGIO - BIETOLE LESSATE Frutta fresca e crackers
M. - PASTINA OLIO E PARMIGIANO Frutta fresca	TORTINO AL POMODORO FRESCO E BASILICO - PISELLI BRASATI Pane e composta di frutta
M. - Frutta fresca	PIATTO UNICO: <u>PASTINA</u> DEL PASSATORE AL FORNO - ZUCCHINE LESSATE Latte e luna di pasta frolla
G. - CREMA DI BORLOTTI CON ORZO Frutta fresca	<u>§ PETTO DI POLLO AL VAPORE</u> - FAGIOLINI E CAROTE LESS. Banana
V. - RISO ALLE CAROTE Frutta fresca	FILETTO DI HALIBUT GRATINATO - PATATE LESSATE Focaccia

dal 02/05 al 06/05/22 - dal 30/05 al 03/06/22 - dal 27/06 al 01/07/22 - dal 19/09 al 23/09/22 - dal 17/10 al 21/10/22

L. - PASTINA ALLA MARINARA Frutta fresca	FRITTATA CON VERDURE - SPINACI LESSATI Frutta fresca
M. - CREMA DI LATTUGA E PISELLI AI TRE CEREALI Frutta fresca	POLPETTE ALLA NAPOLETANA - CAROTE LESSATE Torta al cocco e cioccolato
M. - PASTINA CON TROTA ZUCCHINE E ZAFFERANO Frutta fresca	SPINACINA - PURÈ Yogurt alla frutta
G. - PASTINA ALLA NORMA Frutta fresca	<u>§ SCALOPPINA DI MAIALE AL LIMONE</u> - FAGIOLINI LESSATI Succo di frutta e stregchette
V. - PASTINA SARDI ALLA LIGURE Frutta fresca	BACETTI DI MERLUZZO AROMATICI - ZUCCHINE TRIFOLATE Frutta fresca

"Giornate speciali" verranno proposte precedute da idonea informazione.

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, nocciolo, 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.**

File: MenuAsiloNidoMEDI FLAUTOMAGICO retroNOTE.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 "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>	
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><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.</p> <p><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.</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> <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, Quattroformaggio 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 DI ASPARAGI/ZUCCHINE: spinaci/zucchine/asparagi, pinoli, parmigiano reggiano, mandorle, basilico.</p> <p>CAPRICCIOSA: passata di pomodoro, olive verdi, capperi, acciughe, prezzemolo, aglio.</p> <p>PASTICCIA DEL CONTADINO: ragù di carne (bovino), passata di pomodoro, besciamella.</p> <p>MEDITERRANEA: passata di pomodoro, erbe aromatiche, parmigiano.</p> <p>PASSATORE AL FORNO: ragù di carne (maiale), passata di pomodoro, piselli, prosciutto crudo, besciamella.</p> <p>MARINARA: passata di pomodoro, acciughe, prezzemolo, aglio.</p> <p>CUORE MEDITERRANEO: impasto a base di melanzane, patate, scamorza, pecorino, erbe aromatiche, impanatura all'uovo.</p> <p>POLPETTE ALLA NAPOLETANA: macinato di carne (bovino, maiale), parmigiano, uovo, uva sultanina, pinoli, erbe aromatiche, passata di pomodoro.</p> <p>SPINACINA: impasto a base di patate, spinaci, parmigiano, edamer, erbe aromatiche, impanatura all'uovo.</p> <p>NORMA: passata di pomodoro, melanzane, ricotta fresca, erbe aromatiche.</p> <p>BACETTI DI MERLUZZO AROMATICI: filetto di merluzzo, patate, uova, impanatura con pane profumato alle erbe aromatiche.</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>		