

Menu Primavera-Autunno 2022

In vigore dal 4 Aprile 2022 corrispondente al lunedì della 1a settimana

SCUOLA D'INFANZIA DI CORTILE

1a Settimana		2a Settimana	
Dal 04/04/2022 al 08/04/2022 Dal 02/05/2022 al 06/05/2022 Dal 30/05/2021 al 03/06/2022 Dal 27/06/2022 al 01/07/2022 Dal 19/09/2022 al 23/09/2022		Dal 11/04/2022 al 15/04/2022 Dal 09/05/2022 al 13/05/2022 Dal 06/06/2022 al 10/06/2022 Dal 26/09/2022 al 30/09/2022	
Lunedì	- Cellentani bio al sugo di pomodoro - Bocconcini di Mozzarella - Carote a filini - Pane e frutta fresca - Merenda: Frutta fresca	Lunedì	- Fusilli bio all'olio e.v. oliva bio e parmigiano - Prosciutto cotto - Carote a filini - Pane e frutta fresca - Merenda: Frutta fresca
Martedì	- Riso bio all'olio e.v. oliva bio e parmigiano - Scaloppina di pollo aromatica - Fagiolini profumati - Pane e frutta fresca - Merenda: Torta da forno al cioccolato	Martedì	- Caserecce bio con carote - Frittata profumata - Insalata o Pomodori(secondo stagionalità)* - Pane e frutta fresca - Merenda: Pizza margherita bio
Mercoledì	- Sedanini bio al ragù di carne bianca - Gateaux di patate e spinaci - Insalata mista - Pane integrale e frutta fresca - Merenda: Yogurt bio alla frutta	Mercoledì	- Crema di verdure e legumi con orzo bio oppure Gnocchetti sardi bio al ragù di fagioli (da Giugno a Settembre) - Medaglione di carne bovina bio (🐄) alla pizzaiola - Cavolo cappuccio in insalata - Pane integrale e frutta fresca - Merenda: Yogurt bio alla frutta
Giovedì	- Passato di lenticchie rosse con farro bio oppure Mezze penne bio al sugo di lenticchie (da Giugno a Settembre) - Arrosto di maiale in salsa di verdure - Insalata o Pomodori (secondo stagionalità)* - Pane e frutta fresca - Merenda: Focaccia	Giovedì	- Riso bio verde aromatico (con spinaci) - Polpette caulipower - Insalata, mais e olive - Pane e frutta fresca - Merenda: Crackers e succo di frutta
Venerdì	- Noccioline bio al pesto - Bastoncini di pesce dorati al forno - Patate al forno - Pane e frutta fresca - Merenda: Crackers con frutta fresca	Venerdì	- Mezze penne bio al pomodoro fresco e basilico - Filetto di pesce gratinato - Patate lessate - Pane e frutta fresca - Merenda: Frutta fresca
3a Settimana		4a Settimana	
Dal 18/04/2022 al 22/04/2022 Dal 16/05/2022 al 20/05/2022 Dal 13/06/2022 al 17/06/2022 Dal 03/10/2022 al 07/10/2022		Dal 25/04/2022 al 29/04/2022 Dal 23/05/2022 al 27/05/2022 Dal 20/06/2022 al 24/06/2022 Dal 12/09/2022 al 16/09/2022 Dal 10/10/2022 al 14/10/2022	
Lunedì	- Sedanini bio al pomodoro e origano - Tonno - Insalata mista - Pane e frutta fresca - Merenda: Gnocco al forno bio	Lunedì	- Pennette bio aglio, olio e.v. oliva bio e parmigiano - Prosciutto cotto - Patate lessate - Pane e frutta fresca - Merenda: Pizza margherita bio
Martedì	- Riso bio all'olio e.v. oliva bio e parmigiano - Polpette di pollo dorate - Piselli al sugo - Pane integrale e frutta fresca - Merenda: Crackers e frutta fresca	Martedì	- Sedanini bio al ragù di bovino bio (🐄) - Frittata al forno - Fagiolini lessati - Pane integrale e frutta fresca - Merenda: Torta dolce di zucchine e mandorle
Mercoledì	- Piatto Unico: Lasagne al forno (🍄) (con ragu' di suino) - Carote a filini - Pane e frutta fresca - Merenda: Yogurt bio alla frutta	Mercoledì	- Cellentani bio alla pirata - Hamburger di zucchine al basilico - Carote a filini - Pane e frutta fresca - Merenda: Frutta fresca
Giovedì	- Caserecce bio al tonno - Hamburger di ricotta e spinaci - Insalata mista - Pane e frutta fresca - Merenda: Frutta fresca	Giovedì	- Noccioline bio alla norma - Cotoletta di pollo - Insalata mista o Pomodori (secondo stagionalità)* - Pane e frutta fresca - Merenda: Yogurt bio alla frutta
Venerdì	- Crema di ceci con cereali bio (farro bio e orzo bio) oppure Fusilli bio al sugo di zucchine (da Giugno a Settembre) - Filetto di pesce in crosta di mais - Insalata o Pomodori (secondo stagionalità)* - Pane e frutta fresca - Merenda: Pane e marmellata bio	Venerdì	- Passato marchigiano con riso bio oppure Riso bio all'olio e.v. oliva bio e parmigiano (da Giugno a Settembre) - Filetto di pesce gratinato - Insalata o Insalata con legumi misti (se si sostituisce il primo in brodo) - Pane e frutta fresca - Merenda: Crackers e frutta fresca
NOTE:	Pomodori (secondo stagionalità)*: proposti nei mesi di Maggio, Giugno e Settembre.		
	🐄 CARNE DI BOVINO BIOLOGICA di età uguale o inferiore a 24 mesi.		
	🍄 CARNE SUINA FRESCA BIOLOGICA		
INFORMATIVA ALLERGENI	SI INFORMANO I GENTILI CLIENTI CHE GLI ALIMENTI CONTEMPLATI NEL MENU' POSSONO CONTENERE UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI 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,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.Soya e prodotti derivati.Latte e prodotti derivati,incluso lattosio.Frutta a guscio, cioè mandorle,nocchie,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.		

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: carote lessate o patate lessate - frutta: mela. <p>Data la ridotta varietà degli alimenti che tale dieta prevede, si consiglia di non protrarre 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>
MODALITÀ 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 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 <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"> - <u>Pasta di semola di grano duro biologica.</u> - <u>Pasta all'uovo: per lasagne e maltagliati.</u> - <u>Riso, orzo e farro: biologico. Gnocchi di patate: biologici.</u> - <u>Farina: di grano tenera biologica</u>, per gli usi di cucina. - <u>Farina di mais: biologica</u> - <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 lische. - <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</u>: mozzarella biologica, Ricotta biologica, stracchino biologico - <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>Prodotti DOP e IGP</u>: - 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"> - <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. "QUALITÀ SOSTENIBILE"</u>: pere, prugne/susine, pesche e pesca nettarina (in alternativa a IGP), fragole, melone, anguria, albicocche, cachi, ciliegie, mele. <u>Banana biologica ed equosolidale</u> - <u>Yogurt</u>: Intero, alla frutta biologica. - <u>Mousse di frutta</u>: biologica 2 volte al mese in sostituzione della frutta. - <u>Biscotti</u>: biologici. - <u>Marmellata</u>: biologica (per pane e marmellata e per torte di produzione interna) se prevista da menu. - <u>Succo di frutta</u>: biologico. <u>Barretta al cacao</u>: bio ed equo solidale, - <u>Miele</u>: biologico ed equosolidale, <u>The nero</u>: equosolidale bio, - <u>Zucchero di canna</u>: 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"> - <u>Passato di lenticchie rosse con farro</u> <p>Farro perlato, lenticchie secche, patate, olio e.v. oliva, polpa di pomodoro, misto per soffritto (carota, sedano, cipolla), olio di semi di girasole e sale iodato.</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>Riso verde aromatico</u> <p>Riso parboiled, spinaci, cipolla, aglio, salvia, olio di semi di girasole, <u>besciamella</u> (latte p.s., olio di girasole, farina tipo "0", parmigiano reggiano, pecorino), sale iodato.</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>Pasta al ragù di fagioli</u> <p>Pasta di semola, pomodoro polpa, fagioli borlotti, misto per soffritto (sedano, carote, cipolla), aglio, prezzemolo, olio di girasole, sale iodato.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Pasta alla pirata:</u> <p>Pasta di semola, pomodoro, peperone, carote, cipolla, sedano, besciamella (latte p.s. uht, farina, olio di semi di girasole, parmigiano reggiano), olio di semi di girasole, prezzemolo, aglio e sale iodato.</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>Pasta alla norma:</u> <p>Pasta di semola, polpa di pomodoro, melanzane, ricotta vaccina, cipolla, olio di semi di girasole, aglio, basilico e sale iodato.</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>Passato marchigiano con riso:</u> <p>Riso parboiled, patate, polpa di pomodoro, olio e.v. oliva, fagioli cannellini, indivia, misto per soffritto (carota, sedano, cipolla), aglio, basilico, prezzemolo e sale iodato.</p>	
SECONDI PIATTI E CONTORNI		
<ul style="list-style-type: none"> - <u>Scaloppina di pollo aromatica:</u> <p>petto di pollo, cipolla olio di semi di girasole, brodo vegetale (patate, carote, zucchine), farina, salvia, alloro, rosmarino e sale iodato.</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>Gateau di patate con spinaci:</u> <p>Patate, uovo pastorizzato, formaggio edamer, parmigiano reggiano grattugiato, spinaci, olio di semi di girasole e sale iodato.</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>Hamburger di zucchine al basilico:</u> <p>Patate, uovo pastorizzato, ricotta vaccina, parmigiano reggiano, carote, formaggio edamer, olio di semi di girasole e sale iodato.</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>Hamburger di ricotta e spinaci:</u> <p>Ricotta, parmigiano, patate, pane grattugiato, uovo misto pastorizzato, spinaci, olio di girasole, aglio, prezzemolo, sale iodato.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Polpette coulipower</u> <p>Coulipower (cavolfiore, quinoa, lenticchie rosse), uovo misto pastorizzato, patate, pane grattugiato, parmigiano reggiano, edamer, olio di girasole e sale iodato.</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>Medaglione di carne bovina alla pizzaioia</u> <p>Macinato di vitellone bio, patate, uovo misto pastorizzato, parmigiano reggiano, pan grattato, olio di girasole, aglio, prezzemolo, sale iodato; <u>pomodoro per sugo</u>: cipolla, aglio, pomodoro, olio di girasole, brodo vegetale, farina e sale iodato</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>Fagiolini profumati:</u> <p>Fagiolini, olio di girasole, rosmarino, <u>aglione</u> (rosmarino, salvia, alloro, sale).</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>Piselli al sugo:</u> <p>Piselli, misto per soffritto (carota, sedano, cipolla), polpa di pomodoro, acqua, olio di semi di girasole, farina, salvia, alloro, rosmarino e sale iodato.</p>	
<p 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>		