

Menu Autunno Inverno 2021-2022

In vigore dal 01 Novembre corrispondente al lunedì della 1a settimana al 01 aprile 2022

NIDO E SCUOLE D' INFANZIA - PRIMARIE DI FIORANO E SPEZZANO

1a Settimana				2a Settimana			
Dal 01/11/2021 al 05/11/2021		Dal 24/01/2022 al 28/01/2022		Dal 08/11/2021 al 12/11/2021		Dal 31/01/2022 al 04/02/2022	
Dal 29/11/2021 al 03/12/2021		Dal 21/02/2022 al 25/02/2022		Dal 06/12/2021 al 10/12/2021		Dal 28/02/2022 al 04/03/2022	
Dal 27/12/2021 al 31/12/2021		Dal 21/03/2022 al 25/03/2022		Dal 03/01/2022 al 07/01/2022		Dal 28/03/2022 al 01/04/2022	
Lunedì	<ul style="list-style-type: none"> - Noccioline al pomodoro - Tortino di patate e formaggio - Bietola all'olio - Pane e frutta fresca - Merenda: Budino UHT (Nido: yogurt alla frutta) 			Lunedì	<ul style="list-style-type: none"> - Crema di verdure con pasta - (Primaria: Sedani con crema verde di spinaci) - Prosciutto cotto - Patate lesstate - Pane e frutta fresca - Merenda: Frutta fresca (Nido: Fette biscottate e frutta fresca) 		
Martedì	<ul style="list-style-type: none"> - Crema di verdura con riso - (Primaria: Risotto alla boscaiola) - Bastoncini di pesce al forno (produzione interna) - Carote a julienne - Pane e frutta fresca - Merenda: Mousse di frutta 			Martedì	<ul style="list-style-type: none"> - Pipe al tonno - Polpette di ricotta e carote - Broccoli lessati - Pane e frutta fresca - Merenda: Budino UHT (Nido: yogurt alla frutta) 		
Mercoledì	<ul style="list-style-type: none"> - Mezze penne con crema di zucca - Straccetti di pollo agli agrumi - Insalata - Pane e frutta fresca - Merenda: Plum cake e the deteinato** 			Mercoledì	<ul style="list-style-type: none"> - Fusilli all'olio e.v.oliva e parmigiano - Bocconcini di pollo gratinati - Carote a julienne - Pane e frutta fresca - Merenda: Frutta fresca (Nido: Banana) 		
Giovedì	<ul style="list-style-type: none"> - PIATTO UNICO: Lasagne alla bolognese (§) (con carne bovina) - Verdura fresca mista (cavolo cappuccio e finocchio) (Nido: Fagiolini) - Pane e frutta fresca - Merenda: Frutta fresca (Nido: Banana) 			Giovedì	<ul style="list-style-type: none"> - Pennette al pomodoro e pecorino - Pesce in crosta di mais - Fagiolini lessati - Pane e frutta fresca - Merenda: Plumcake (Nido: Torta di produzione interna) 		
Venerdì	<ul style="list-style-type: none"> - Fusilli all'olio e. v. oliva e parmigiano - Polpette di lenticchie - Carote lesstate e mais (Nido: Carote lesstate) - Pane e frutta fresca - Merenda: Stregchette 			Venerdì	<ul style="list-style-type: none"> - Riso con crema di ceci - Medaglione di zucca - Insalata - Pane e frutta fresca - Merenda: Crackers (Nido: Crackers e succo di frutta) 		
3a Settimana				4a Settimana			
Dal 15/11/2021 al 19/11/2021		Dal 07/02/2022 al 11/02/2022		Dal 22/11/2021 al 26/11/2021		Dal 14/02/2022 al 18/02/2022	
Dal 13/12/2021 al 17/12/2021		Dal 07/03/2022 al 11/03/2022		Dal 20/12/2021 al 24/12/2021		Dal 14/03/2022 al 18/03/2022	
Dal 10/01/2022 al 14/01/2022				Dal 17/01/2022 al 21/01/2022			
Lunedì	<ul style="list-style-type: none"> - Noccioline al ragu' di carne bovina - Formaggio - Verdura fresca mista (insalata e carote) - Pane e frutta fresca - Merenda: Fette biscottate mono (Nido: bicotti e the deteinato) 			Lunedì	<ul style="list-style-type: none"> - Crema di piselli con orzo o riso - (Primaria: Riso con crema di piselli) - Mozzarella - Carote alla julienne - Pane e frutta fresca - Merenda: Barretta di cioccolato fondente - (Nido: bicotti e the deteinato) 		
Martedì	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta in brodo di carne - (Primaria: Pennette all'olio e.v.oliva e parmigiano) - Tortino campagnolo - Fagiolini lessati - Pane e frutta fresca - Merenda: Budino UHT (Nido: yogurt alla frutta) 			Martedì	<ul style="list-style-type: none"> - Fusilli alla capricciosa - Pollo al forno - Purè di patate - Pane e frutta fresca - Merenda: Frutta fresca (Nido: Banana) 		
Mercoledì	<ul style="list-style-type: none"> - Risotto con crema delicata di broccoli - Pesce gratinato - Carote lesstate - Pane e frutta fresca - Merenda: Frutta fresca (Nido: Crackers e frutta fresca) 			Mercoledì	<ul style="list-style-type: none"> - Farfalle con prosciutto cotto - Happy burger di ceci - Insalata - Pane e frutta fresca - Merenda: Budino UHT (Nido: yogurt alla frutta) 		
Giovedì	<ul style="list-style-type: none"> - Fusilli alle verdure o con crema di carote - Arrosto di maiale al forno - Spinaci all'olio - Pane e frutta fresca - Merenda: Taralli (Nido: Gnocco al forno e the deteinato) 			Giovedì	<ul style="list-style-type: none"> - Penne al pomodoro - Cotoletta di tacchino - Broccoli lessati - Pane e frutta fresca - Merenda: Tarallini (Nido: Crackes e succo di frutta) 		
Venerdì	<ul style="list-style-type: none"> - Sedani al pomodoro - Polpette di cannellini e verza - Insalata - Pane e frutta fresca - Merenda: Frutta fresca (Nido: Banana) 			Venerdì	<ul style="list-style-type: none"> - Pipe all'olio e.v.oliva e parmigiano - Polpette di tonno - Verdura fresca mista (insalata e radicchio) - Pane e frutta fresca - Merenda: Frutta fresca (Nido: Fette biscottate e frutta fresca) 		
NOTE	(§) per le SCUOLE PRIMARIE è prevista una RAZIONE RIDOTTA di FORMAGGIO. ** La distribuzione della BEVANDA CALDA, insieme alla MERENDA POMERIDIANA, è prevista esclusivamente per i NIDI						
INFORMATIVA ALLERGENI	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.Soya e prodotti derivati.Latte e prodotti derivati,incluso lattosio.Frutta a guscio, cioè mandorle,noccioline,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 Autunno Inverno 2021-2022

In vigore dal 01 Novembre corrispondente al lunedì della 1a settimana al 01 aprile 2022

NIDO E SCUOLE D' INFANZIA - PRIMARIE di FIORANO E SPEZZANO

DIETA NO CARNE BOVINA

1a Settimana		2a Settimana	
Dal 01/11/2021 al 05/11/2021	Dal 24/01/2022 al 28/01/2022	Dal 08/11/2021 al 12/11/2021	Dal 31/01/2022 al 04/02/2022
Dal 29/11/2021 al 03/12/2021	Dal 21/02/2022 al 25/02/2022	Dal 06/12/2021 al 10/12/2021	Dal 28/02/2022 al 04/03/2022
Dal 27/12/2021 al 31/12/2021	Dal 21/03/2022 al 25/03/2022	Dal 03/01/2022 al 07/01/2022	Dal 28/03/2022 al 01/04/2022
Lunedì	- Noccioline al pomodoro - Tortino di patate e formaggio - Bietola all'olio - Pane e frutta fresca - Merenda: Budino UHT (Nido: yogurt alla frutta)	Lunedì	- Crema di verdure con pasta - (Primaria: Sedani con crema verde di spinaci) - Prosciutto cotto - Patate lesstate - Pane e frutta fresca - Merenda: Frutta fresca (Nido: Fette biscottate e frutta fresca)
Martedì	- Crema di verdura con riso - (Primaria: Risotto alla boscaiola) - Bastoncini di pesce al forno (produzione interna) - Carote a julienne - Pane e frutta fresca - Merenda: Mousse di frutta	Martedì	- Pipe al tonno - Polpette di ricotta e carote - Broccoli lessati - Pane e frutta fresca - Merenda: Budino UHT (Nido: yogurt alla frutta)
Mercoledì	- Mezze penne con crema di zucca - Straccetti di pollo agli agrumi - Insalata - Pane e frutta fresca - Merenda: Plum cake e the deteinato**	Mercoledì	- Fusilli all'olio e.v.oliva e parmigiano - Bocconcini di pollo gratinati - Carote a julienne - Pane e frutta fresca - Merenda: Frutta fresca (Nido: Banana)
Giovedì	- PIATTO UNICO: Lasagne vegetariane (§) - Verdura fresca mista (cavolo cappuccio e finocchio) (Nido: Fagiolini) - Pane e frutta fresca - Merenda: Frutta fresca (Nido: Banana)	Giovedì	- Pennette al pomodoro e pecorino - Pesce in crosta di mais - Fagiolini lessati - Pane e frutta fresca - Merenda: Plumcake (Nido: Torta di produzione interna)
Venerdì	- Fusilli all'olio e. v. oliva e parmigiano - Polpette di lenticchie - Carote lesstate e mais (Nido: Carote lesstate) - Pane e frutta fresca - Merenda: Stregchette	Venerdì	- Riso con crema di ceci - Medaglione di zucca - Insalata - Pane e frutta fresca - Merenda: Crackers (Nido: Crackers e succo di frutta)
3a Settimana		4a Settimana	
Dal 15/11/2021 al 19/11/2021	Dal 07/02/2022 al 11/02/2022	Dal 22/11/2021 al 26/11/2021	Dal 14/02/2022 al 18/02/2022
Dal 13/12/2021 al 17/12/2021	Dal 07/03/2022 al 11/03/2022	Dal 20/12/2021 al 24/12/2021	Dal 14/03/2022 al 18/03/2022
Dal 10/01/2022 al 14/01/2022		Dal 17/01/2022 al 21/01/2022	
Lunedì	- Noccioline al pomodoro - Formaggio - Verdura fresca mista (insalata e carote) - Pane e frutta fresca - Merenda: Fette biscottate mono (Nido: bicotti e the deteinato)	Lunedì	- Crema di piselli con orzo o riso - (Primaria: Riso con crema di piselli) - Mozzarella - Carote alla julienne - Pane e frutta fresca - Merenda: Barretta di cioccolato fondente - (Nido: bicotti e the deteinato)
Martedì	- Pasta in brodo di carne (solo pollo) - (Primaria: Pennette all'olio e.v.oliva e parmigiano) - Tortino campagnolo - Fagiolini lessati - Pane e frutta fresca - Merenda: Budino UHT (Nido: yogurt alla frutta)	Martedì	- Fusilli alla capricciosa - Pollo al forno - Purè di patate - Pane e frutta fresca - Merenda: Frutta fresca (Nido: Banana)
Mercoledì	- Risotto con crema delicata di broccoli - Pesce gratinato - Carote lesstate - Pane e frutta fresca - Merenda: Frutta fresca (Nido: Crackers e frutta fresca)	Mercoledì	- Farfalle con prosciutto cotto - Happy burger di ceci - Insalata - Pane e frutta fresca - Merenda: Budino UHT (Nido: yogurt alla frutta)
Giovedì	- Fusilli alle verdure o con crema di carote - Arrosto di maiale al forno - Spinaci all'olio - Pane e frutta fresca - Merenda: Taralli (Nido: Gnocco al forno e the deteinato)	Giovedì	- Penne al pomodoro - Cotoletta di tacchino - Broccoli lessati - Pane e frutta fresca - Merenda: Tarallini (Nido: Crackes e succo di frutta)
Venerdì	- Sedani al pomodoro - Polpette di cannellini e verza - Insalata - Pane e frutta fresca - Merenda: Frutta fresca (Nido: Banana)	Venerdì	- Pipe all'olio e.v.oliva e parmigiano - Polpette di tonno - Verdura fresca mista (insalata e radicchio) - Pane e frutta fresca - Merenda: Frutta fresca (Nido: Fette biscottate e frutta fresca)
NOTE	(§) per le SCUOLE PRIMARIE è prevista una RAZIONE RIDOTTA di FORMAGGIO. ** La distribuzione della BEVANDA CALDA, insieme alla MERENDA POMERIDIANA, è prevista esclusivamente per i NIDI		
INFORMATIVA ALLERGENI	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.Soya e prodotti derivati.Latte e prodotti derivati,incluso lattosio.Frutta a guscio, cioè mandorle,noccioline,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 Autunno Inverno 2021-2022

In vigore dal 01 Novembre corrispondente al lunedì della 1a settimana al 01 aprile 2022

NIDO E SCUOLE D' INFANZIA - PRIMARIE di FIORANO E SPEZZANO DIETA NO CARNE DI MAIALE

1a Settimana		2a Settimana	
Dal 01/11/2021 al 05/11/2021	Dal 24/01/2022 al 28/01/2022	Dal 08/11/2021 al 12/11/2021	Dal 31/01/2022 al 04/02/2022
Dal 29/11/2021 al 03/12/2021	Dal 21/02/2022 al 25/02/2022	Dal 06/12/2021 al 10/12/2021	Dal 28/02/2022 al 04/03/2022
Dal 27/12/2021 al 31/12/2021	Dal 21/03/2022 al 25/03/2022	Dal 03/01/2022 al 07/01/2022	Dal 28/03/2022 al 01/04/2022
Lunedì	- Noccioline al pomodoro - Tortino di patate e formaggio - Bietola all'olio - Pane e frutta fresca - Merenda: Budino UHT (Nido: yogurt alla frutta)	Lunedì	- Crema di verdure con pasta - (Primaria: Sedani con crema verde di spinaci) - Formaggio - Patate lessate - Pane e frutta fresca - Merenda: Frutta fresca (Nido: Fette biscottate e frutta fresca)
Martedì	- Crema di verdura con riso - (Primaria: Risotto alla boscaiola) - Bastoncini di pesce al forno (produzione interna) - Carote a julienne - Pane e frutta fresca - Merenda: Mousse di frutta	Martedì	- Pipe al tonno - Polpette di ricotta e carote - Broccoli lessati - Pane e frutta fresca - Merenda: Budino UHT (Nido: yogurt alla frutta)
Mercoledì	- Mezze penne con crema di zucca - Straccetti di pollo agli agrumi - Insalata - Pane e frutta fresca - Merenda: Plum cake e the deteinato**	Mercoledì	- Fusilli all'olio e.v.oliva e parmigiano - Bocconcini di pollo gratinati - Carote a julienne - Pane e frutta fresca - Merenda: Frutta fresca (Nido: Banana)
Giovedì	- PIATTO UNICO: Lasagne alla bolognese (§) (con carne bovina) - Verdura fresca mista (cavolo cappuccio e finocchio) (Nido: Fagiolini) - Pane e frutta fresca - Merenda: Frutta fresca (Nido: Banana)	Giovedì	- Pennette al pomodoro e pecorino - Pesce in crosta di mais - Fagiolini lessati - Pane e frutta fresca - Merenda: Plumcake (Nido: Torta di produzione interna)
Venerdì	- Fusilli all'olio e. v. oliva e parmigiano - Polpette di lenticchie - Carote lessate e mais (Nido: Carote lessate) - Pane e frutta fresca - Merenda: Stregchette	Venerdì	- Riso con crema di ceci - Medaglione di zucca - Insalata - Pane e frutta fresca - Merenda: Crackers (Nido: Crackers e succo di frutta)
3a Settimana		4a Settimana	
Dal 15/11/2021 al 19/11/2021	Dal 07/02/2022 al 11/02/2022	Dal 22/11/2021 al 26/11/2021	Dal 14/02/2022 al 18/02/2022
Dal 13/12/2021 al 17/12/2021	Dal 07/03/2022 al 11/03/2022	Dal 20/12/2021 al 24/12/2021	Dal 14/03/2022 al 18/03/2022
Dal 10/01/2022 al 14/01/2022		Dal 17/01/2022 al 21/01/2022	
Lunedì	- Noccioline al ragu' di carne bovina - Formaggio - Verdura fresca mista (insalata e carote) - Pane e frutta fresca - Merenda: Fette biscottate mono (Nido: bicotti e the deteinato)	Lunedì	- Crema di piselli con orzo o riso - (Primaria: Riso con crema di piselli) - Mozzarella - Carote alla julienne - Pane e frutta fresca - Merenda: Barretta di cioccolato fondente - (Nido: bicotti e the deteinato)
Martedì	- Pasta in brodo di carne - (Primaria: Pennette all'olio e.v.oliva e parmigiano) - Tortino campagnolo - Fagiolini lessati - Pane e frutta fresca - Merenda: Budino UHT (Nido: yogurt alla frutta)	Martedì	- Fusilli alla capricciosa - Pollo al forno - Purè di patate - Pane e frutta fresca - Merenda: Frutta fresca (Nido: Banana)
Mercoledì	- Risotto con crema delicata di broccoli - Pesce gratinato - Carote lessate - Pane e frutta fresca - Merenda: Frutta fresca (Nido: Crackers e frutta fresca)	Mercoledì	- Farfalle all'olio e.v.oliva e parmigiano - Happy burger di ceci - Insalata - Pane e frutta fresca - Merenda: Budino UHT (Nido: yogurt alla frutta)
Giovedì	- Fusilli alle verdure o con crema di carote - Arrosto di maiale al forno - Spinaci all'olio - Pane e frutta fresca - Merenda: Taralli (Nido: Gnocco al forno e the deteinato)	Giovedì	- Penne al pomodoro - Cotoletta di tacchino - Broccoli lessati - Pane e frutta fresca - Merenda: Tarallini (Nido: Crackers e succo di frutta)
Venerdì	- Sedani al pomodoro - Polpette di cannellini e verza - Insalata - Pane e frutta fresca - Merenda: Frutta fresca (Nido: Banana)	Venerdì	- Pipe all'olio e.v.oliva e parmigiano - Polpette di tonno - Verdura fresca mista (insalata e radicchio) - Pane e frutta fresca - Merenda: Frutta fresca (Nido: Fette biscottate e frutta fresca)
NOTE	(§) per le SCUOLE PRIMARIE è prevista una RAZIONE RIDOTTA di FORMAGGIO. ** La distribuzione della BEVANDA CALDA, insieme alla MERENDA POMERIDIANA, è prevista esclusivamente per i NIDI		
INFORMATIVA ALLERGENI	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.Soya e prodotti derivati.Latte e prodotti derivati,incluso lattosio.Frutta a guscio, cioè mandorle,noccioline,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 Autunno Inverno 2021-2022

In vigore dal 01 Novembre corrispondente al lunedì della 1a settimana al 01 aprile 2022

NIDO E SCUOLE D' INFANZIA - PRIMARIE di FIORANO E SPEZZANO DIETA NO CARNE

1a Settimana		2a Settimana	
Dal 01/11/2021 al 05/11/2021	Dal 24/01/2022 al 28/01/2022	Dal 08/11/2021 al 12/11/2021	Dal 31/01/2022 al 04/02/2022
Dal 29/11/2021 al 03/12/2021	Dal 21/02/2022 al 25/02/2022	Dal 06/12/2021 al 10/12/2021	Dal 28/02/2022 al 04/03/2022
Dal 27/12/2021 al 31/12/2021	Dal 21/03/2022 al 25/03/2022	Dal 03/01/2022 al 07/01/2022	Dal 28/03/2022 al 01/04/2022
Lunedì	- Noccioline al pomodoro - Tortino di patate e formaggio - Bietola all'olio - Pane e frutta fresca - Merenda: Budino UHT (Nido: yogurt alla frutta)	Lunedì	- Crema di verdure con pasta - (Primaria: Sedani con crema verde di spinaci) - Formaggio - Patate lessate - Pane e frutta fresca - Merenda: Frutta fresca (Nido: Fette biscottate e frutta fresca)
Martedì	- Crema di verdura con riso - (Primaria: Risotto alla boscaiola) - Bastoncini di pesce al forno (produzione interna) - Carote a julienne - Pane e frutta fresca - Merenda: Mousse di frutta	Martedì	- Pipe al tonno - Polpette di ricotta e carote - Broccoli lessati - Pane e frutta fresca - Merenda: Budino UHT (Nido: yogurt alla frutta)
Mercoledì	- Mezze penne con crema di zucca - Pesce gratinato - Insalata - Pane e frutta fresca - Merenda: Plum cake e the deteinato**	Mercoledì	- Fusilli all'olio e.v.oliva e parmigiano - Frittata al forno - Carote a julienne - Pane e frutta fresca - Merenda: Frutta fresca (Nido: Banana)
Giovedì	- PIATTO UNICO: Lasagne vegetariane (§) - Verdura fresca mista (cavolo cappuccio e finocchio) (Nido: Fagiolini) - Pane e frutta fresca - Merenda: Frutta fresca (Nido: Banana)	Giovedì	- Pennette al pomodoro e pecorino - Pesce in crosta di mais - Fagiolini lessati - Pane e frutta fresca - Merenda: Plumcake (Nido: Torta di produzione interna)
Venerdì	- Fusilli all'olio e. v. oliva e parmigiano - Polpette di lenticchie - Carote lessate e mais (Nido: Carote lessate) - Pane e frutta fresca - Merenda: Stregchette	Venerdì	- Riso con crema di ceci - Medaglione di zucca - Insalata - Pane e frutta fresca - Merenda: Crackers (Nido: Crackers e succo di frutta)
3a Settimana		4a Settimana	
Dal 15/11/2021 al 19/11/2021	Dal 07/02/2022 al 11/02/2022	Dal 22/11/2021 al 26/11/2021	Dal 14/02/2022 al 18/02/2022
Dal 13/12/2021 al 17/12/2021	Dal 07/03/2022 al 11/03/2022	Dal 20/12/2021 al 24/12/2021	Dal 14/03/2022 al 18/03/2022
Dal 10/01/2022 al 14/01/2022		Dal 17/01/2022 al 21/01/2022	
Lunedì	- Noccioline al pomodoro - Formaggio - Verdura fresca mista (insalata e carote) - Pane e frutta fresca - Merenda: Fette biscottate mono (Nido: bicotti e the deteinato)	Lunedì	- Crema di piselli con orzo o riso - (Primaria: Riso con crema di piselli) - Mozzarella - Carote alla julienne - Pane e frutta fresca - Merenda: Barretta di cioccolato fondente - (Nido: bicotti e the deteinato)
Martedì	- Pasta in brodo vegetale - (Primaria: Pennette all'olio e.v.oliva e parmigiano) - Tortino campagnolo - Fagiolini lessati - Pane e frutta fresca - Merenda: Budino UHT (Nido: yogurt alla frutta)	Martedì	- Fusilli alla capricciosa - Formaggio - Purè di patate - Pane e frutta fresca - Merenda: Frutta fresca (Nido: Banana)
Mercoledì	- Risotto con crema delicata di broccoli - Pesce gratinato - Carote lessate - Pane e frutta fresca - Merenda: Frutta fresca (Nido: Crackers e frutta fresca)	Mercoledì	- Farfalle all'olio e.v.oliva e parmigiano - Happy burger di ceci - Insalata - Pane e frutta fresca - Merenda: Budino UHT (Nido: yogurt alla frutta)
Giovedì	- Fusilli alle verdure o con crema di carote - Formaggio - Spinaci all'olio - Pane e frutta fresca - Merenda: Taralli (Nido: Gnocco al forno e the deteinato)	Giovedì	- Penne al pomodoro - Pesce gratinato - Broccoli lessati - Pane e frutta fresca - Merenda: Tarallini (Nido: Crackers e succo di frutta)
Venerdì	- Sedani al pomodoro - Polpette di cannellini e verza - Insalata - Pane e frutta fresca - Merenda: Frutta fresca (Nido: Banana)	Venerdì	- Pipe all'olio e.v.oliva e parmigiano - Polpette di tonno - Verdura fresca mista (insalata e radicchio) - Pane e frutta fresca - Merenda: Frutta fresca (Nido: Fette biscottate e frutta fresca)
NOTE	(§) per le SCUOLE PRIMARIE è prevista una RAZIONE RIDOTTA di FORMAGGIO. ** La distribuzione della BEVANDA CALDA, insieme alla MERENDA POMERIDIANA, è prevista esclusivamente per i NIDI		
INFORMATIVA ALLERGENI	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.Soya e prodotti derivati.Latte e prodotti derivati,incluso lattosio.Frutta a guscio, cioè mandorle,noccioline,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 AUTUNNO/INVERNO 2021-2022

DIETA IN BIANCO

In vigore dal 01 Novembre corrispondente al lunedì della 1a settimana al 01 aprile 2022

PRIMO PIATTO

PASTA DI SEMOLA O RISO CONDITO CON OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

SECONDO PIATTO

1 ^a Settimana		2 ^a Settimana	
LU.	PROSCIUTTO COTTO	LU.	PROSCIUTTO COTTO
MA.	FETTINA DI CARNE AI FERRI	MA.	PARMIGIANO REGGIANO
ME.	PROSCIUTTO COTTO	ME.	PETTO DI POLLO AI FERRI
GI.	PARMIGIANO REGGIANO	GI.	FETTINA DI CARNE AI FERRI
VE.	FETTINA DI CARNE AI FERRI	VE.	PROSCIUTTO COTTO

3 ^a Settimana		4 ^a Settimana	
LU.	PARMIGIANO REGGIANO	LU.	PARMIGIANO REGGIANO
MA.	PROSCIUTTO COTTO	MA.	PETTO DI POLLO AI FERRI
ME.	FETTINA DI CARNE AI FERRI	ME.	PROSCIUTTO COTTO
GI.	FETTINA DI CARNE AI FERRI	GI.	PETTO DI TACCHINO AI FERRI
VE.	PROSCIUTTO COTTO	VE.	PROSCIUTTO COTTO

CONTORNO

VERDURA COTTA: PATATE LESSATE oppure CAROTE LESSATE condite con olio extra vergine oliva

VERDURA FRESCA: (INSALATA)

FRUTTA E MERENDA

FRUTTA: Mela o Banana MERENDA: Cracker o Fette Biscottate

DIETE PARTICOLARI	<p align="center">DIETA IN BIANCO</p> <p>Dieta "in bianco" (senza certificato medico, non è da intendersi come scelta alternativa al menù del giorno): si può prenotare, per non più di tre giorni consecutivi, per bambini o per adulti con lievi indisposizioni.</p> <p align="center">DIETA SPECIALE</p> <p>Dieta "speciale" (con certificato medico): esclusivamente per bambini o adulti che necessitano di una alimentazione mirata a prevenire e/o curare specifiche patologie (allergie alimentari, diabete, ecc.). E' indispensabile presentare 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>	<p align="center">DIETA "PARTICOLARE" STANDARD CON ESCLUSIONE DI:</p> <ul style="list-style-type: none"> • carne di maiale • carne bovina • carne in genere • carne e pesce e derivati • carne, pesce, uova e latte e derivati <p>può essere richiesta, per iscritto, dagli interessati esclusivamente per motivi etico-religiosi</p>						
MODALITA' DI PREPARAZIONE	<p align="center">LA COTTURA DEI CIBI</p> <p>Tutti gli alimenti sono cucinati al mattino, immediatamente prima del consumo o confezionamento e spedizione dei pasti.</p> <p>- La pasta e il riso: una cuoci-pasta a cestelli consente la "cottura espressa".</p> <p>- I secondi: in forni tradizionali o a vapore.</p> <p>- I contorni: in forni a vapore.</p> <p>Nessun alimento viene fritto</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 e per la cottura, olio di girasole biologico, in piccole quantità, per cucinare; • burro da panna pastorizzata, se ne prevede l'utilizzo esclusivamente a crudo; • succo di limone, erbe aromatiche e brodo vegetale; • sale: fortificato con iodio; • Aceto Balsamico di Modena Biologico e 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>Pasta di semola di grano duro biologica tutti i giorni.</p> <p>Pasta all'uovo quando prevista in menu. Pasta per lasagne da fornitori locali.</p> <p>Pasta all'uovo ripiena fresca biologica da fornitori locali</p> <p>Riso, Orzo, Farro biologico.</p> <p>Pane e Gnocco biologici da fornitori locali</p> <p>Farina di grano tenero biologica. Farina di mais biologica</p> <p>Carne Suina: la carne proviene esclusivamente da suini nati, allevati e macellati in Italia, nel rigoroso rispetto dei metodi biologici.</p> <p>Carne Avicola: la carne proviene esclusivamente da polli e tacchini allevati a terra e macellati in Italia in stabilimenti con certificato di filiera, nel rispetto di un disciplinare di produzione aderente ad un consorzio controllo "qualità carne".</p> <p>Carni bovine Biologica provenienti da animali di età uguale o inferiore a 24 mesi.</p> <p>Pesce surgelato, a ridotto contenuto di grassi, di piccola pezzatura, privo di lisce</p> <p>Prosciutto cotto di coscia suina, di prima qualità, senza polifosfati, proteine del latte, caseinati e glutine.</p> <p>Prosciutto crudo D.O.P. di Modena o di Parma, Mortadella IGP.</p> <p>Parmigiano reggiano D.O.P. 24 mesi</p> <p>Latte intero e parzialmente scremato Uht biologico</p> <p>Formaggi Ricotta, Mozzarella, caciotta, biologici da fornitori locali</p> <p>Stracchino biologico</p> <p>Uova pastorizzate biologiche.</p> <p align="center">CIR è impegnata a garantire l'utilizzo di materie prime alimentari senza ingredienti modificati geneticamente.</p>	<p>Polpa, pelati e passata di pomodoro biologica.</p> <p>Verdura fresca biologica insalata, carote, pomodori, finocchio, radicchio rosso, zucchine, bietola, patate, cappuccio, radicchio Milano</p> <p>Verdura fresca a lotta integrata tutte le altre tipologie</p> <p>Patate di Bologna e Patate di Montese DOP</p> <p>Frutta fresca biologica uva, mela rossa e gialla, meloni, pesca gialla e nettarina, susine, prugne e pere, miyacawa, arance, mandarini, clmentine, mapo e kiwi</p> <p>Frutta fresca a lotta integrata tutte le altre tipologie</p> <p>Banana e Ananas biologica ed equo solidale. Pera biologica e/o IGP dell'Emilia Romagna. Pesca Nettarina biologica e/o IGP Emilia Romagna. Uva da tavola IGP. Mele Alto Adige E Val Di Non IGP</p> <p>Verdure surgelate a lotta integrata: finocchi, cipolla, bieta, spinaci, fagiolini, piselli, carote, zucchine</p> <p>Verdure surgelate biologiche: bieta, carote, verdure, minestrone, piselli, spinaci, zucchine, cavolfiore, fagiolini, broccoli e patate.</p> <p>Legumi secchi biologici.</p> <p>Composta di frutta, Mousse di Frutta, Succhi di Frutta biologici.</p> <p>Olio extra vergine d'oliva biologico.</p> <p>Olio di semi di girasole biologico</p> <p>Aceto Balsamico di Modena Biologico e IGP</p> <p>Biscotti biologici. Plumcake biologico. Torte da forno biologiche</p> <p>Crackers biologici e Fette Biscottate biologiche in monorazione</p> <p>Stregchette biologiche</p> <p>Cacao amaro in polvere e Cioccolatina Fondente: biologica dal commercio equo e solidale.</p>						
INGREDIENTI DI ALCUNI PIATTI INSERITI NEL	<p align="center">PRIMI PIATTI</p> <table border="1"> <tr> <td data-bbox="108 1467 810 1659"> <p>- Pasta con crema di zucca:</p> <p>Pasta di semola, zucca, besciamella (latte, olio di semi di girasole, farina, parmigiano reggiano), prezzemolo, aglio e sale iodato.</p> <p>- Pasta alle verdure:</p> <p>Pasta di semola, cavolfiore, besciamella (latte, olio di semi di girasole, farina, parmigiano reggiano), pomodoro, rosmarino e sale iodato.</p> </td> <td data-bbox="810 1467 1556 1659"> <p>- Pasta alla capricciosa:</p> <p>Pasta di semola, carote, cipolla, pomodoro, olive, capperi, olio e.v.oliva, prezzemolo, aglio e sale iodato.</p> <p>- Risotto al pesto:</p> <p>Riso parboiled, besciamella (latte, olio di semi di girasole, farina, parmigiano reggiano), basilico, prezzemolo, aglio e sale iodato.</p> </td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="108 1659 1556 1691" style="text-align: center;">SECONDI PIATTI E CONTORNI</td> </tr> <tr> <td data-bbox="108 1691 810 1883"> <p>- Tortino arlecchino:</p> <p>Patate, carote, piselli, uovo, ricotta, parmigiano reggiano e sale iodurato.</p> <p>- Tortino campagnolo :</p> <p>Patate, cavolfiore, edamer, uovo, parmigiano, pane grattugiato, cipolla, olio e.v.oliva e sale.</p> </td> <td data-bbox="810 1691 1556 1883"> <p>- Polpettinedi piselli:</p> <p>Piselli, patate, edamer, pan grattato, uovo, parmigiano reggiano, cipolla, olio e sale iodurato.</p> <p>- Frittata al profumo di basilico:</p> <p>Uovo, latte, parmigiano reggiano, farina, pane grattugiato, basilico, olio e sale iodato.</p> </td> </tr> </table>		<p>- Pasta con crema di zucca:</p> <p>Pasta di semola, zucca, besciamella (latte, olio di semi di girasole, farina, parmigiano reggiano), prezzemolo, aglio e sale iodato.</p> <p>- Pasta alle verdure:</p> <p>Pasta di semola, cavolfiore, besciamella (latte, olio di semi di girasole, farina, parmigiano reggiano), pomodoro, rosmarino e sale iodato.</p>	<p>- Pasta alla capricciosa:</p> <p>Pasta di semola, carote, cipolla, pomodoro, olive, capperi, olio e.v.oliva, prezzemolo, aglio e sale iodato.</p> <p>- Risotto al pesto:</p> <p>Riso parboiled, besciamella (latte, olio di semi di girasole, farina, parmigiano reggiano), basilico, prezzemolo, aglio e sale iodato.</p>	SECONDI PIATTI E CONTORNI		<p>- Tortino arlecchino:</p> <p>Patate, carote, piselli, uovo, ricotta, parmigiano reggiano e sale iodurato.</p> <p>- Tortino campagnolo :</p> <p>Patate, cavolfiore, edamer, uovo, parmigiano, pane grattugiato, cipolla, olio e.v.oliva e sale.</p>	<p>- Polpettinedi piselli:</p> <p>Piselli, patate, edamer, pan grattato, uovo, parmigiano reggiano, cipolla, olio e sale iodurato.</p> <p>- Frittata al profumo di basilico:</p> <p>Uovo, latte, parmigiano reggiano, farina, pane grattugiato, basilico, olio e sale iodato.</p>
<p>- Pasta con crema di zucca:</p> <p>Pasta di semola, zucca, besciamella (latte, olio di semi di girasole, farina, parmigiano reggiano), prezzemolo, aglio e sale iodato.</p> <p>- Pasta alle verdure:</p> <p>Pasta di semola, cavolfiore, besciamella (latte, olio di semi di girasole, farina, parmigiano reggiano), pomodoro, rosmarino e sale iodato.</p>	<p>- Pasta alla capricciosa:</p> <p>Pasta di semola, carote, cipolla, pomodoro, olive, capperi, olio e.v.oliva, prezzemolo, aglio e sale iodato.</p> <p>- Risotto al pesto:</p> <p>Riso parboiled, besciamella (latte, olio di semi di girasole, farina, parmigiano reggiano), basilico, prezzemolo, aglio e sale iodato.</p>							
SECONDI PIATTI E CONTORNI								
<p>- Tortino arlecchino:</p> <p>Patate, carote, piselli, uovo, ricotta, parmigiano reggiano e sale iodurato.</p> <p>- Tortino campagnolo :</p> <p>Patate, cavolfiore, edamer, uovo, parmigiano, pane grattugiato, cipolla, olio e.v.oliva e sale.</p>	<p>- Polpettinedi piselli:</p> <p>Piselli, patate, edamer, pan grattato, uovo, parmigiano reggiano, cipolla, olio e sale iodurato.</p> <p>- Frittata al profumo di basilico:</p> <p>Uovo, latte, parmigiano reggiano, farina, pane grattugiato, basilico, olio e sale iodato.</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>								