

## Menu Autunno Inverno 2022-2023

In vigore dal 17 Ottobre 2022 corrispondente al lunedì della 1a settimana al 28 aprile 2023

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

1a Settimana		2a Settimana	
Dal 17/10/2022 al 21/10/2022	Dal 09/01/2023 al 13/01/2023	Dal 24/10/2022 al 28/10/2022	Dal 16/01/2023 al 20/01/2023
Dal 14/11/2022 al 18/11/2022	Dal 06/02/2023 al 10/02/2023	Dal 21/11/2022 al 25/11/2022	Dal 13/02/2023 al 17/02/2023
Dal 12/12/2022 al 16/12/2022	Dal 06/03/2023 al 10/03/2023	Dal 19/12/2022 al 23/12/2022	Dal 13/03/2023 al 17/03/2023
	Dal 03/04/2023 al 07/04/2023		Dal 10/04/2023 al 02/04/2023
<b>Lunedì</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta al pomodoro</li> <li>- Tortino di Caulipower - Carote julienne</li> <li>- Pane e frutta fresca</li> <li>- <b>Merenda:</b> Yogurt alla frutta - <b>Primaria/Asporto:</b> Budino UHT</li> </ul>	<b>Lunedì</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Crema di verdure con farro</li> <li>- Prosciutto cotto - Cavolfiore al gratin</li> <li>- Pane e frutta fresca</li> <li>- <b>Merenda:</b> Grissini e frutta fresca</li> </ul>
<b>Martedì</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vellutata di zucca con riso</li> <li>- Bastoncini di pesce al forno (prod. interna) - Contorno campagnolo</li> <li>- Pane e frutta fresca</li> <li>- <b>Merenda:</b> Mousse di frutta</li> </ul>	<b>Martedì</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta al sugo del marinaio</li> <li>- Polpette di ricotta e carote - Broccoli lessati</li> <li>- Pane e frutta fresca</li> <li>- <b>Merenda:</b> Yogurt alla frutta - <b>Primaria/Asporto:</b> Budino UHT</li> </ul>
<b>Mercoledì</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta con crema delicata di porri</li> <li>- Straccetti di pollo agli agrumi - Insalata</li> <li>- Pane e frutta fresca</li> <li>- <b>Merenda:</b> The det. e biscotti - <b>Primaria/Asporto:</b> Biscotti</li> </ul>	<b>Mercoledì</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta all'olio e.v.oliva e parmigiano</li> <li>- Bocconcini di pollo gratinati - Carote a julienne</li> <li>- Pane e frutta fresca</li> <li>- <b>Merenda:</b> Banana</li> </ul>
<b>Giovedì</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Piatto Unico:</b> Lasagne alla bolognese*** (bovino)</li> <li>- Verdura fresca mista - <b>Nido:</b> Cavolfiore lessato</li> <li>- Pane e frutta fresca</li> <li>- <b>Merenda:</b> Banana</li> </ul>	<b>Giovedì</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta al pomodoro e pecorino</li> <li>- Pesce in crosta di mais - Fagiolini profumati</li> <li>- Pane e frutta fresca</li> <li>- <b>Merenda:</b> Plumcake</li> </ul>
<b>Venerdì</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta all'olio e. v. oliva e parmigiano</li> <li>- Polpette di lenticchie - Carote lessate e mais (<b>Nido:</b> Carote lessate)</li> <li>- Pane e frutta fresca</li> <li>- <b>Merenda:</b> Gnocco al forno <b>Prim./Asp:</b> Taralli o schiacciata</li> </ul>	<b>Venerdì</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Riso verde alla crema di spinaci</li> <li>- Medaglione di zucca e ceci - Insalata</li> <li>- Pane e frutta fresca</li> <li>- <b>Merenda:</b> Cracker e succo di frutta - <b>Primaria/Asporto:</b> Crackers</li> </ul>
3a Settimana		4a Settimana	
Dal 31/10/2022 al 04/11/2022	Dal 23/01/2023 al 27/01/2023	Dal 07/11/2022 al 11/11/2022	Dal 30/01/2023 al 03/02/2023
Dal 28/11/2022 al 02/12/2022	Dal 20/02/2023 al 24/02/2023	Dal 05/12/2022 al 09/12/2022	Dal 27/02/2023 al 03/03/2023
Dal 26/12/2022 al 30/12/2022	Dal 20/03/2023 al 24/03/2023	Dal 02/01/2023 al 06/01/2023	Dal 27/03/2023 al 31/03/2023
	Dal 17/04/2023 al 21/04/2023		Dal 24/04/2023 al 28/04/2023
<b>Lunedì</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta al ragu' di carne bovina</li> <li>- Formaggio - Carote julienne</li> <li>- Pane e frutta fresca</li> <li>- <b>Merenda:</b> The det. e biscotti - <b>Primaria/Asporto:</b> Biscotti</li> </ul>	<b>Lunedì</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Crema di piselli con orzo</li> <li>- Ricotta - Carote alla julienne</li> <li>- Pane e frutta fresca</li> <li>- <b>Merenda:</b> Barretta di cioccolato fondente/Pane e marmellata ( <b>Nido</b> )</li> </ul>
<b>Martedì</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta in brodo di carne</li> <li>- Spinacina vegetariana ( produz. Interna) - Insalata mista</li> <li>- Pane e frutta fresca</li> <li>- <b>Merenda:</b> Yogurt alla frutta - <b>Primaria/Asporto:</b> Budino UHT</li> </ul>	<b>Martedì</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta alla capricciosa</li> <li>- Pollo al forno - Purè di patate</li> <li>- Pane e frutta fresca</li> <li>- <b>Merenda:</b> Banana</li> </ul>
<b>Mercoledì</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Risotto con crema delicata di broccoli</li> <li>- Pesce gratinato - Carote lessate</li> <li>- Pane e frutta fresca</li> <li>- <b>Merenda:</b> Grissini e frutta fresca</li> </ul>	<b>Mercoledì</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Piatto Unico :</b> Pasta al forno con quinoa, lenticchie e cavolfiore***</li> <li>- Insalata</li> <li>- Pane e frutta fresca</li> <li>- <b>Merenda:</b> Yogurt alla frutta - <b>Primaria/Asporto:</b> Budino UHT</li> </ul>
<b>Giovedì</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Passato di verdure con pasta</li> <li>- Cotoletta di pollo al forno- Spinaci all'olio</li> <li>- Pane e frutta fresca</li> <li>- <b>Merenda:</b> Gnocco al forno <b>Prim./Asp:</b> Taralli o schiacciata</li> </ul>	<b>Giovedì</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta al pomodoro</li> <li>- Arrosto di maiale al forno - Broccoli lessati</li> <li>- Pane e frutta fresca</li> <li>- <b>Merenda:</b> Cracker e succo di frutta - <b>Primaria/Asporto:</b> Crackers</li> </ul>
<b>Venerdì</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta al pomodoro</li> <li>- Polpette di ceci - Insalata</li> <li>- Pane e frutta fresca</li> <li>- <b>Merenda:</b> Banana</li> </ul>	<b>Venerdì</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta all'olio e.v.oliva e parmigiano</li> <li>- Polpette di merluzzo alla salvia - Verdura fresca mista</li> <li>- Pane e frutta fresca</li> <li>- <b>Merenda:</b> Frutta fresca e grissini</li> </ul>
<b>NOTE</b>	<p>***per le SCUOLE PRIMARIE è prevista una integrazione di FORMAGGIO Per i nidi d'infanzia, in abbinamento alla verdura fresca, verrà fornita verdura cotta a seconda dell'esigenza e dell'età dei bambini.</p>		
<b>INFORMATIVA ALLERGENI</b>	<p>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 - allegato II e s.m.i.). Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia), sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi e tutti i derivati dei prodotti in elenco. 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.</p>		

<b>DIETE PARTICOLARI</b>	<p align="center"><b>DIETA IN BIANCO</b></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"><b>DIETA SPECIALE</b></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"><b>DIETA "PARTICOLARE" STANDARD CON ESCLUSIONE DI:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• carne di maiale</li> <li>• carne bovina</li> <li>• carne in genere</li> <li>• carne e pesce e derivati</li> <li>• carne, pesce, uova e latte e derivati</li> </ul> <p>può essere richiesta, per iscritto, dagli interessati esclusivamente per motivi etico-religiosi</p>						
<b>MODALITA' DI PREPARAZIONE</b>	<p align="center"><b>LA COTTURA DEI CIBI</b></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"><b>CONDIMENTI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• parmigiano reggiano stagionato 24 mesi, per insaporire i primi piatti;</li> <li>• olio extra vergine d'oliva bio per il condimento a crudo e per la cottura, olio di girasole biologico, in piccole quantità, per cucinare;</li> <li>• burro da panna pastorizzata, se ne prevede l'utilizzo esclusivamente a crudo;</li> <li>• succo di limone, erbe aromatiche e brodo vegetale;</li> <li>• sale: fortificato con iodio;</li> <li>• Aceto Balsamico di Modena Biologico e IGP.</li> </ul> <p>Non vengono utilizzati alimenti precotti, spezie, preparati per brodo e per purè, additivi quali conservanti e/o coloranti.</p>						
<b>LE NOSTRE MATERIE PRIME</b>	<p><b>Pasta di semola</b> di grano duro biologica tutti i giorni.</p> <p><b>Pasta all'uovo</b> quando prevista in menu. Pasta per lasagne da fornitori locali.</p> <p><b>Pasta all'uovo</b> ripiena fresca biologica da fornitori locali</p> <p><b>Riso, Orzo, Farro</b> biologico.</p> <p><b>Pane e Gnocco</b> biologici da fornitori locali</p> <p><b>Farina di grano tenero biologica. Farina di mais biologica</b></p> <p><b>Carne Suina:</b> la carne proviene esclusivamente da suini nati, allevati e macellati in Italia, nel rigoroso rispetto dei metodi biologici.</p> <p><b>Carne Avicola:</b> 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><b>Carni bovine Biologica</b> provenienti da animali di età uguale o inferiore a 24 mesi.</p> <p><b>Pesce surgelato</b>, a ridotto contenuto di grassi, di piccola pezzatura, privo di lisce</p> <p><b>Prosciutto cotto</b> di coscia suina, di prima qualità, senza polifosfati, proteine del latte, caseinati e glutine.</p> <p><b>Prosciutto crudo</b> D.O.P. di Modena o di Parma, Mortadella IGP.</p> <p><b>Parmigiano reggiano</b> D.O.P. 24 mesi</p> <p><b>Latte</b> intero e parzialmente scremato Uht biologico</p> <p><b>Formaggi</b> Ricotta, Mozzarella, caciotta, biologici da fornitori locali</p> <p>Stracchino biologico</p> <p><b>Uova</b> pastorizzate biologiche.</p> <p align="center"><b>CIR è impegnata a garantire l'utilizzo di materie prime alimentari senza ingredienti modificati geneticamente.</b></p>	<p><b>Polpa, pelati e passata di pomodoro</b> biologica.</p> <p><b>Verdura fresca</b> biologica insalata, carote, pomodori, finocchio, radicchio rosso, zucchine, bietola, patate, cappuccio, radicchio Milano</p> <p><b>Verdura fresca</b> a lotta integrata tutte le altre tipologie</p> <p><b>Patate di Bologna e Patate di Montese DOP</b></p> <p><b>Frutta fresca biologica</b> uva, mela rossa e gialla, meloni, pesca gialla e nettarina, susine, prugne e pere, miyacawa, arance, mandarini, clmentine, mapo e kiwi</p> <p><b>Frutta fresca a lotta integrata</b> 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><b>Verdure surgelate a lotta integrata:</b> finocchi, cipolla, bieta, spinaci, fagiolini, piselli, carote, zucchine</p> <p><b>Verdure surgelate biologiche:</b> bieta, carote, verdure, minestrone, piselli, spinaci, zucchine, cavolfiore, fagiolini, broccoli e patate.</p> <p><b>Legumi</b> secchi biologici.</p> <p><b>Composta di frutta, Mousse di Frutta, Succhi di Frutta</b> biologici.</p> <p><b>Olio</b> extra vergine d'oliva biologico.</p> <p><b>Olio di semi di girasole</b> biologico</p> <p><b>Aceto Balsamico</b> di Modena Biologico e IGP</p> <p><b>Biscotti biologici.</b> Plumcake biologico. Torte da forno biologiche</p> <p><b>Crackers</b> biologici e <b>Fette Biscottate</b> biologiche in monorazione</p> <p><b>Stregchette</b> biologiche</p> <p><b>Cacao amaro in polvere e Cioccolatina Fondente:</b> biologica dal commercio equo e solidale.</p>						
<b>INGREDIENTI DI ALCUNI PIATTI INSERITI NEI NOSTRI</b>	<p align="center"><b>PRIMI PIATTI E PIATTI UNICI</b></p> <table border="1"> <tr> <td data-bbox="108 1444 810 1659"> <p>- <b>Pasta al forno con quinoa, lenticchie e cavolfiore:</b></p> <p>Pasta di semola, lenticchie, quinoa, cavolfiore, cipolla, carota, pomodoro, latte, olio, farina, parmigiano e sale iodato.</p> <p>- <b>Pasta al sugo del marinaio:</b></p> <p>Pasta di semola, pomodoro, merluzzo, cipolla, carota, aglio, prezzemolo, olio, acciughe e sale iodato.</p> </td> <td data-bbox="810 1444 1551 1659"> <p>- <b>Pasta alla capricciosa:</b></p> <p>Pasta di semola, carote, cipolla, pomodoro, olive, capperi, olio e.v.oliva, prezzemolo, aglio e sale iodato.</p> <p>- <b>Riso verde con crema di spinaci:</b></p> <p>Riso parboiled, besciamella (latte, olio, farina, parmigiano reggiano), spinaci, cipolla, aglio e sale iodato.</p> </td> </tr> <tr> <td align="center" colspan="2"><b>SECONDI PIATTI E CONTORNI</b></td> </tr> <tr> <td data-bbox="108 1659 810 1883"> <p>- <b>Tortino di Caulipower:</b></p> <p>Patate, caulipower (mix vegetale di lenticchie, quinoa, cavolfiore), uovo, scamorza, parmigiano, pane grattugiato, cipolla, olio e sale iodurato.</p> <p>- <b>Spinacina vegetariana :</b></p> <p>Patate, spinaci, uovo, parmigiano, pane grattugiato, ricotta, scamorza, prezzemolo, aglio, olio e sale iodato.</p> </td> <td data-bbox="810 1659 1551 1883"> <p>- <b>Cavolfiore al gratin:</b></p> <p>Cavolfiore, pane grattugiato, parmigiano reggiano, olio e sale iodurato.</p> <p>- <b>Contorno campagnolo:</b></p> <p>Bieta erbette, spinaci, cicoria, olio e sale iodato.</p> </td> </tr> </table>		<p>- <b>Pasta al forno con quinoa, lenticchie e cavolfiore:</b></p> <p>Pasta di semola, lenticchie, quinoa, cavolfiore, cipolla, carota, pomodoro, latte, olio, farina, parmigiano e sale iodato.</p> <p>- <b>Pasta al sugo del marinaio:</b></p> <p>Pasta di semola, pomodoro, merluzzo, cipolla, carota, aglio, prezzemolo, olio, acciughe e sale iodato.</p>	<p>- <b>Pasta alla capricciosa:</b></p> <p>Pasta di semola, carote, cipolla, pomodoro, olive, capperi, olio e.v.oliva, prezzemolo, aglio e sale iodato.</p> <p>- <b>Riso verde con crema di spinaci:</b></p> <p>Riso parboiled, besciamella (latte, olio, farina, parmigiano reggiano), spinaci, cipolla, aglio e sale iodato.</p>	<b>SECONDI PIATTI E CONTORNI</b>		<p>- <b>Tortino di Caulipower:</b></p> <p>Patate, caulipower (mix vegetale di lenticchie, quinoa, cavolfiore), uovo, scamorza, parmigiano, pane grattugiato, cipolla, olio e sale iodurato.</p> <p>- <b>Spinacina vegetariana :</b></p> <p>Patate, spinaci, uovo, parmigiano, pane grattugiato, ricotta, scamorza, prezzemolo, aglio, olio e sale iodato.</p>	<p>- <b>Cavolfiore al gratin:</b></p> <p>Cavolfiore, pane grattugiato, parmigiano reggiano, olio e sale iodurato.</p> <p>- <b>Contorno campagnolo:</b></p> <p>Bieta erbette, spinaci, cicoria, olio e sale iodato.</p>
<p>- <b>Pasta al forno con quinoa, lenticchie e cavolfiore:</b></p> <p>Pasta di semola, lenticchie, quinoa, cavolfiore, cipolla, carota, pomodoro, latte, olio, farina, parmigiano e sale iodato.</p> <p>- <b>Pasta al sugo del marinaio:</b></p> <p>Pasta di semola, pomodoro, merluzzo, cipolla, carota, aglio, prezzemolo, olio, acciughe e sale iodato.</p>	<p>- <b>Pasta alla capricciosa:</b></p> <p>Pasta di semola, carote, cipolla, pomodoro, olive, capperi, olio e.v.oliva, prezzemolo, aglio e sale iodato.</p> <p>- <b>Riso verde con crema di spinaci:</b></p> <p>Riso parboiled, besciamella (latte, olio, farina, parmigiano reggiano), spinaci, cipolla, aglio e sale iodato.</p>							
<b>SECONDI PIATTI E CONTORNI</b>								
<p>- <b>Tortino di Caulipower:</b></p> <p>Patate, caulipower (mix vegetale di lenticchie, quinoa, cavolfiore), uovo, scamorza, parmigiano, pane grattugiato, cipolla, olio e sale iodurato.</p> <p>- <b>Spinacina vegetariana :</b></p> <p>Patate, spinaci, uovo, parmigiano, pane grattugiato, ricotta, scamorza, prezzemolo, aglio, olio e sale iodato.</p>	<p>- <b>Cavolfiore al gratin:</b></p> <p>Cavolfiore, pane grattugiato, parmigiano reggiano, olio e sale iodurato.</p> <p>- <b>Contorno campagnolo:</b></p> <p>Bieta erbette, spinaci, cicoria, olio e sale iodato.</p>							
<p align="center"><b>CERTIFICAZIONI DI QUALITA' E SISTEMA DI AUTOCONTROLLO HACCP</b></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>								