

## Menu Settembre-Ottobre 2022 // PRIMAVERA - ESTATE 2023

In vigore dal 19 Settembre 2022 corrispondente al lunedì della 1a settimana fino al 14 Ottobre 2022  
In vigore dall' 01 Maggio 2023 corrispondente al lunedì della 1a settimana fino al 15 Settembre 2023

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

1a Settimana				2a Settimana			
Dal 19/09/2022	al 23/09/2022	Dal 26/06/2023	al 30/06/2023	Dal 26/09/2022	al 30/09/2022	Dal 03/07/2023	al 07/07/2023
Dal 01/05/2023	al 05/05/2023	Dal 24/07/2023	al 28/07/2023	Dal 08/05/2023	al 12/05/2023	Dal 31/07/2023	al 04/08/2023
Dal 29/05/2023	al 02/06/2023	Dal 21/08/2023	al 25/08/2023	Dal 05/06/2023	al 09/06/2023	Dal 28/08/2023	al 01/09/2023
Lunedì	- Crema di lenticchie con pasta - **Pasta al pesto di erbette - Prosciutto cotto - Patate arrosto - Pane e frutta fresca - <b>Merenda:</b> Gnocco al forno - <b>Primaria/Asporto:</b> Taralli o Schiacciatina			Lunedì	- Pasta all'olio e.v.oliva e parmigiano - Pesce gratinato - Patate e carote prezzemolate - Pane e frutta fresca - <b>Merenda:</b> Grissini e frutta fresca		
Martedì	- Pasta all'olio e.v.oliva e parmigiano - <b>Primaria:</b> aglio,olio e peperoncino - Medaglione mediterraneo (melanzane) - Verdura fresca mista - Pane e frutta fresca - <b>Merenda:</b> Gelato - <b>Primaria/Asporto:</b> Biscotti			Martedì	- Minestra d'orzo - **Risotto con spinaci - Arrosto di maiale (aprile e ottobre)/ Lombino freddo olio e limone (Da Maggio a inizio settembre) - Pomodori (*) oppure insalata - Pane e frutta fresca <b>Merenda:</b> Cracker e succo di frutta - <b>P/A:</b> Crackers		
Mercoledì	- Risotto alle zucchine - Pesce dorato al forno - Carote lessate - Pane e frutta fresca - <b>Merenda:</b> Grissini e frutta fresca			Mercoledì	- Pasta alla siciliana - Scaloppina di pollo con aromi - Carote julienne - Pane e frutta fresca - <b>Merenda:</b> Yogurt alla frutta - <b>Primaria/Asporto:</b> Budino UHT		
Giovedì	- Pasta al ragù di mare - Polpette di ricotta e spinaci (#) - Insalata o Pomodori (*) - Pane e frutta fresca - <b>Merenda:</b> Yogurt alla frutta - <b>Primaria/Asporto:</b> Budino UHT			Giovedì	- <b>Mida:</b> Crema di verdura con pasta - Formaggio - Insalata mista - Pane e frutta fr. - Crema di verdura con pasta - Pizza margherita - Frutta fresca - **Piatto Unico: Pizza margherita - Insalata mista, olive e mais - Frutta fresca - <b>Merenda:</b> Banana		
Venerdì	- Pasta al pomodoro - Straccetti di pollo gratinati - Piselli - Pane e frutta fresca - <b>Merenda:</b> Banana			Venerdì	- Pasta al profumo di origano - Crocchette di ceci e zucchini - Finocchi lessati - Pane e frutta fresca - <b>Merenda:</b> Crostata con confettura di albicocca o ciliegia		
3a Settimana				4a Settimana			
Dal 03/10/2022	al 07/10/2022	Dal 10/07/2023	al 14/07/2023	Dal 10/10/2022	al 14/10/2022	Dal 17/07/2023	al 21/07/2023
Dal 15/05/2023	al 19/05/2023	Dal 07/08/2023	al 11/08/2023	Dal 22/05/2023	al 26/05/2023	Dal 14/08/2023	al 18/08/2023
Dal 12/06/2023	al 16/06/2023	Dal 04/09/2023	al 08/09/2023	Dal 19/06/2023	al 23/06/2023	Dal 11/09/2023	al 15/09/2023
Lunedì	- Pasta al ragù di bovino - Frittata al profumo di basilico - Verdura fresca mista - Pane e frutta fresca - <b>Merenda:</b> Grissini e frutta fresca			Lunedì	- Pasta al pomodoro - Pesce ai cereali - Carote al parmigiano - Pane e frutta fresca - <b>Merenda:</b> Cracker e succo di frutta - <b>Primaria/Asporto:</b> Crackers		
Martedì	- Pasta con zucchini e ricotta - Bastoncini di pesce (prod.interna) - <b>Primaria:</b> Tonno all'olio e.v.oliva - Pomodori (*) oppure Insalata - Pane e frutta fresca - <b>Merenda:</b> Gnocco al forno - <b>Primaria/Asporto:</b> Taralli o Schiacciatina			Martedì	- Pasta all'olio e.v.oliva e parmigiano - Medaglione di caulipower (lenticchie,chinoa, cavolfiore) - Insalata - Pane e frutta fresca - <b>Merenda:</b> Grissini e frutta fresca		
Mercoledì	- Crema di verdure e legumi con Riso - **Riso con crema di piselli - Portafogli al forno - <b>Nido:</b> prosciutto cotto - Carote julienne - Pane e frutta fresca - <b>Merenda:</b> Banana			Mercoledì	- Pasta con ragù di carne bianca (tacchino) - Mozzarella - Pomodori (*) oppure Carote julienne - Pane e frutta fresca - <b>Merenda:</b> Yogurt alla frutta - <b>Primaria/Asporto:</b> Budino UHT		
Giovedì	- Pasta al pomodoro - Pollo al forno - Spinaci lessati - Pane e frutta fresca - <b>Merenda:</b> Gelato - <b>Primaria/Asporto:</b> Biscotti			Giovedì	- Crema di zucchini con farro - **Pasta alla crema delicata di peperoni - Cotoletta di pollo al forno - Contorno campagnolo saporito - Pane e frutta fresca - <b>Merenda:</b> Banana		
Venerdì	- Pasta all'olio e.v.oliva e parmigiano - Bocconcini di melanzane - Fagiolini lessati - Pane e frutta fresca - <b>Merenda:</b> Yogurt alla frutta - <b>Primaria/Asporto:</b> Budino UHT			Venerdì	- Risotto al pesto - Polpette di piselli - Verdura fresca mista - Pane e frutta fresca - <b>Merenda:</b> Gelato - <b>Primaria/Asporto:</b> Plum cake		
NOTE:	Per i nidi d'infanzia, in abbinamento alla verdura fresca, verrà fornita verdura cotta a seconda dell'esigenza e dell'età dei bambini La tempistica della sospensione dei primi piatti in brodo, durante i mesi più caldi, sarà valutata a seconda della stagione dall'Amministrazione Comunale e Cir-Food. ** Piatti sostitutivi proposti durante il periodo di sospensione dei brodi. - Polpette di ricotta e spinaci (#): Nei mesi di Luglio e Agosto verranno sostituite con Mozzarella. **Piatto Unico Pizza margherita: nel periodo estivo quando si sostituiscono i brodi, la Pizza verrà proposta come piatto unico per le sole scuole dell'infanzia e primarie (* ) I pomodori come contorno verranno proposti nei mesi estivi, indicativamente da maggio a settembre.						
INFORMATIVA ALLERGENI	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,noccioline,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.						

## Menu Settembre-Ottobre 2022 // PRIMAVERA - ESTATE 2023

In vigore dal 19 Settembre 2022 corrispondente al lunedì della 1a settimana fino al 14 Ottobre 2022  
In vigore dall' 01 Maggio 2023 corrispondente al lunedì della 1a settimana fino al 15 Settembre 2023

### NIDO E SCUOLE D' INFANZIA - PRIMARIE - CENTRI ESTIVI di FIORANO E SPEZZANO DIETA NO CARNE BOVINA

1a Settimana		2a Settimana	
Dal 19/09/2022 al 23/09/2022	Dal 26/06/2023 al 30/06/2023	Dal 26/09/2022 al 30/09/2022	Dal 03/07/2023 al 07/07/2023
Dal 01/05/2023 al 05/05/2023	Dal 24/07/2023 al 28/07/2023	Dal 08/05/2023 al 12/05/2023	Dal 31/07/2023 al 04/08/2023
Dal 29/05/2023 al 02/06/2023	Dal 21/08/2023 al 25/08/2023	Dal 05/06/2023 al 09/06/2023	Dal 28/08/2023 al 01/09/2023
<b>Lunedì</b>	- Crema di lenticchie con Pasta <b>oppure</b> ** Pasta al pesto di erbette - Prosciutto cotto - Patate arrosto - Pane e frutta fresca <b>Merenda:</b> Gnocco al forno <b>Primaria/Asporto:</b> Taralli o Schiacciatina	<b>Lunedì</b>	- Pasta all'olio e.v.oliva e parmigiano - Pesce gratinato - Patate e carote prezzemolate - Pane e frutta fresca <b>Merenda:</b> Grissini e frutta fresca
<b>Martedì</b>	- Pasta all'olio e.v.oliva e parmigiano - <b>Primaria:</b> aglio,olio e peperoncino - Medaglione mediterraneo (melanzane) - Verdura fresca mista - Pane e frutta fresca <b>Merenda:</b> Gelato <b>Primaria/Asporto:</b> Biscotti	<b>Martedì</b>	- Minestra d'orzo -**Risotto con spinaci - Arrosto di maiale (aprile e ottobre)/ Lombino freddo olio e limone (Da Maggio a inizio settembre) -Pomodori (*) oppure insalata - Pane e frutta fresca <b>Merenda:</b> Cracker e succo di frutta - <b>P/A:</b> Crackers
<b>Mercoledì</b>	- Risotto alle zucchine - Pesce dorato al forno - Carote lessate - Pane e frutta fresca <b>Merenda:</b> Grissini e frutta fresca	<b>Mercoledì</b>	- Pasta alla siciliana - Scaloppina di pollo con aromi - Carote alla julienne - Pane e frutta fresca <b>Merenda:</b> Yogurt alla frutta <b>Primaria/Asporto:</b> Budino UHT
<b>Giovedì</b>	- Pasta al ragù di mare - Polpette di ricotta e spinaci (#) - Insalata o Pomodori (*) - Pane e frutta fresca <b>Merenda:</b> Yogurt alla frutta <b>Primaria/Asporto:</b> Budino UHT	<b>Giovedì</b>	- <b>Nido</b> Crema di verdura con pasta - Formaggio - Insalata mista - Pane e Frutta fr. - Crema di verdura con pasta - Pizza margherita - Frutta fresca - **Piatto Unico: Pizza Margherita e Insalata mista, olive e mais - Frutta fresca <b>Merenda:</b> Banana
<b>Venerdì</b>	- Pasta al pomodoro - Staccetti di pollo gratinati - Piselli - Pane e frutta fresca <b>Merenda:</b> Banana	<b>Venerdì</b>	- Pasta al profumo di origano - Crocchette di ceci e zucchini - Finocchi lessati - Pane e frutta fresca <b>Merenda:</b> Crostata con confettura di albicocca o ciliegia
3a Settimana		4a Settimana	
Dal 03/10/2022 al 07/10/2022	Dal 10/07/2023 al 14/07/2023	Dal 10/10/2022 al 14/10/2022	Dal 17/07/2023 al 21/07/2023
Dal 15/05/2023 al 19/05/2023	Dal 07/08/2023 al 11/08/2023	Dal 22/05/2023 al 26/05/2023	Dal 14/08/2023 al 18/08/2023
Dal 12/06/2023 al 16/06/2023	Dal 04/09/2023 al 08/09/2023	Dal 19/06/2023 al 23/06/2023	Dal 11/09/2023 al 15/09/2023
<b>Lunedì</b>	- Pasta al pomodoro - Frittata al profumo di basilico - Verdura fresca mista - Pane e frutta fresca <b>Merenda:</b> Banana	<b>Lunedì</b>	- Pasta al pomodoro - Pesce ai cereali - Carote al parmigiano - Pane e frutta fresca <b>Merenda:</b> Cracker e succo di frutta - <b>Primaria/Asporto:</b> Crackers
<b>Martedì</b>	- Pasta con zucchini e ricotta - Bastoncini di pesce (prod.interna) - <b>Primaria:</b> Tonno all'olio e.v.oliva - Pomodori (*) oppure Insalata - Pane e frutta fresca <b>Merenda:</b> Gnocco al forno - <b>Primaria/Asporto:</b> Taralli o Schiacciatina	<b>Martedì</b>	- Pasta all'olio e.v.oliva e parmigiano - Medaglione di caulipower (lenticchie,chinoa, cavolfiore) - Insalata - Pane e frutta fresca <b>Merenda:</b> Grissini e frutta fresca
<b>Mercoledì</b>	- Crema di verdure e legumi con Riso - **Riso con crema di piselli - Portafogli al forno - <b>Nido:</b> prosciutto cotto - Carote julienne - Pane e frutta fresca <b>Merenda:</b> Banana	<b>Mercoledì</b>	- Pasta con ragù di carne bianca (tacchino) - Mozzarella - <b>Pomodori (*)</b> oppure Carote julienne - Pane e frutta fresca <b>Merenda:</b> Yogurt alla frutta - <b>Primaria/Asporto:</b> Budino UHT
<b>Giovedì</b>	- Pasta al pomodoro - Pollo al forno - Spinaci lessati - Pane e frutta fresca <b>Merenda:</b> Gelato - <b>Primaria/Asporto:</b> Biscotti	<b>Giovedì</b>	- Crema di zucchini con farro - **Pasta alla crema delicata di peperoni - Cotoletta di pollo al forno - Contorno campagnolo saporito - Pane e frutta fresca <b>Merenda:</b> Banana
<b>Venerdì</b>	- Pasta all'olio e.v.oliva e parmigiano - Bocconcini di melanzane - Fagiolini lessati - Pane e frutta fresca <b>Merenda:</b> Yogurt alla frutta - <b>Primaria/Asporto:</b> Budino UHT	<b>Venerdì</b>	- Risotto al pesto - Polpette di piselli - Verdura fresca mista - Pane e frutta fresca <b>Merenda:</b> Gelato - <b>Primaria/Asporto:</b> Plum cake
<b>NOTE:</b>	Per i nidi d'infanzia, in abbinamento alla verdura fresca, verrà fornita verdura cotta a seconda dell'esigenza e dell'età dei bambini La tempistica della sospensione dei primi piatti in brodo, durante i mesi più caldi, sarà valutata a seconda della stagione dall'Amministrazione Comunale e Cir-Food. ** Piatti sostitutivi proposti durante il periodo di sospensione dei brodi. - Polpette di ricotta e spinaci (#): Nei mesi di Luglio e Agosto verranno sostituite con Mozzarella. **Piatto Unico Pizza margherita: nel periodo estivo quando si sostituiscono i brodi, la Pizza verrà proposta come piatto unico per le sole scuole dell'infanzia e primarie (* ) I pomodori come contorno verranno proposti nei mesi estivi, indicativamente da maggio a settembre.		
<b>INFORMATIVA ALLERGENI</b>	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,noccioline,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.		

## Menu Settembre-Ottobre 2022 // PRIMAVERA - ESTATE 2023

In vigore dal 19 Settembre 2022 corrispondente al lunedì della 1a settimana fino al 14 Ottobre 2022

In vigore dal 01 Maggio 2023 corrispondente al lunedì della 1a settimana fino al 15 Settembre 2023

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

1a Settimana		2a Settimana	
Dal 19/09/2022 al 23/09/2022	Dal 26/06/2023 al 30/06/2023	Dal 26/09/2022 al 30/09/2022	Dal 03/07/2023 al 07/07/2023
Dal 01/05/2023 al 05/05/2023	Dal 24/07/2023 al 28/07/2023	Dal 08/05/2023 al 12/05/2023	Dal 31/07/2023 al 04/08/2023
Dal 29/05/2023 al 02/06/2023	Dal 21/08/2023 al 25/08/2023	Dal 05/06/2023 al 09/06/2023	Dal 28/08/2023 al 01/09/2023
<b>Lunedì</b>	- Crema di lenticchie con pasta - **Pasta al pesto di erbe - <b>Formaggio</b> - Patate arrosto - Pane e frutta fresca - <b>Merenda:</b> Gnocco al forno - <b>Primaria/Asporto:</b> Taralli o Schiacciatina	<b>Lunedì</b>	- Pasta all'olio e.v.oliva e parmigiano - Pesce gratinato - Patate e carote prezzemolate - Pane e frutta fresca - <b>Merenda:</b> Grissini e frutta fresca
<b>Martedì</b>	- Pasta all'olio e.v.oliva e parmigiano - <b>Primaria:</b> aglio,olio e peperoncino - Medaglione mediterraneo (melanzane) - Verdura fresca mista - Pane e frutta fresca - <b>Merenda:</b> Gelato - <b>Primaria/Asporto:</b> Biscotti	<b>Martedì</b>	- Minestra d'orzo -**Risotto con spinaci - <b>Formaggio</b> -Pomodori (*) oppure insalata - Pane e frutta fresca - <b>Merenda:</b> Cracker e succo di frutta - <b>P/A:</b> Crackers
<b>Mercoledì</b>	- Risotto alle zucchine - Pesce dorato al forno - Carote lessate - Pane e frutta fresca - <b>Merenda:</b> Grissini e frutta fresca	<b>Mercoledì</b>	- Pasta alla siciliana - Scaloppina di pollo con aromi - Carote alla julienne - Pane e frutta fresca - <b>Merenda:</b> Yogurt alla frutta <b>Primaria/Asporto:</b> Budino UHT
<b>Giovedì</b>	- Pasta al ragù di mare - Polpette di ricotta e spinaci (#) - Insalata o Pomodori (*) - Pane e frutta fresca - <b>Merenda:</b> Yogurt alla frutta - <b>Primaria/Asporto:</b> Budino UHT	<b>Giovedì</b>	- <b>Nido</b> Crema di verdura con pasta - Formaggio - Insalata mista - Pane e Frutta fr. - Crema di verdura con pasta - Pizza margherita - Frutta fresca - **Piatto Unico: Pizza Margherita e Insalata mista, olive e mais - Frutta fresca - <b>Merenda:</b> Banana
<b>Venerdì</b>	- Pasta al pomodoro - Straccetti di pollo gratinati - Piselli - Pane e frutta fresca - <b>Merenda:</b> Banana	<b>Venerdì</b>	- Pasta al profumo di origano - Crocchette di ceci e zucchine - Finocchi lessati - Pane e frutta fresca - <b>Merenda:</b> Crostata con confettura di albicocca o ciliegia
3a Settimana		4a Settimana	
Dal 03/10/2022 al 07/10/2022	Dal 10/07/2023 al 14/07/2023	Dal 10/10/2022 al 14/10/2022	Dal 17/07/2023 al 21/07/2023
Dal 15/05/2023 al 19/05/2023	Dal 07/08/2023 al 11/08/2023	Dal 22/05/2023 al 26/05/2023	Dal 14/08/2023 al 18/08/2023
Dal 12/06/2023 al 16/06/2023	Dal 04/09/2023 al 08/09/2023	Dal 19/06/2023 al 23/06/2023	Dal 11/09/2023 al 15/09/2023
<b>Lunedì</b>	- Pasta al ragù di bovino - Frittata al profumo di basilico - Verdura fresca mista - Pane e frutta fresca - <b>Merenda:</b> Grissini e frutta fresca	<b>Lunedì</b>	- Pasta al pomodoro - Pesce ai cereali - Carote al parmigiano - Pane e frutta fresca - <b>Merenda:</b> Cracker e succo di frutta - <b>Primaria/Asporto:</b> Crackers
<b>Martedì</b>	- Pasta con zucchine e ricotta - Bastoncini di pesce (prod.interna) - <b>Primaria:</b> Tonno all'olio e.v.oliva - Pomodori (*) oppure Insalata - Pane e frutta fresca - <b>Merenda:</b> Gnocco al forno - <b>Primaria/Asporto:</b> Taralli o Schiacciatina	<b>Martedì</b>	- Pasta all'olio e.v.oliva e parmigiano - Medaglione di caulipower (lenticchie,chinoa, cavolfiore) - Insalata - Pane e frutta fresca - <b>Merenda:</b> Grissini e frutta fresca
<b>Mercoledì</b>	- Crema di verdure e legumi con Riso - **Riso con crema di piselli - <b>Formaggio</b> - Carote julienne - Pane e frutta fresca - <b>Merenda:</b> Banana	<b>Mercoledì</b>	- Pasta con ragù di carne bianca (tacchino) - Mozzarella - <b>Pomodori (*)</b> oppure Carote julienne - Pane e frutta fresca - <b>Merenda:</b> Yogurt alla frutta - <b>Primaria/Asporto:</b> Budino UHT
<b>Giovedì</b>	- Pasta al pomodoro - Pollo al forno - Spinaci lessati - Pane e frutta fresca - <b>Merenda:</b> Gelato - <b>Primaria/Asporto:</b> Biscotti	<b>Giovedì</b>	- Crema di zucchine con farro - **Pasta alla crema delicata di peperoni - Cotoletta di pollo al forno - Contorno campagnolo saporito - Pane e frutta fresca - <b>Merenda:</b> Banana
<b>Venerdì</b>	- Pasta all'olio e.v.oliva e parmigiano - Bocconcini di melanzane - Fagiolini lessati - Pane e frutta fresca - <b>Merenda:</b> Yogurt alla frutta - <b>Primaria/Asporto:</b> Budino UHT	<b>Venerdì</b>	- Risotto al pesto - Polpette di piselli - Verdura fresca mista - Pane e frutta fresca - <b>Merenda:</b> Gelato - <b>Primaria/Asporto:</b> Plum cake
<b>NOTE:</b>	Per i nidi d'infanzia, in abbinamento alla verdura fresca, verrà fornita verdura cotta a seconda dell'esigenza e dell'età dei bambini La tempistica della sospensione dei primi piatti in brodo, durante i mesi più caldi, sarà valutata a seconda della stagione dall'Amministrazione Comunale e Cir-Food. ** Piatti sostitutivi proposti durante il periodo di sospensione dei brodi. - Polpette di ricotta e spinaci (#): Nei mesi di Luglio e Agosto verranno sostituite con Mozzarella. **Piatto Unico Pizza margherita: nel periodo estivo quando si sostituiscono i brodi, la Pizza verrà proposta come piatto unico per le sole scuole dell'infanzia e primarie (* ) I pomodori come contorno verranno proposti nei mesi estivi, indicativamente da maggio a settembre.		
<b>INFORMATIVA ALLERGENI</b>	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,noccioli,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.		

## Menu Settembre-Ottobre 2022 // PRIMAVERA - ESTATE 2023

In vigore dal 19 Settembre 2022 corrispondente al lunedì della 1a settimana fino al 14 Ottobre 2022

In vigore dall' 01 Maggio 2023 corrispondente al lunedì della 1a settimana fino al 15 Settembre 2023

### NIDO E SCUOLE D' INFANZIA - PRIMARIE - CENTRI ESTIVI di FIORANO E SPEZZANO

#### DIETA NO CARNE

1a Settimana		2a Settimana	
Dal 19/09/2022 al 23/09/2022	Dal 26/06/2023 al 30/06/2023	Dal 26/09/2022 al 30/09/2022	Dal 03/07/2023 al 07/07/2023
Dal 01/05/2023 al 05/05/2023	Dal 24/07/2023 al 28/07/2023	Dal 08/05/2023 al 12/05/2023	Dal 31/07/2023 al 04/08/2023
Dal 29/05/2023 al 02/06/2023	Dal 21/08/2023 al 25/08/2023	Dal 05/06/2023 al 09/06/2023	Dal 28/08/2023 al 01/09/2023
<b>Lunedì</b>	- Crema di lenticchie con pasta - **Pasta al pesto di erbe - <b>Formaggio</b> - Patate arrosto - Pane e frutta fresca - <b>Merenda:</b> Gnocco al forno - <b>Primaria/Asporto:</b> Taralli o Schiacciata	<b>Lunedì</b>	- Pasta all'olio e.v.oliva e parmigiano - Pesce gratinato - Patate e carote prezzemolate - Pane e frutta fresca - <b>Merenda:</b> Grissini e frutta fresca
<b>Martedì</b>	- Pasta all'olio e.v.oliva e parmigiano - <b>Primaria:</b> aglio,olio e peperoncino - Medaglione mediterraneo (melanzane) - Verdura fresca mista - Pane e frutta fresca - <b>Merenda:</b> Gelato - <b>Primaria/Asporto:</b> Biscotti	<b>Martedì</b>	- Minestra d'orzo -**Risotto con spinaci - <b>Formaggio</b> -Pomodori (*) oppure insalata - Pane e frutta fresca - <b>Merenda:</b> Cracker e succo di frutta - <b>P/A:</b> Crackers
<b>Mercoledì</b>	- Risotto alle zucchine - Pesce dorato al forno - Carote lessate - Pane e frutta fresca - <b>Merenda:</b> Grissini e frutta fresca	<b>Mercoledì</b>	- Pasta alla siciliana - <b>Pesce gratinato</b> - Carote alla julienne - Pane e frutta fresca - <b>Merenda:</b> Yogurt alla frutta <b>Primaria/Asporto:</b> Budino UHT
<b>Giovedì</b>	- Pasta al ragù di mare - Polpette di ricotta e spinaci (#) - Insalata o Pomodori (*) - Pane e frutta fresca - <b>Merenda:</b> Yogurt alla frutta - <b>Primaria/Asporto:</b> Budino UHT	<b>Giovedì</b>	- <b>Nido</b> Crema di verdura con pasta - Formaggio - Insalata mista - Pane e Frutta fr. - Crema di verdura con pasta - Pizza margherita - Frutta fresca - **Piatto Unico: Pizza Margherita e Insalata mista, olive e mais - Frutta fresca - <b>Merenda:</b> Banana
<b>Venerdì</b>	- Pasta al pomodoro - <b>Pesce gratinato</b> - Piselli - Pane e frutta fresca - <b>Merenda:</b> Banana	<b>Venerdì</b>	- Pasta alla marinara - Crocchette di ceci e zucchine - Fagiolini lessati - Pane e frutta fresca - <b>Merenda:</b> Crostata con confettura di albicocca o ciliegia
3a Settimana		4a Settimana	
Dal 03/10/2022 al 07/10/2022	Dal 10/07/2023 al 14/07/2023	Dal 10/10/2022 al 14/10/2022	Dal 17/07/2023 al 21/07/2023
Dal 15/05/2023 al 19/05/2023	Dal 07/08/2023 al 11/08/2023	Dal 22/05/2023 al 26/05/2023	Dal 14/08/2023 al 18/08/2023
Dal 12/06/2023 al 16/06/2023	Dal 04/09/2023 al 08/09/2023	Dal 19/06/2023 al 23/06/2023	Dal 11/09/2023 al 15/09/2023
<b>Lunedì</b>	- Pasta al pomodoro - Frittata al profumo di basilico - Verdura fresca mista - Pane e frutta fresca - <b>Merenda:</b> Grissini e frutta fresca	<b>Lunedì</b>	- Pasta al pomodoro - Pesce ai cereali - Carote al parmigiano - Pane e frutta fresca - <b>Merenda:</b> Cracker e succo di frutta - <b>Primaria/Asporto:</b> Crackers
<b>Martedì</b>	- Pasta con zucchine e ricotta - Bastoncini di pesce (prod.interna) - <b>Primaria:</b> Tonno all'olio e.v.oliva - Pomodori (*) oppure Insalata - Pane e frutta fresca - <b>Merenda:</b> Gnocco al forno - <b>Primaria/Asporto:</b> Taralli o Schiacciata	<b>Martedì</b>	- Pasta all'olio e.v.oliva e parmigiano - Medaglione di caulipower (lenticchie,chinoa, cavolfiore) - Insalata - Pane e frutta fresca - <b>Merenda:</b> Grissini e frutta fresca
<b>Mercoledì</b>	- Crema di verdure e legumi con Riso - **Riso con crema di piselli - <b>Formaggio</b> - Carote julienne - Pane e frutta fresca - <b>Merenda:</b> Banana	<b>Mercoledì</b>	- Pasta al pomodoro - Mozzarella - Pomodori (*) oppure Carote julienne - Pane e frutta fresca - <b>Merenda:</b> Yogurt alla frutta - <b>Primaria/Asporto:</b> Budino UHT
<b>Giovedì</b>	- Pasta al pomodoro - <b>Pesce gratinato</b> - Spinaci lessati - Pane e frutta fresca - <b>Merenda:</b> Gelato - <b>Primaria/Asporto:</b> Biscotti	<b>Giovedì</b>	- Crema di zucchine con farro - **Pasta alla crema delicata di peperoni - <b>Pesce gratinato</b> - Contorno campagnolo saporito - Pane e frutta fresca - <b>Merenda:</b> Banana
<b>Venerdì</b>	- Pasta all'olio e.v.oliva e parmigiano - Bocconcini di melanzane - Fagiolini lessati - Pane e frutta fresca - <b>Merenda:</b> Yogurt alla frutta - <b>Primaria/Asporto:</b> Budino UHT	<b>Venerdì</b>	- Risotto al pesto - Polpette di piselli - Verdura fresca mista - Pane e frutta fresca - <b>Merenda:</b> Gelato - <b>Primaria/Asporto:</b> Plum cake
<b>NOTE:</b>	Per i nidi d'infanzia, in abbinamento alla verdura fresca, verrà fornita verdura cotta a seconda dell'esigenza e dell'età dei bambini La tempistica della sospensione dei primi piatti in brodo, durante i mesi più caldi, sarà valutata a seconda della stagione dall'Amministrazione Comunale e Cir-Food. ** Piatti sostitutivi proposti durante il periodo di sospensione dei brodi. - Polpette di ricotta e spinaci (#): Nei mesi di Luglio e Agosto verranno sostituite con Mozzarella. **Piatto Unico Pizza margherita: nel periodo estivo quando si sostituiscono i brodi, la Pizza verrà proposta come piatto unico per le sole scuole dell'infanzia e primarie (* ) I pomodori come contorno verranno proposti nei mesi estivi, indicativamente da maggio a settembre.		
<b>INFORMATIVA ALLERGENI</b>	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,noccioline,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.		



## Menu Settembre-Ottobre 2022 // PRIMAVERA - ESTATE 2023

### DIETA IN BIANCO

In vigore dal 19 Settembre 2022 corrispondente al lunedì della 1a settimana fino al 14 Ottobre 2022  
In vigore dall' 01 Maggio 2023 corrispondente al lunedì della 1a settimana fino al 15 Settembre 2023

#### PRIMO PIATTO

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

#### SECONDO PIATTO

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

3 <sup>a</sup> Settimana		4 <sup>a</sup> Settimana	
LU.	PARMIGIANO REGGIANO	LU.	PROSCIUTTO COTTO
MA.	FETTINA DI CARNE AI FERRI	MA.	FETTINA DI CARNE AI FERRI
ME.	PROSCIUTTO COTTO	ME.	PARMIGIANO REGGIANO
GI.	FETTINA DI CARNE AI FERRI	GI.	FETTINA DI CARNE AI FERRI
VE.	PARMIGIANO REGGIANO	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 Grissini



## Menu Settembre-Ottobre 2022 // PRIMAVERA - ESTATE 2023

### PASTO ALTERNATIVO

In vigore dal 19 Settembre 2022 corrispondente al lunedì della 1a settimana fino al 14 Ottobre 2022  
In vigore dall' 01 Maggio 2023 corrispondente al lunedì della 1a settimana fino al 15 Settembre 2023

#### PRIMO PIATTO

PASTA DI SEMOLA CONDITA CON OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

#### SECONDO PIATTO

1 <sup>a</sup> Settimana		2 <sup>a</sup> Settimana	
LU.	FORMAGGIO	LU.	FORMAGGIO
MA.	PROSCIUTTO COTTO	MA.	PROSCIUTTO COTTO
ME.	FORMAGGIO	ME.	FORMAGGIO
GI.	FETTINA DI CARNE AI FERRI	GI.	FETTINA DI CARNE AI FERRI
VE.	PROSCIUTTO COTTO	VE.	PROSCIUTTO COTTO

3 <sup>a</sup> Settimana		4 <sup>a</sup> Settimana	
LU.	PROSCIUTTO COTTO	LU.	FORMAGGIO
MA.	FORMAGGIO	MA.	PROSCIUTTO COTTO
ME.	FETTINA DI CARNE AI FERRI	ME.	FETTINA DI CARNE AI FERRI
GI.	FORMAGGIO	GI.	PROSCIUTTO COTTO
VE.	PROSCIUTTO COTTO	VE.	FORMAGGIO

#### CONTORNO

COME DA MENU

#### FRUTTA E MERENDA

COME DA MENU



<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>
	<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>
<p align="center"><b>MODALITA' DI PREPARAZIONE</b></p>	<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 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, clementine, 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 align="center"><b>LE NOSTRE MATERIE PRIME</b></p>	<p align="center"><b>PRIMI PIATTI</b></p> <p>- <b>Crema di lenticchie con pasta:</b></p> <p>Pasta di semola, lenticchie, patate, pomodoro, carote, cipolla, aglio, olio di girasole, olio e.v.oliva, rosmarino, prezzemolo e sale iodato.</p> <p>- <b>Pasta al profumo di origano:</b></p> <p>Pasta di semola, pomodoro, origano, olio e.v.oliva, prezzemolo, aglio e sale iodato.</p>	<p>- <b>Pasta al suqo del marinaio:</b></p> <p>Pasta di semola, merluzzo, pomodoro, cipolla, carote, aglio, prezzemolo, olio e.v.oliva e sale iodato.</p> <p>- <b>Pasta al forno con chinoa, lenticchie e cavolfiore:</b></p> <p>Pasta di semola, caulipower, pomodoro, carote, cipolla, olio di girasole, besciamella e sale iodato.</p>
<p align="center"><b>INGREDIENTI DI ALCUNI PIATTI INSERITI NEI NOSTRI MENU</b></p>	<p align="center"><b>SECONDI PIATTI E CONTORNI</b></p> <p>- <b>Tortino di Caulipower:</b></p> <p>Caulipower, patate, uovo pastorizzato, scamorza, parmigiano reggiano, pane grattugiato, cipolla, olio e.v.oliva e sale iodato.</p> <p>- <b>Medaglione mediterraneo</b></p> <p>Melanzane, pane grattugiato, patate, scamorza, pecorino toscano, uovo pastorizzato, parmigiano reggiano, olio di girasole, aglio, prezzemolo, sale iodato.</p>	<p>- <b>Polpette di merluzzo e salvia:</b></p> <p>Merluzzo, uovo pastorizzato, pane grattugiato, patate, olio e.v.oliva, prezzemolo, acciughe, aglio, capperi, salvia e sale iodato.</p> <p>- <b>Spinacina vegetariana:</b></p> <p>Spinaci, uovo pastorizzato, patate, pane grattugiato, parmigiano reggiano, scamorza, ricotta vaccina, aglio, prezzemolo 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>		