

dal 17/04 al 21/04 - dal 15/05 al 19/05 - dal 12/06 al 16/06 - dal 04/09 al 08/09 - dal 02/10 al 06/10 - dal 30/10 al 03/11

L. - FARFALLE AL VERDE AROMATICO

Frutta fresca

M. - PASSATO DI VERDURE CON ORZO

Frutta fresca

M. - MEZZE PENNE INTEGRALI AL TONNO

Frutta fresca

G. - PIPE AL PESTO DI ZUCCHINE

Frutta fresca

V. - SEDANINI ALLA SICILIANA

Frutta fresca

 PROSCIUTTO COTTO

Insalata di fagiolini carote ceci

PIZZA MARGHERITA 

Contorno escluso

CUORE MEDITERRANEO

Piselli al sugo

COTOLETTA DI POLLO AL FORNO

Verdura fresca

STELLA DI MERLUZZO IN CROSTA DI MAIS

Patate al forno

dal 24/04 al 28/04 - dal 22/05 al 26/05 - dal 19/06 al 23/06 - dal 11/09 al 15/09 - dal 09/10 al 13/10 - dal 06/11 al 10/11

L. - PENNE INTEGRALI AL SUGO DEL CASALE

Frutta fresca

M. -  PIATTO UNICO: LASAGNE AL FORNO

Frutta fresca

M. - PASSATO MARCHIGIANO CON FARRO

Frutta fresca

G. - RISO ALLE VERDURE E PISELLI

Frutta fresca

V. - CELLENTANI OLIO E PARMIGIANO

Frutta fresca

FRITTATA CON VERDURE

Spinaci al parmigiano

Pinzimonio

BACETTI DI RICOTTA E SPINACI

Insalata mista con pomodori

POLLO AL FORNO

Purè

FISH BURGER

Verdura fresca

dal 01/05 al 05/05 - dal 29/05 al 02/06 - dal 26/06 al 30/06 - dal 18/09 al 22/09 - dal 16/10 al 20/10

L. - SEDANINI AL POMODORO E BASILICO

Frutta fresca

M. - SPIRELLI INTEGRALI AL PESTO DI SPINACI

Torta al cocco e cioccolato

M. -  PIATTO UNICO: MEZZE PENNE DEL PASSATORE AL FORNO

Frutta fresca

G. - VELLUTATA MEDITERRANEA CON ORZO

Frutta fresca

V. - NOCCIOLINE ALLA NORMA

Frutta fresca

FORMAGGIO

Pomodori all'origano e ceci

POLPETTE DI CANNELLINI

Misto d'estate

Pinzimonio

 PORTAFOGLI AL FORNO

Fagiolini lessati

FILETTO DI LIMANDA DORATO AL FORNO

Verdura fresca mista

dal 08/05 al 12/05 - dal 05/06 al 09/06 - dal 28/08 al 01/09 - dal 25/09 al 29/09 - dal 23/10 al 27/10

L. - MEZZE PENNE INTEGRALI ALLA MARINARA

Frutta fresca

M. - CREMA DI LATTUGA E PISELLI AI TRE CEREALI

Frutta fresca

M. - FARFALLE ALLA LIGURE

Frutta fresca

G. - PIPE OLIO E PARMIGIANO

Frutta fresca

V. - CELLENTANI DEL PESCATORE

Frutta fresca

FRITTATA PROFUMATA AL PESTO

Zucchine trifolate

 MEDAGLIONE ALLA NAPOLETANA

Verdura fresca mista

MEZZALUNA DI PATATE

Fagioli alla contadina


 SCALOPPINA DI MAIALE AL LIMONE


Verdura fresca

TONNO

Verdura fresca

"Giornate speciali" verranno proposte precedute da idonea informazione.

 Indica la presenza di carne di maiale con l'opportunità di prenotare il pasto "senza maiale".

 QUANDO PREVISTA "PIZZA MARGHERITA" NON SARÀ FORNITO IL PANE.

POMODORI (contorno): PROPOSTI IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ STAGIONALE, IN ALTERNATIVA SOSTITUITI CON ALTRA VERDURA FRESCA.



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 acagù, 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 famigliari, a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale CIRFOOD e ad attivare l'iter di richiesta del menu personalizzato per allergia/intolleranza.

DIETE PARTICOLARI	<p>Dieta "in bianco" (senza certificato medico): si può prenotare, per il tempo strettamente necessario, per bambini o adulti con lievi indisposizioni.</p> <p>Dieta "sanitaria" (con certificato medico): esclusivamente per bambini o adulti che necessitano di un'alimentazione mirata a prevenire e/o curare specifiche patologie (allergie alimentari, diabete, ecc.).</p> <p>Dieta con esclusione di carni per motivi etico-religiosi (maiale, bovino, carne in genere): può essere richiesta, per iscritto, dagli interessati.</p> <p>Dieta vegetariana o vegana: può essere richiesta, per iscritto, dagli interessati.</p>	
MODALITÀ DI PREPARAZIONE	<p 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 apposite cuoci-pasta che consentono la "cottura espressa". • 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 (produzione interna). * Aceto balsamico IGP. <p>Non vengono utilizzati alimenti precotti, spezie, preparati per brodo e per purè, additivi quali conservanti e/o coloranti.</p>
LE NOSTRE MATERIE PRIME	<p><u>Pasta di semola di grano duro biologica.</u> <u>Pasta all'uovo: 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: biologica</u> fresca per ragù e polpette "CAM", fresca convenzionale per le altre preparazioni. <u>Carne avicola: carne di pollo fresca biologica 1 v/mese "CAM"</u>, 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: MSC, Filetti di Limanda e Merluzzo: CAM</u> <u>Prosciutto cotto:</u> di coscia suina, di prima qualità, senza polifosfati aggiunti, lattosio e caseinati. <u>Prosciutto crudo:</u> D.O.P. di Modena o di Parma. <u>Mortadella:</u> IGP Bologna. <u>Formaggi biologici:</u> mozzarella, ricotta, stracchino. <u>Parmigiano Reggiano:</u> stagionatura 24 mesi D.O.P. <u>Burro bio:</u> x il condimento della pasta al burro e x le torte di produzione interna. <u>Latte:</u> parz. scremato a lunga conservazione biologico per cucinare ed intero biologico fresco per colazioni e merende (se previsti in menu). <u>Polpa, pelati e passata di pomodoro:</u> biologica. <u>Banana:</u> bio ed equo solidale. <u>Olio extra vergine oliva:</u> biologico utilizzato per il condimento delle verdure e della "pasta all'olio extra v. oliva" CAM.</p>	<p><u>Verdure surgelate biologiche:</u> carote, bietole, spinaci, verdure per minestrone, piselli, spinaci, cavolfiori, fagiolini e broccoli.</p> <p><u>Verdure a produzione integrata "qualità sostenibile":</u> cavolo cappuccio, cavolo verza, bietola, cicoria, carote, cipolla, sedano, lattuga, radicchio, rucola, melanzana, zucchine, peperoni, pomodori, cetrioli, zucca.</p> <p><u>Verdure surgelate convenzionali:</u> tutte le altre tipologie non menzionate nei prodotti biologici e a produzione integrata. Non si utilizzano ortaggi in scatola, ad eccezione di pelati, polpa e passata di pomodoro.</p> <p><u>Verdura fresca:</u> biologica CAM tutta la rimanente verdura fresca non menzionata nella verdura a lotta integrata.</p> <p><u>Frutta fresca biologica:</u> CAM tutta la frutta non menzionata nella frutta a lotta integrata.</p> <p><u>Frutta fresca L.I. "QUALITÀ SOSTENIBILE":</u> pere, prugne/susine, pesche e pesca nettarina (in alternativa a IGP), fragole, melone, anguria, albicocche, cachi, ciliegie, mele.</p> <p><u>Prodotti da agricoltura sociale:</u> basilico.</p> <p><u>Yogurt: Intero, alla frutta biologica.</u></p> <p><u>Mousse di frutta:</u> biologica 2 volte al mese in sostituzione della frutta.</p> <p><u>Prodotti DOP e IGP:</u> <u>SALUMI:</u> Speck Alto Adige IGP e bresaola della Valtellina IGP (in menù di giornate a tema). <u>FORMAGGI:</u> in menù di giornate a tema Asiago DOP, Taleggio DOP, Provolone Valpadano DOP, Grana Padano DOP, Gorgonzola DOP, Quartirolo Lombardo DOP, Pecorino Toscano DOP. <u>ORTOFRUTTA:</u> Pesche nettarine IGP, Pesca IGP Emilia Romagna, Pere dell'Emilia IGP. CIR è impegnata a garantire l'utilizzo di materie prime alimentari senza ingredienti modificati geneticamente.</p>
PRINCIPALI INGREDIENTI PIATTI CON NOMI DI FANTASIA	<p>VERDE AROMATICO: besciamella all'olio, spinaci, parmigiano, pecorino, erbe aromatiche.</p> <p>PESTO DI ZUCCHINE/SPINACI: spinaci/zucchine, parmigiano reggiano, mandorle, basilico.</p> <p>SICILIANA: passata di pomodoro, melanzane, sedano, carota, cipolla, acciughe, erbe aromatiche.</p> <p>SUGO DEL CASALE: lenticchie rosse, passata di pomodoro, erbe aromatiche.</p> <p>PASSATORE AL FORNO: ragù di carne (suino), passata di pomodoro, piselli, prosciutto crudo, besciamella.</p> <p>NORMA: passata di pomodoro, melanzane, ricotta fresca, erbe aromatiche.</p> <p>MARINARA: passata di pomodoro, acciughe, prezzemolo, aglio.</p> <p>DEL PESCATORE: merluzzo, trota, passata di pomodoro, acciughe, erbe aromatiche.</p> <p>CUORE MEDITERRANEO: impasto a base di melanzane, patate, scamorza, pecorino, erbe aromatiche, impanatura all'uovo.</p> <p>PORTAFOGLI AL FORNO: prosciutto cotto, formaggio edamer, impanatura all'uovo.</p> <p>MEDAGLIONE ALLA NAPOLETANA: macinato di carne (bovino, maiale), parmigiano, uovo, uva sultanina, pinoli, erbe aromatiche, passata di pomodoro.</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>		

COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE

Sede di Modena - Via Elsa Morante, 71
Centro Produzione Pasti - Sede di Modena
Via Malavolti, 50 - Tel. 059/252565-252571-252652
Fax 059/252625 - E-mail: monica.vedelago@cirfood.com

