

dal 13/11 al 17/11 - dal 11/12 al 15/12 - dal 08/01 al 12/01 - dal 05/02 al 09/02 - dal 04/03 al 08/03 - dal 01/04 al 05/04

L. - SEDANINI POMODORO E BASILICO Frutta fresca	 PROSCIUTTO COTTO Insalata di fagiolini carote ceci
M. - CREMA DI ZUCCA CON ORZO Frutta fresca	PIZZA MARGHERITA 
M. - FUSILLI INTEGRALI DEL PESCATORE Frutta fresca	Contorno escluso POLPETTE DI CANNELLINI
G. - MEZZE PENNE OLIO E PARMIGIANO Frutta fresca	Finocchi in insalata COTOLETTA DI POLLO AL FORNO
V. - PIPE AL PESTO INVERNALE Frutta fresca	Verdura fresca mista BASTONCINI DI MERLUZZO
	Patate al forno

dal 20/11 al 24/11 - dal 18/12 al 22/12 - dal 15/01 al 19/01 - dal 12/02 al 16/02 - dal 11/03 al 15/03 - dal 08/04 al 12/04

L. - PENNE INTEGRALI AL SUGO DEL CASALE Frutta fresca	TORTINO CON CARCIOFI Spinaci al forno
M. - VELLUTATA DI CECI CAROTE E PORRI AI TRE CEREALI Frutta fresca	MEDAGLIONE ALL'ORTOLANA Insalata mista con cavolo cappuccio
M. -  PIATTO UNICO: LASAGNE AL FORNO Frutta fresca	Verdura fresca SPEZZATINO DI TACCHINO AL SUGO
G. - FARFALLE CON VERDURE E LEGUMI Frutta fresca	Patate lessate FILETTO DI LIMANDA DORATO AL FORNO
V. - CELLENTANI AL TONNO Frutta fresca	Carote e piselli lessati

dal 27/11 al 01/12 - dal 25/12 al 29/12 - dal 22/01 al 26/01 - dal 19/02 al 23/02 - dal 18/03 al 22/03

L. - FUSILLI INTEGRALI ALLA MEDITERRANEA Frutta fresca	FRITTATA CON VERDURE Fagiolini profumati
M. - SEDANINI OLIO E PARMIGIANO Torta notte e di	FIORE CON CAULIPOWER Piselli brasati
M. - MEZZE PENNE ALLA PIZZAIOLA Frutta fresca	POLLO AL FORNO Verdura fresca
G. - CREMA DI BORLOTTI CON ORZO Frutta fresca	 PORTAFOGLI AL FORNO Lattuga e radicchio rosso
V. - PIPE AI BROCCOLI Frutta fresca	FILETTO DI HALIBUT GRATINATO Verdura fresca mista

dal 04/12 al 08/12 - dal 01/01 al 05/01 - dal 29/01 al 02/02 - dal 26/02 al 01/03 - dal 25/03 al 29/03

L. - RISO AL SUGO VEGETARIANO Frutta fresca	FORMAGGIO Verdura fresca
M. - PASSATO DI LENTICCHIE CON FARRO Frutta fresca	 POLPETTE ALLA NAPOLETANA Verdura fresca mista
M. - PENNE INTEGRALI ALLA CAPRICCIOSA Frutta fresca	MEZZALUNA DI CECI E ZUCCA Purè
G. -  PIATTO UNICO: NOCCIOLINE AL RAGÙ BIANCO Frutta fresca	Verdura fresca STELLA DI MERLUZZO E TROTA IN CROSTA DI MAIS
V. - CELLENTANI ALLA LIGURE Frutta fresca	Finocchi al forno

"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.

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIU', 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 (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.



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 style="text-align: center;">LA COTTURA DEI CIBI</p> <p>Tutti gli alimenti vengono cucinati al mattino, immediatamente prima del confezionamento e della spedizione dei pasti.</p> <ul style="list-style-type: none"> • La pasta e il riso: in apposita cuoci-pasta a ciclo continuo che consente la "cottura espressa". • I secondi ed i contorni: in forno tradizionale o a vapore. <p>Nessun alimento viene sottoposto a frittura.</p>	<p style="text-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></p> <p><u>Riso, orzo e farro: biologico. Gnocchi di patate: biologici.</u></p> <p><u>Farina: di grano tenera biologica</u>, per gli usi di cucina.</p> <p><u>Farina di mais: biologica</u></p> <p><u>Carne suina: biologica</u> fresca per ragù e polpette, fresca convenzionale per le altre preparazioni.</p> <p><u>Carne avicola:</u> carne di pollo fresca biologica 1 v/mese, fresca a filiera controllata per le rimanenti giornate.</p> <p><u>Carne bovina:</u> fresca biologica</p> <p><u>Legumi secchi</u> (borlotti, cannellini, ceci e lenticchie) biologici.</p> <p><u>Uova:</u> biologiche allevate a terra pastorizzate, refrigerate.</p> <p><u>Pesce:</u> surgelato, a ridotto contenuto di grassi, di piccola pezzatura</p> <p><u>Prosciutto cotto:</u> senza polifosfati aggiunti, glutine, lattosio e caseinati.</p> <p><u>Prosciutto crudo:</u> D.O.P. di Modena o di Parma.</p> <p><u>Mortadella:</u> IGP Bologna.</p> <p><u>Formaggi biologici:</u> mozzarella, ricotta, stracchino.</p> <p><u>Parmigiano Reggiano:</u> stagionatura 24 mesi D.O.P.</p> <p><u>Burro bio:</u> per il condimento della pasta al burro e per le torte di produzione interna.</p> <p><u>Latte:</u> parzialmente scremato a lunga conservazione biologico per cucinare ed intero biologico fresco per colazioni e merende (se previsti in menu).</p> <p><u>Polpa, pelati e passata di pomodoro:</u> biologica.</p> <p><u>Banana:</u> bio ed equo solidale.</p> <p><u>Olio extra vergine oliva:</u> biologico per il condimento delle verdure e della "pasta all'olio extra v. oliva".</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>Verdura fresca:</u> biologica tutta la rimanente verdura fresca non menzionata nella verdura a lotta integrata.</p> <p><u>Frutta fresca biologica:</u> tutta la frutta non menzionata nella frutta a lotta integrata.</p> <p><u>Frutta fresca a produzione integrata "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 per giornate a tema:</u></p> <p><u>SALUMI:</u> Speck Alto Adige IGP e bresaola della Valtellina IGP (in menù di giornate a tema).</p> <p><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.</p> <p><u>ORTOFRUTTA:</u> Pesche nettarine IGP, Pesca IGP Emilia Romagna, Pere dell'Emilia IGP.</p> <p><u>OGM:</u> CIRFOOD è impegnata a garantire l'utilizzo di materie prime alimentari senza ingredienti modificati geneticamente.</p>
PRINCIPALI INGREDIENTI PIATTI CON NOMI DI FANTASIA	<p>DEL PESCATORE: merluzzo, trota, passata di pomodoro, acciughe, prezzemolo, aglio.</p> <p>PESTO INVERNALE: verza, zucca, scarola, basilico, pinoli, mandorle.</p> <p>SUGO DEL CASALE: lenticchie rosse, passata di pomodoro, rosmarino.</p> <p>MEDITERRANEA: passata di pomodoro, prezzemolo, basilico, parmigiano.</p> <p>PIZZAIOLA: passata di pomodoro, cipolla, aglio, origano.</p> <p>SUGO VEGETARIANO: passata di pomodoro, cavolfiore, quinoa rossa, lenticchie verdi, sedano, carota, cipolla.</p> <p>CAPRICCIOSA: passata di pomodoro, olive tritate, capperi, acciughe, prezzemolo.</p> <p>RAGÙ BIANCO: ragù di carne (pollo, tacchino), piselli, besciamella.</p> <p>MEDAGLIONE ALL'ORTOLANA: impasto a base di patate, fagiolini, carote, verza, porri, parmigiano, scamorza, impanatura all'uovo.</p> <p>FIORE CON CAULIPOWER: impasto a base di patate, cavolfiore, quinoa rossa, lenticchie verdi, fontal, impanatura all'uovo.</p> <p>PORTAFOGLI AL FORNO: prosciutto cotto, formaggio edamer, impanatura all'uovo.</p> <p>MEZZALUNA DI CECI E ZUCCA: impasto a base di zucca, ceci, scamorza, parmigiano, patate, salvia, impanatura all'uovo.</p>	
<p style="text-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>		

CIRFOOD s.c.

Area Emilia Est - Via Elsa Morante, 71 - 41123 Modena

Centro Produzione Pasti di Modena

Via Malavolti, 50 - Tel. 059/252565-252571-252652

Fax 059/252625 - E-mail: monica.vedelago@cirfood.com

