

SCUOLE PRIMARIE DI NOVI E ROVERETO

(In vigore dal 8 Aprile corrispondente al lunedì della 1ª settimana)

dal 08/04 al 12/04 - dal 06/05 al 10/05 - dal 03/06 al 07/06 - dal 23/09 al 27/09

L. - NOCCIOLINE AL VERDE AROMATICO

Pane e frutta fresca

 MORTADELLA

Insalata di fagiolini e carote

M. PIATTO UNICO: PIZZA MARGHERITA 

Frutta fresca

Insalata

M. - MEZZE PENNE AL TONNO

FRITTATA AL FORNO

Pane integrale e frutta fresca

Carote a filini

G. - PASSATO DI LENTICCHIE ROSSE CON ORZO

COTOLETTA DI POLLO

Pane e frutta fresca

Insalata o Pomodori (secondo stagionalità) *

V. - SEDANINI ALLA SICILIANA

FILETTO DI PESCE IN CROSTA DI MAIS

Pane e frutta fresca

Patate lesstate

dal 15/04 al 19/04 - dal 13/05 al 17/05 - dal 10/06 al 14/06 - dal 2/09 al 6/09 - dal 30/09 al 4/10

L. - PENNE AL SUGO DEL CASALE

MOZZARELLA

Pane e frutta fresca

Insalata o Pomodori (secondo stagionalità) *

M. - CELLENTANI OLIO E PARMIGIANO

TORTINO ALLE ZUCCHINE

Pane e frutta fresca

Carote lesstate

M. PIATTO UNICO:  LASAGNE AL FORNO (con ragù di suino)

Pane integrale e frutta fresca

Cavolo cappuccio in insalata

G. - PASTA AL POMODORO

POLLO AL FORNO

Pane e frutta fresca

Insalata mista

V. - CREMA DI VERDURE E LEGUMI CON RISO

PESCE IN CROSTA DI CEREALI

Pane e frutta fresca

Patate al forno

dal 22/04 al 26/04 - dal 20/05 al 24/05 - dal 09/09 al 13/09 - dal 7/10 al 11/10

L. PIATTO UNICO: MEZZE PENNE PASTICCIATE AL RAGU' DI CARNE BIANCA

Pane e Yogurt alla frutta

Misto d'estate

M. - SEDANINI ALLA PIZZAIOLA

BACETTI DI VERDURE, QUINOA E LENTICCHIE

Pane integrale e frutta fresca


Insalata e mais

M. FUSILLI AL PESTO DI ZUCCHINE

FILETTO DI PESCE GRATINATO

Pane e frutta fresca

Carote a filini

G. - VELLUTATA MEDITERRANEA CON ORZO 

PORTAFOGLI AL FORNO

Pane e frutta fresca

Insalata o Pomodori (secondo stagionalità) *

V. - NOCCIOLINE DEL PESCATORE

FRITTATA PROFUMATA AL BASILICO

Pane e frutta fresca

Fagiolini lessati

dal 29/04 al 3/05 - dal 27/05 al 31/05 - dal 16/09 al 20/09 - Dal 14/10 al 18/10

L. PIATTO UNICO: TORTELLONI DI RICOTTA E SPINACI AL POMODORO E BASILICO

Pane e frutta fresca

Carote a filini

M. - CREMA DI CECI CON RISO

HAMBURGER DI CARNE BOVINA

Pane integrale e frutta fresca

Insalata o Pomodori (secondo stagionalità) *

M. - NOCCIOLINE ALLA LIGURE

FRITTATA FILANTE

Pane e frutta fresca

Insalata mista

G. - FUSILLI OLIO E PARMIGIANO

SPEZZATINO DI TACCHINO E VERDURE

Pane e frutta fresca



Zucchine trifolate

V. - CELLENTANI ALLA MARINARA

FILETTO DI PESCE DORATO

Pane e frutta fresca

Piselli lessati

"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 (secondo stagionalità)*: proposti nei mesi di Maggio (da metà Maggio), Giugno e Settembre



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>	
MODALITA' 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 dei contorni; 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). <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 2v/settimana.</u></p> <p><u>Riso, orzo: biologico.</u></p> <p><u>Farina di grano tenero e farina di mais:</u> convenzionali.</p> <p><u>Carne suina:</u> per il 10% fresca antibiotic free, fresca convenzionale nelle rimanenti giornate.</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> ceci e lenticchie biologici.</p> <p><u>Ova:</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> x il condimento della pasta al burro e x le torte di produzione interna.</p> <p><u>Latte:</u> parz. 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> per il 33% biologici.</p> <p><u>Olio extra vergine oliva:</u> biologico per il condimento delle verdure.</p> <p><u>Verdure surgelate:</u> carote, spinaci, fagiolini, misto per minestrone biologici.</p> <p><u>Verdura fresca:</u> carote, cavolo cappuccio e patate nelle preparazioni biologici.</p> <p><u>Frutta fresca:</u> mela biologica.</p> <p><u>Banana:</u> bio ed equo solidale.</p> <p><u>Yogurt: Intero, alla frutta biologico.</u></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>OGM: CIRFOOD è impegnata a garantire l'utilizzo di materie prime alimentari senza ingredienti modificati geneticamente.</p>
PRINCIPALI INGREDIENTI PIATTI CON NOMI DI FANTASIA	<p>PASTA AL VERDE AROMATICO: pasta di semola, besciamella (farina, olio girasole, latte, parmigiano reggiano), pecorino, piselli, cipolla, aglio, salvia, olio di semi di girasole e sale.</p> <p>PASTA ALLA SICILINA: pasta di semola, polpa di pomodoro, melanzane, misto per soffritto (carota, sedano, cipolla), acciughe, aglio, prezzemolo, basilico e sale.</p> <p>PASSATO DI LENTICCHIE ROSSE CON ORZO: Orzo, patate, polpa di pomodoro, lenticchie, misto per soffritto (carota, sedano, cipolla), olio di semi di girasole, olio e.v. oliva e sale iodato.</p> <p>PASTA AL SUGO DEL CASALE: pasta di semola, polpa di pomodoro, lenticchie, carote, aglio, cipolla, rosmarino, olio di semi di girasole e sale.</p> <p>CREMA DI VERDURE E LEGUMI CON RISO: riso, minestrone di verdure, polpa di pomodoro, patate, piselli, lenticchie, olio di semi di girasole e sale.</p> <p>PASTA PASTICCIA AL RAGU' DI CARNE BIANCA: Pasta di semola, carne di tacchino, pomodoro polpa, besciamella (farina tipo "0", olio di semi di girasole, latte p.s. UHT, parmigiano reggiano), misto per soffritto (sedano, carota, cipolla), olio di girasole, sale iodato.</p> <p>PASTA ALLA PIZZAIOLA: Pasta di semola, pomodoro, cipolla, aglio, origano, olio di girasole, sale iodato.</p> <p>PASTA ALLA MARINARA: pasta di semola, polpa di pomodoro, acciughe, aglio, cipolla, prezzemolo, olio di semi di girasole e sale.</p> <p>VELLUTATA MEDITERRANEA CON ORZO: orzo, pomodori, lenticchie, piselli, ceci, fagioli borlotti, carota, sedano, cipolla, aglio, rosmarino, olio e.v. oliva e sale.</p> <p>PASTA ALLA LIGURE: Pasta semola, carote, patate, fagiolini, zucchine, farina, olio di semi di girasole, olio e.v. oliva, prezzemolo, basilico e sale.</p> <p>PASTA DEL PESCATORE: Pasta semola, polpa di pomodoro, merluzzo, acciughe, misto per soffritto (carota, sedano, cipolla), aglio, prezzemolo e sale.</p> <p>FRITTATA AL FORNO: patate, uovo pastorizzato, parmigiano reggiano, ricotta, olio di semi di girasole e sale.</p> <p>BACETTI DI VERDURE, QUINOA E LENTICCHIE: Patate, caulipower (cavolfiore, quinoa, lenticchie), parmigiano reggiano, pane grattugiato, uovo pastorizzato, edamer, aglio, prezzemolo, olio di semi di girasole e sale iodato.</p> <p>TORTINO ALLE ZUCCHINE: uovo pastorizzato, patate, zucchine, ricotta, parmigiano reggiano, olio di semi di girasole, basilico e sale.</p> <p>PESCE IN CROSTA DI CEREALI: Merluzzo surgelato, farina di mais, focchi di mais, pane grattugiato, olio di girasole, prezzemolo, aglio e sale.</p> <p>PORTAFOGLI AL FORNO: Prosciutto cotto, formaggio edamer, uovo pastorizzato, pane grattugiato, farina, olio di semi di girasole.</p> <p>FRITTATA PROFUMATA AL BASILICO: Uovo pastorizzato, ricotta, patate, besciamella (latte intero uht, farina, olio e.v. oliva), parmigiano reggiano, basilico, prezzemolo, olio di semi di girasole, pane grattugiato e sale iodato.</p> <p>FRITTATA FILANTE: Uovo pastorizzato, patate, parmigiano reggiano, formaggio edamer, olio di semi di girasole e sale iodato.</p> <p>INSALATA DI FAGIOLINI E CAROTE: carote, fagiolini, olio di semi di girasole e sale.</p> <p>MISTO D'ESTATE: patate, carote, zucchine, olio di semi di girasole e sale.</p>	
<p style="text-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>		