

dal 18/11 al 22/11 - dal 16/12 al 20/12 - dal 13/01 al 17/01 - dal 10/02 al 14/02 - dal 10/03 al 14/03 - dal 07/04 al 11/04

L. - SPIRELLI INTEGRALI AL POMODORO E BASILICO Pane e frutta fresca	🐷 PROSCIUTTO COTTO Carote e piselli lessati
M. - CREMA DI ZUCCA CON ORZO Frutta fresca	PIZZA MARGHERITA 🎵 Contorno escluso
M. - SEDANINI AL SUGO DI MARE Pane e frutta fresca	BASTONCINI DI BORLOTTI IN CROSTA DI MAIS Verdura fresca mista
G. - MEZZE PENNE OLIO E PARMIGIANO Pane e frutta fresca	COTOLETTA DI POLLO AL FORNO Verdura fresca mista
V. - PIPE AL PROFUMO DI BASILICO Pane e frutta fresca	POLPETTE DI MERLUZZO AL SUGO Finocchi al forno

dal 25/11 al 29/11 - dal 23/12 al 27/12 - dal 20/01 al 24/01 - dal 17/02 al 21/02 - dal 17/03 al 21/03

L. - PENNE AL SUGO DEL CASALE Pane e frutta fresca	TORTINO CON CARCIOFI Carote e broccoli lessati
M. - VELLUTATA DI CECI CAROTE E PORRI AI TRE CEREALI Pane integrale e frutta fresca	MEDAGLIONE ALL'ORTOLANA Insalata mista con cavolo cappuccio
M. - 🐷 PIATTO UNICO: LASAGNE AL FORNO Pane e frutta fresca	Verdura fresca POLLO AL FORNO
G. - FARFALLE CON VERDURE E LEGUMI Pane e frutta fresca	Purè CROCCHETTE DI MARE
V. - CELLENTANI ALLA CAPRICCIOSA Pane e frutta fresca	Spinaci al forno

dal 02/12 al 06/12 - dal 30/12 al 03/01 - dal 27/01 al 31/01 - dal 24/02 al 28/02 - dal 24/03 al 28/03

L. - PIPE AI BROCCOLI Pane e frutta fresca	FRITTATA CON VERDURE Lattuga e radicchio rosso
M. - SEDANINI ALLA PIZZAIOLA Pane e frutta fresca	FIORE CON CAULIPOWER Piselli brasati
M. - NOCCIOLINE OLIO E PARMIGIANO Pane e frutta fresca	SPEZZATINO DI TACCHINO AL SUGO Verdura fresca
G. - CREMA DI BORLOTTI CON ORZO Pane e frutta fresca	🐷 PORTAFOGLI AL FORNO Cavolfiore, carote e broccoli
V. - SPIRELLI INTEGRALI ALLA MEDITERRANEA Pane e frutta fresca	FILETTO DI HALIBUT GRATINATO Verdura fresca mista

dal 09/12 al 13/12 - dal 06/01 al 10/01 - dal 03/02 al 07/02 - dal 03/03 al 07/03 - dal 31/03 al 04/04

L. - RISO AL SUGO VEGETARIANO Pane e frutta fresca	FORMAGGIO Verdura fresca
M. - PASSATO DI LENTICCHIE CON FARRO Pane integrale e frutta fresca	🐷 MEDAGLIONE ALLA NAPOLETANA Verdura fresca mista
M. - PENNE AL SUGO DI PESCE Pane e frutta fresca	MEZZALUNA DI CECI E ZUCCA Patate al forno
G. - PIATTO UNICO: GRAMIGNA AL RAGÙ DI TACCHINO E PISELLI Pane e frutta fresca	Verdura fresca STELLA DI MERLUZZO E TROTA IN CROSTA DI MAIS
V. - CELLENTANI ALLA LIGURE Pane e frutta fresca	Finocchi in insalata

**"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 SOLFITTI, 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.



<b>DIETE PARTICOLARI</b>	<p><b>Dieta "in bianco"</b> (senza certificato medico): si può prenotare, per il tempo strettamente necessario, per bambini o adulti con lievi indisposizioni.</p> <p><b>Dieta "sanitaria"</b> (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><b>Dieta con esclusione di carni per motivi etico-religiosi (maiale, bovino, carne in genere):</b> può essere richiesta, per iscritto, dagli interessati.</p> <p><b>Dieta vegetariana o vegana:</b> può essere richiesta, per iscritto, dagli interessati.</p>	
<b>MODALITA' DI PREPARAZIONE</b>	<p style="text-align: center;"><b>LA COTTURA DEI CIBI</b></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"> <li>• La pasta e il riso: in apposita cuoci-pasta che consente la "cottura espressa".</li> <li>• I secondi ed i contorni: in forno tradizionale o a vapore.</li> </ul> <p>Nessun alimento viene sottoposto a frittura.</p>	<p style="text-align: center;"><b>CONDIMENTI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Parmigiano reggiano DOP stagionato 24 mesi, per insaporire i primi piatti.</li> <li>* Olio: extra vergine d'oliva bio per il condimento a crudo; olio monoseme di girasole, in piccole quantità, per la cottura.</li> <li>* Burro bio: per la pasta "burro e parmigiano" e per le torte se previsto.</li> <li>* Succo di limone, erbe aromatiche e brodo vegetale (produzione interna).</li> <li>* Aceto balsamico di Modena.</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 di grano duro biologica</b> 2 v/settimana.</p> <p><b>Riso, orzo: biologici. Farro biologico</b> 1 v./mese.</p> <p><b>Carne suina: biologica</b> fresca per polpette, fresca convenzionale per le altre preparazioni.</p> <p><b>Carne avicola:</b> carne di pollo fresca <b>biologica</b> 1 v/mese, fresca a filiera controllata per le rimanenti giornate.</p> <p><b>Carne bovina:</b> fresca <b>biologica</b></p> <p><b>Legumi secchi: biologici</b> per il 50% delle somministrazioni/mese (ceci e lenticchie biologici, fagioli borlotti e cannellini, convenzionali).</p> <p><b>Uova: biologiche</b> allevate a terra pastorizzate, refrigerate.</p> <p><b>Pesce:</b> surgelato, a ridotto contenuto di grassi, di piccola pezzatura, provenienza zone FAO 27/37; platessa, merluzzo, limanda da pesca sostenibile e certificata MSC.</p> <p><b>Prosciutto cotto:</b> senza polifosfati aggiunti, glutine, lattosio e caseinati.</p> <p><b>Prosciutto crudo:</b> D.O.P. di Modena o di Parma.</p> <p><b>Mortadella:</b> IGP Bologna.</p> <p><b>Formaggi biologici:</b> mozzarella, ricotta, stracchino.</p> <p><b>Parmigiano Reggiano:</b> stagionatura 24 mesi D.O.P.</p> <p><b>Burro bio:</b> per il condimento della pasta al burro e per le torte di produzione interna se previsto.</p> <p><b>Latte:</b> parzialmente scremato a lunga conservazione <b>biologico</b> per cucinare ed intero fresco <b>biologico</b> per colazioni e merende (se previsti in menu).</p> <p><b>Polpa, pelati e passata di pomodoro:</b> nei sughi dei primi piatti 2 v/mese biologici.</p>	<p><b>Banana:</b> bio ed equo solidale.</p> <p><b>Olio extra vergine oliva:</b> biologico per il condimento delle verdure cotte e crude.</p> <p><b>Verdure surgelate biologiche:</b> carote, bietole, spinaci, verdure per minestrone, spinaci, cavolfiori, fagiolini e broccoli.</p> <p><b>Verdura fresca:</b> biologica per il 50% delle somministrazioni/mese.</p> <p><b>Frutta fresca:</b> biologica per il 50% delle somministrazioni/mese (mele e banane sempre biologiche).</p> <p><b>Yogurt:</b> Intero, alla frutta <b>biologico</b> per la merenda.</p> <p><b>Confettura di frutta: biologica</b> per la merenda.</p> <p><b>Cioccolato fondente in polvere o barrette: biologico</b> equo solidale.</p> <p><b>Zucchero di canna: biologico</b> equo solidale per i dolci di produzione interna.</p> <p><b>Prodotti DOP e IGP per giornate a tema:</b></p> <p><b>SALUMI:</b> Speck Alto Adige IGP e bresaola della Valtellina IGP (in menù di giornate a tema).</p> <p><b>FORMAGGI:</b> 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><b>ORTOFRUTTA:</b> Pesche nettarine IGP, Pesca Emilia Romagna IGP, Pere dell'Emilia Romagna IGP.</p> <p><b>OGM:</b> CIRFOOD è impegnata a garantire l'utilizzo di materie prime alimentari senza ingredienti modificati geneticamente.</p>
<b>PRINCIPALI INGREDIENTI PIATTI CON NOMI DI FANTASIA</b>	<p><b>SUGO DI MARE:</b> passera, merluzzo, passata di pomodoro, cipolla, prezzemolo, aglio.</p> <p><b>PROFUMO DI BASILICO:</b> basilico, parmigiano, besciamella all'olio.</p> <p><b>SUGO DEL CASALE:</b> lenticchie rosse, passata di pomodoro, rosmarino.</p> <p><b>CAPRICCIOSA:</b> passata di pomodoro, olive verdi, capperi, acciughe, prezzemolo, aglio.</p> <p><b>PIZZAIOLA:</b> passata di pomodoro, cipolla, aglio, origano.</p> <p><b>MEDITERRANEA:</b> passata di pomodoro, prezzemolo, basilico, parmigiano.</p> <p><b>SUGO VEGETARIANO:</b> passata di pomodoro, cavolfiore, quinoa rossa, lenticchie verdi, sedano, carota, cipolla.</p> <p><b>SUGO DI PESCE:</b> passera, passata di pomodoro, cipolla, prezzemolo, aglio.</p> <p><b>BASTONCINI DI BORLOTTI IN Crosta di Mais:</b> fagioli borlotti, patate, parmigiano reggiano, edamer, passata di pomodoro, sedano, carota, cipolla, uovo, farina di mais.</p> <p><b>MEDAGLIONE ALL'ORTOLANA:</b> impasto a base di patate, fagiolini, carote, verza, porri, parmigiano, scamorza, impanatura all'uovo.</p> <p><b>CROCCHETTE DI MARE:</b> impasto a base di passera, patate, succo di limone, aglio, prezzemolo, impanatura all'uovo.</p> <p><b>FIORE CON CAULIPOWER:</b> impasto a base di patate, cavolfiore, quinoa rossa, lenticchie verdi, fontal, impanatura all'uovo.</p> <p><b>PORTAFOGLI AL FORNO:</b> prosciutto cotto, formaggio edamer, impanatura all'uovo.</p> <p><b>MEDAGLIONE ALLA NAPOLETANA:</b> macinato di carne (bovino, maiale), parmigiano, uovo, uva sultanina, pinoli, erbe aromatiche, passata di pomodoro.</p> <p><b>MEZZALUNA DI CECI E ZUCCA:</b> impasto a base di zucca, ceci, scamorza, parmigiano, patate, salvia, impanatura all'uovo.</p>	
<p style="text-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>		

## 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](mailto:monica.vedelago@cirfood.com)

