MENU PRIMAVERA-ESTATE 2025

SCUOLE PRIMARIE DI CARPI E NOVI DI MODENA

(In vigore dal 14 Aprile corrispondente al lunedì della 2ª settimana)

dal 05/05 al 09/05 - dal 02/06 al 06/06 - dal 22/09 al 26/09	
L. – PASTA AL PESTO DI BASILICO	PROSCIUTTO COTTO
Pane e frutta fresca	VERDURA FRESCA MISTA
M. –	PIATTO UNICO: PIZZA MARGHERITA
Frutta fresca	CAROTE A FILINI E MAIS
M. – PASTA DEL MARINAIO*	MEDAGLIONE MEDITERRANEO
Pane e frutta fresca	PISELLI BRASATI
G. – PASSATO DI VERDURE LIGURE CON RISO	COTOLETTA DI POLLO AL FORNO
Pane integrale e frutta fresca	INSALATA CON POMODORI
V. – PASTA AL SUGO VEGETARIANO	BASTONCINI DI MERLUZZO* IN CROSTA DI MAIS
Pane e frutta fresca	PATATE AL FORNO
dal 14/04 al 18/04 - dal 12/05 al 16/05 - dal 29/09 al 03/10	
L. – PASTA INTEGRALE AL SUGO DEL CASALE	FRITTATA ALLA PIZZAIOLA
Pane e frutta fresca	FAGIOLINI LESSATI
M. –	PIATTO UNICO: LASAGNE AL FORNO
Pane e frutta fresca	CAROTE A FILINI
M. – RISO PRIMAVERA	BOCCONCINI DI TACCHINO DORATI
Pane e frutta fresca	ZUCCHINE TRIFOLATE
G. – CREMA DI CANNELLINI CON ORZO	SPINACINA
Pane e frutta fresca	INSALATA MISTA CON POMODORI
V. - PASTA ALLA SICILIANA	MEDAGLIONE DI MERLUZZO* AL FORNO
Pane e frutta fresca	VERDURA FRESCA
dal 21/04 al 25/04 - dal 19/05 al 23/05 - dal 06/10 al 10/10	
L. – PASTA CON OLIO E PARMIGIANO REGGIANO	FRITTATA ALLE VERDURE
Pane e frutta fresca	POMODORI IN INSALATA
M. – RISO CON PISELLI	PORTAFOGLI AL FORNO
Pane e frutta fresca	INSALATA DI FAGIOLINI E CAROTE
M. – PASSATO DI VERDURE E LEGUMI CON ORZO	SCALOPPINA DI TACCHINO AL LIMONE
Pane e frutta fresca	INSALATA MISTA CON RADICCHIO
G. – PASTA CON PESTO DI ZUCCHINE	BACETTI DI CAULIPOWER
Pane integrale e frutta fresca	PURE'
V. – PASTA AL POMODORO	FILETTO HALIBUT GRATINATO*
Pane e frutta fresca	CAVOLO CAPPUCCIO BICOLORE
dal 28/04 al 02/05 - dal 26/05 al 30/05 - dal 15/09 al 19/09 - dal 13/10 al 17/10	
L. – PASTA INTEGRALE AL POMODORO	MOZZARELLA
Pane e frutta fresca	POMODORI ALL'ORIGANO
M. – PASTA AL RAGU' EMILIANO	FRITTATA FILANTE
Pane e frutta fresca	CAROTE A FILINI
M. – PASTA AL PESTO DI BASILICO	MEDAGLIONE DI CANNELLINI
Pane e frutta fresca	MISTO D'ESTATE
G. – VELLUTATA MEDITERRANEA CON ORZO	POLLO AL FORNO
Pane e frutta fresca	INSALATA MISTA
V. – PASTA ALLA CAMPAGNOLA	FILETTO DI PLATESSA* DORATO AL FORNO
Pane e frutta fresca	INSALATA VERDE

"Giornate speciali" verranno proposte precedute da idonea informazione.

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

Nota: *alcune ricette prevedono l'utilizzo di materie prime surgelate*

SI INFORMANO I GENTILI CLIENTI CHE GLI ALIMENTI CONTEMPLATI NEL MENU POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O COME PRESENZA INVOLONTARIA DERIVANTE 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 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 a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale CIRFOOD.

DIETE PARTICOLARI

Dieta "in bianco" (senza certificato medico): si può prenotare, per il tempo strettamente necessario, per bambini o adulti con lievi indisposizioni.
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.).
Dieta con esclusione di carni per motivi etico-religiosi (maiale, bovino, carne in genere): può essere richiesta, per iscritto, dagli interessati.
Dieta vegetariana o vegana: può essere richiesta, per iscritto, dagli interessati.

MODALITA' DI PREPARAZIONE

LA COTTURA DEI CIBI

Tutti gli alimenti vengono cucinati al mattino, immediatamente prima del confezionamento e della spedizione dei pasti.
• La pasta e il riso: in apposita cuoci-pasta che consente la "cottura espressa".
• I secondi ed i contorni: in forno tradizionale o a vapore.

Nessun alimento viene sottoposto a frittura.

CONDIMENTI

* Parmigiano reggiano DOP stagionato 24 mesi, per insaporire i primi piatti.
* Olio: extra vergine d'oliva bio per il condimento a crudo; olio monoseme di girasole, in piccole quantità, per la cottura.
* Burro bio: per la pasta "burro e parmigiano" e per le torte se previsto.
* Succo di limone, erbe aromatiche e brodo vegetale (produzione interna).
* Aceto balsamico di Modena.
* Sale iodato.

Non vengono utilizzati alimenti precotti, spezie, preparati per brodo e per purè, additivi quali conservanti e/o coloranti.

LE NOSTRE MATERIE PRIME

Pasta di semola di grano duro biologica 2 v/settimana**.**
Riso, orzo: biologici. Farro biologico *1 v./mese.*
Carne suina: **biologica** fresca per polpette, fresca convenzionale per le altre preparazioni.
Carne avicola: carne di pollo fresca **biologica** 1 v/mese, fresca a filiera controllata per le rimanenti giornate.
Carne bovina: fresca **biologica**
Legumi secchi: **biologici** per il 50% delle somministrazioni/mese (ceci e lenticchie biologici, fagioli borlotti e cannellini, convenzionali).
Uova: **biologiche** allevate a terra pastorizzate, refrigerate.
Pesce: surgelato, a ridotto contenuto di grassi, di piccola pezzatura, provenienza zone FAO 27/37; platessa, merluzzo, limanda da pesca sostenibile e certificata MSC.
Prosciutto cotto: senza polifosfati aggiunti, glutine, lattosio e caseinati.
Prosciutto crudo: D.O.P. di Modena o di Parma.
Mortadella: IGP Bologna.
Formaggi biologici: mozzarella, ricotta, stracchino.
Parmigiano Reggiano: stagionatura 24 mesi D.O.P.
Burro bio: per il condimento della pasta al burro e per le torte di produzione interna se previsto.
Latte: parzialmente scremato a lunga conservazione **biologico** per cucinare ed intero fresco **biologico** per colazioni e merende (se previsti in menu).

Polpa, pelati e passata di pomodoro: nei sughi dei primi piatti 2 v/mese biologici.
Banana: bio ed equo solidale.
Olio extra vergine oliva: biologico per il condimento delle verdure cotte e crude.
Verdure surgelate biologiche: carote, bietole, spinaci, verdure per minestroni, spinaci, cavolfiori, fagiolini e broccoli.
Verdura fresca: biologica per il 50% delle somministrazioni/mese.
Frutta fresca: biologica per il 50% delle somministrazioni/mese (mele e banane sempre biologiche).
Yogurt: Intero, alla frutta biologico.

Prodotti DOP e IGP per giornate a tema:
SALUMI: Speck Alto Adige IGP e bresaola della Valtellina IGP (in menù di giornate a tema).
FORMAGGI: in menù di giornate a tema Asiago DOP, Taleggio DOP, Provolone Valpadano DOP, Grana Padano DOP, Gorgonzola DOP, Quartirolo Lombardo DOP, Pecorino Toscano DOP.
ORTOFRUTTA: Pesche nettarine IGP, Pesca Emilia Romagna IGP, Pere dell'Emilia IGP.

OGM: CIRFOOD è impegnata a garantire l'utilizzo di materie prime alimentari senza ingredienti modificati geneticamente.

PRINCIPALI INGREDIENTI PIATTI CON NOMI DI FANTASIA

PASSATO DI VERDURE LIGURE: carote, bietola, verza, sedano, patate, passata di pomodoro, basilico, cipolla, aglio, prezzemolo, parmigiano, olio e.v.oliva.
DEL MARINARIO: limanda, merluzzo, passata di pomodoro, cipolla, prezzemolo, aglio.
SUGO VEGETARIANO: passata di pomodoro, cavolfiore, quinoa rossa, lenticchie verdi, sedano, carota, cipolla.
SUGO DEL CASALE: lenticchie rosse, passata di pomodoro, cipolla, carota, aglio, rosmarino**.**
PRIMAVERA: zucchine, carote, peperoni, cipolla, besciamella vegetale (brodo vegetale, fecola).
CREMA DI CANNELLINI: fagioli cannellini, patate, carote, cipolla, salvia, olio e.v.oliva.
SICILIANA: passata di pomodoro, melanzane, sedano, carota, cipolla, acciughe, aglio, basilico, prezzemolo.
VELLUTATA MEDITERRANEA: lenticchie, ceci, fagioli, piselli, patate, carota, cipolla, aglio, rosmarino, olio extra v.oliva.
CAMPAGNOLA: zucchine, melanzane, peperoni, carote, cipolla, basilico, passata di pomodoro.
MEDAGLIONE MEDITERRANEO: impasto a base di melanzane, patate, fontal, pecorino, erbe aromatiche, uovo.
MEZZALUNA DI SPINACI: spinaci, patate, uovo, edamer, parmigiano, rosmarino, alloro, aglio.
PORTAFOGLI AL FORNO: prosciutto cotto, formaggio edamer, uovo, pane grattugiato.
MISTO D'ESTATE: zucchine, carote, patate, olio di girasole.
RAGÙ EMILIANO: ragù di carne (suino e bovino), passata di pomodoro, sedano, carota, cipolla.
BACETTI CON CAULIPOWER: cavolfiore, quinoa rossa, lenticchie verdi, patate, fontal, uova, pane grattugiato.
PESTO DI ZUCCHINE: zucchine, parmigiano reggiano, mandorle, basilico, olio extra v.oliva, olio di girasole.
MEDAGLIONE DI MERLUZZO: merluzzo, patate, pangrattato, uovo, parmigiano reggiano, prezzemolo, olio di girasole
PESTO DI BASILICO: basilico, patate, aglio, olio extra v.oliva, parmigiano reggiano

CERTIFICAZIONI DI QUALITA' E SISTEMA DI AUTOCONTROLLO HACCP

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.

CIRFOOD s.c.
Centro Produzione Pasti Tre Torri
Via Marconi,5 Medolla - Tel. 0535/51454
E-mail: cp.tretorri@cirfood.com