



MENU AUTUNNO-INVERNO 2025/2026



SCUOLA PRIMARIA COMUNE DI CARPI E NOVI DI MODENA

(In vigore dal 10 Novembre 2025 corrispondente al lunedì della 4ª settimana)

dal 17/11 al 21/11 - dal 15/12 al 19/12 - dal 12/01 al 16/01 - dal 09/02 al 13/02 - dal 09/03 al 13/03 - dal 06/04 al 10/04

L. - CREMA DI ZUCCA CON ORZO Pane e frutta fresca	PROSCIUTTO COTTO Carote e piselli lessati
M. - Frutta fresca	Piatto Unico: PIZZA MARGHERITA Verdura fresca
M. - PASTA AL SUGO DI MARE Pane e frutta fresca	CROCCHETTE DI BORLOTTI IN CROSTA DI MAIS Finocchi al forno
G. - PASTA AL SUGO DEL CASALE Pane e frutta fresca	COTOLETTA DI POLLO AL FORNO Verdura fresca
V. - PASTA INTEGRALE AL POMODORO E BASILICO Pane e frutta fresca	FILETTO DI PLATESSA DORATO Fagiolini profumati

dal 24/11 al 28/11 - dal 22/12 al 26/12 - dal 19/01 al 23/01 - dal 16/02 al 20/02 - dal 16/03 al 20/03

L. - PASTA OLIO E PARMIGIANO REGGIANO Pane e frutta fresca	TORTINO CON CARCIOFI Verdura fresca mista
M. - Pane e frutta fresca	Piatto Unico: LASAGNE AL FORNO Verdura fresca
M. - VELLUTATA DI CECI CAROTE E PORRI CON RISO Pane e frutta fresca	MEDAGLIONE ALL'ORTOLANA Broccoli lessati
G. - PASTA CON VERDURE E LEGUMI Pane e frutta fresca	POLLO AL FORNO Purè di patate
V. - PASTA ALLE OLIVE Pane integrale e frutta fresca	CROCCHETTE DI MARE Verdura fresca mista

dal 01/12 al 05/12 - dal 29/12 al 02/01 - dal 26/01 al 30/01 - dal 23/02 al 27/02 - dal 23/03 al 27/03

L. - PASTA ALLA ZUCCA Pane e frutta fresca	FRITTATA CON VERDURE Verdura fresca
M. - PASTA AL SUGO DI VERDURE D'AUTUNNO Pane e frutta fresca	FIORE CON CAULIPOWER Piselli brasati
M. - PASTA OLIO E PARMIGIANO REGGIANO Pane e frutta fresca	SPEZZATINO TACCHINO AL SUGO Verdura fresca mista
G. - CREMA DI BORLOTTI CON RISO Pane e frutta fresca	PORTAFOGLI AL FORNO Cavolfiore, carote e broccoli
V. - PASTA INTEGRALE ALLA MEDITERRANEA Pane e frutta fresca	FILETTO DI HALIBUT GRATINATO Verdura fresca

dal 10/11 al 14/11 - dal 08/12 al 12/12 - dal 05/01 al 09/01 - dal 02/02 al 06/02 - dal 02/03 al 06/03 - dal 30/03 al 03/04

L. - PASTA AL SUGO VEGETARIANO Pane e frutta fresca	FORMAGGIO ASIAGO Spinaci al forno
M. - PASSATO DI LENTICCHIE CON RISO Pane e frutta fresca	MEDAGLIONE DI TACCHINO ALLA PIZZAIOLA Verdura fresca
M. - PASTA POMODORO E BASILICO Pane e frutta fresca	CROCCHETTE DI CECI E ZUCCA Patate al forno
G. - Pane integrale e frutta fresca	Piatto Unico: PASTA AL RAGÙ DI MANZO PASTICCIATO Verdura fresca
V. - PASTA CON ZUCCHINE (in bianco) Pane e frutta fresca	CUORI DI MERLUZZO E TROTA DORATA Finocchi in insalata

"Giornate speciali" verranno proposte precedute da idonea informazione.

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, n. 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	<u>Pasta di semola di grano duro biologica</u> 2 v/settimana. <u>Riso, orzo: biologici. Farro biologico</u> 1 v./mese. <u>Carne suina:</u> biologica fresca per polpette, fresca convenzionale per le altre preparazioni. <u>Carne avicola:</u> carne di pollo fresca biologica 1 v/mese, fresca a filiera controllata per le rimanenti giornate. <u>Carne bovina:</u> fresca biologica <u>Legumi secchi:</u> biologici per il 50% delle somministrazioni/mese (ceci e lenticchie biologici, fagioli borlotti e cannellini, convenzionali). <u>Uova:</u> biologiche allevate a terra pastorizzate, refrigerate. <u>Pesce:</u> surgelato, a ridotto contenuto di grassi, di piccola pezzatura, provenienza zone FAO 27/37; platessa, merluzzo, limanda da pesca sostenibile e certificata MSC. <u>Prosciutto cotto:</u> senza polifosfati aggiunti, glutine, 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> per il condimento della pasta al burro e per le torte di produzione interna se previsto. <u>Latte:</u> parzialmente scremato a lunga conservazione biologico per cucinare ed intero fresco biologico per colazioni e merende (se previsti in menu).	<u>Polpa, pelati e passata di pomodoro:</u> nei sughi dei primi piatti 2 v/mese biologici. <u>Banana:</u> bio ed equo solidale. <u>Olio extra vergine oliva:</u> biologico per il condimento delle verdure cotte e crude. <u>Verdure surgelate biologiche:</u> carote, bietole, spinaci, verdure per minestrone, spinaci, cavolfiori, fagiolini e broccoli. <u>Verdura fresca:</u> biologica per il 50% delle somministrazioni/mese. <u>Frutta fresca:</u> biologica per il 50% delle somministrazioni/mese (mele e banane sempre biologiche). <u>Yogurt: Intero, alla frutta biologico.</u> <u>Prodotti DOP e IGP per giornate a tema:</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 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	SUGO DI MARE: passera, merluzzo, passata di pomodoro, cipolla, prezzemolo, aglio. SUGO DEL CASALE: lenticchie rosse, passata di pomodoro, rosmarino. MEDITERRANEA: passata di pomodoro, prezzemolo, basilico, parmigiano. SUGO VEGETARIANO: passata di pomodoro, cavolfiore, quinoa rossa, lenticchie verdi, sedano, carota, cipolla. SUGO VERDURE D'AUTUNNO: broccoli, zucca, verza, passata di pomodoro, sedano, carota, cipolla CROCCHETTE DI BORLOTTI IN CROSTA DI MAIS: fagioli borlotti, patate, parmigiano reggiano, edamer, passata di pomodoro, sedano, carota, cipolla, uovo, farina di mais. MEDAGLIONE ALL'ORTOLANA: impasto a base di patate, fagiolini, carote, verza, porri, parmigiano, scamorza, impanatura all'uovo. CROCCHETTE DI MARE: impasto a base di passera, patate, succo di limone, aglio, prezzemolo, impanatura all'uovo. HAMBURGER CON CAULIPOWER: impasto a base di patate, cavolfiore, quinoa rossa, lenticchie verdi, fontal, impanatura all'uovo. PORTAFOGLI AL FORNO: prosciutto cotto, formaggio edamer, impanatura all'uovo. CROCCHETTE DI CECI E ZUCCA: impasto a base di zucca, ceci, scamorza, parmigiano, patate, salvia, impanatura all'uovo.	
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.		