

SCUOLA PRIMARIA - COMUNE DI CARPI E NOVI
ESCLUSIONE DI CARNE DI MAIALE

(In vigore dal 13 aprile corrispondente al lunedì della 1ª settimana)

dal 13/04 al 17/04 - dal 11/05 al 15/05

L. - <u>PASTA AL POMODORO</u> Pane e frutta fresca	<u>FRITTATA AL FORNO</u> Verdura fresca
M. - <u>CREMA DI CANNELLINI CON RISO</u> Pane e frutta fresca	<u>TORTA SALATA CON SPINACI</u> Verdura fresca mista
M. - <u>PASTA DEL MARINAIO</u> Pane e frutta fresca	<u>CUORE MEDITERRANEO</u> Piselli brasati
G. - <u>RISO PRIMAVERA</u> Pane integrale e frutta fresca	<u>MEDAGLIONE DI CARNI BIANCHE</u> Insalata mista con pomodori
V. - <u>PASTA AL SUGO VEGETARIANO</u> Pane e frutta fresca	<u>FILETTO DI MERLUZZO DORATO</u> Patate al forno

dal 20/04 al 24/04 - dal 18/05 al 22/05

L. - <u>PASTA INTEGRALE AL SUGO DEL CASALE</u> Pane e frutta fresca	<u>SFORMATO DELICATO</u> Verdura fresca
M. - <u>PASTA OLIO E PARMIGIANO REGGIANO</u> Pane e frutta fresca	<u>SPEZZATINO DI TACCHINO AL LIMONE</u> Zucchine trifolate
M. - rutta fresca	<u>PIATTO UNICO: PIZZA MARGHERITA</u> Carote a filini
G. - <u>PASTA AL PESTO DI ZUCCHINE</u> Pane e frutta fresca	<u>POLPETTE VEGETALI</u> Purè
V. - <u>RISO ALLA CAMPAGNOLA</u> Pane e frutta fresca	<u>CROCCHETTE DI ORATA E MERLUZZO DORATE</u> Verdura fresca

dal 27/04 al 01/05 - dal 25/05 al 29/05

L. - <u>PASTA POMODORO E BASILICO</u> Pane e frutta fresca	<u>MOZZARELLA</u> Pomodori all'origano
M. - <u>VELLUTATA DI CECI CON RISO</u> Pane e frutta fresca	<u>COTOLETTA DI POLLO AL FORNO</u> Verdura fresca mista
M. - <u>PASTA AL PESTO DI BASILICO</u> Pane e frutta fresca	<u>FRITTATA AL FORNO</u> Misto d'estate
G. - <u>PASTA AL POMODORO</u> Pane integrale e frutta fresca	<u>FORMAGGIO</u> Verdura fresca
V. - <u>PASTA AL SUGO DI VERDURE ESTIVE</u> Pane e frutta fresca	<u>FILETTO DI PASSERA GRATINATO</u> Insalata di fagiolini carote e ceci

dal 04/05 al 08/05 - dal 01/06 al 05/06

L. - <u>VELLUTATA MEDITERRANEA CON ORZO</u> Pane e frutta fresca	<u>POLLO AL FORNO</u> Verdura fresca
M. - <u>PASTA INTEGRALE AL POMODORO E CECI</u> Pane e frutta fresca	<u>FRITTATA AL FORNO</u> Fagiolini lessati
M. - <u>PASTA AL PESTO ROSSO</u> Pane e frutta fresca	<u>POLPETTE DI CANNELLINI</u> Insalata mista con pomodori
G. - <u>PASTA OLIO E PARMIGIANO REGGIANO</u> Pane e frutta fresca	<u>FIORE DI SPINACI</u> Verdura fresca
V. - <u>PASTA ALLA SICILIANA</u> Pane e frutta fresca	<u>FILETTO DI PLATESSA DORATO AL FORNO</u> Carote lessate

"Giornate speciali" verranno proposte precedute da idonea informazione.

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

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



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	<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 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 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 align="center">CONDIMENTI</p> <ul style="list-style-type: none"> * 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. <p>Non vengono utilizzati preparati per brodo e per purè, additivi quali conservanti e/o coloranti.</p>
LE NOSTRE MATERIE PRIME	<p>Pasta di semola di grano duro biologica 2 v/settimana.</p> <p>Riso, orzo: biologici. Farro biologico 1 v./mese.</p> <p>Carne suina: biologica fresca per polpette, fresca convenzionale per le altre preparazioni.</p> <p>Carne avicola: carne di pollo fresca biologica 1 v/mese, fresca a filiera controllata per le rimanenti giornate.</p> <p>Carne bovina: fresca biologica</p> <p>Legumi secchi: biologici per il 50% delle somministrazioni/mese (ceci e lenticchie biologici, fagioli borlotti e cannellini, convenzionali).</p> <p>Uova: biologiche allevate a terra pastorizzate, refrigerate.</p> <p>Pesce: surgelato, a ridotto contenuto di grassi, di piccola pezzatura, provenienza zone FAO 27/37 o da pesca sostenibile e certificata MSC.</p> <p>Prosciutto cotto: senza polifosfati aggiunti, glutine, lattosio e caseinati.</p> <p>Prosciutto crudo: D.O.P. di Modena o di Parma.</p> <p>Mortadella: IGP Bologna.</p> <p>Formaggi biologici: mozzarella, ricotta, stracchino.</p> <p>Parmigiano Reggiano: stagionatura 24 mesi D.O.P.</p> <p>Burro bio: per il condimento della pasta al burro e per le torte di produzione interna se previsto.</p> <p>Latte: parzialmente scremato a lunga conservazione biologico per cucinare ed intero fresco biologico per colazioni e merende (se previsti in menu).</p> <p>Polpa, pelati e passata di pomodoro: nei sughi dei primi piatti 2 v/mese biologici.</p>	<p>Banana: bio ed equo solidale.</p> <p>Olio extra vergine oliva: biologico per il condimento delle verdure cotte e crude.</p> <p>Verdure surgelate biologiche: carote, bietole, spinaci, verdure per minestrone, spinaci, cavolfiori, fagiolini e broccoli.</p> <p>Verdura fresca: biologica per il 50% delle somministrazioni/mese.</p> <p>Frutta fresca: biologica per il 50% delle somministrazioni/mese (mele e banane sempre biologiche).</p> <p>Yogurt: intero, alla frutta biologico</p> <p>Confettura di frutta: biologica per la merenda.</p> <p>Cioccolato fondente in polvere o barrette: biologico equo solidale.</p> <p>Zucchero di canna: biologico equo solidale per i dolci di produzione interna.</p> <p>Prodotti DOP e IGP per giornate a tema:</p> <p>SALUMI: Speck Alto Adige IGP e bresaola della Valtellina IGP (in menù di giornate a tema).</p> <p>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.</p> <p>ORTOFRUTTA: Pesche, nettarine IGP, Pesca Emilia-Romagna IGP, Pere dell'Emilia-Romagna IGP.</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>PASSATO DI VERDURE LIGURE: carote, bietola, verza, sedano, patate, passata di pomodoro, basilico, cipolla, aglio, prezzemolo, parmigiano, olio e.v.oliva.</p> <p>RAGÙ EMILIANO: ragù di carne (suino e bovino), passata di pomodoro, sedano, carota, cipolla.</p> <p>DEL MARINARIO: limanda, merluzzo, passata di pomodoro, cipolla, prezzemolo, aglio.</p> <p>PRIMAVERA: zucchine, carote, peperoni, cipolla, besciamella vegetale (brodo vegetale, fecola).</p> <p>SUGO VEGETARIANO: passata di pomodoro, cavolfiore, quinoa rossa, lenticchie verdi, sedano, carota, cipolla.</p> <p>SUGO DEL CASALE: lenticchie rosse, passata di pomodoro, cipolla, carota, aglio, rosmarino.</p> <p>CREMA DI CANNELLINI: fagioli cannellini, patate, carote, cipolla, salvia, olio e.v.oliva.</p> <p>VELLUTATA DI CECI: ceci, patate, carote, cipolla, rosmarino, olio e.v.oliva</p> <p>SICILIANA: passata di pomodoro, melanzane, sedano, carota, cipolla, acciughe, aglio, basilico, prezzemolo.</p> <p>SUGO DI VERDURE ESTIVE: zucchine, melanzane, carote, sedano, cipolla, basilico, aglio, passata di pomodoro.</p> <p>PESTO DI BASILICO: basilico, patate, parmigiano, aglio, olio e.v.oliva</p> <p>PESTO ROSSO: passata e polpa di pomodoro, basilico, cipolla, carota, olio extra v.oliva</p> <p>PESTO DI ZUCCHINE: zucchine, olio extra v.oliva, parmigiano reggiano, basilico, mandorle</p> <p>VELLUTATA MEDITERRANEA: lenticchie, ceci, fagioli, piselli, patate, carota, cipolla, aglio, rosmarino, olio extra v.oliva.</p> <p>CAMPAGNOLA: zucchine, melanzane, peperoni, carote, cipolla, basilico, passata di pomodoro.</p> <p>CUORE MEDITERRANEO: impasto a base di melanzane, patate, fontal, pecorino, erbe aromatiche, impanatura all'uovo.</p> <p>SFORMATO DELICATO: uovo, besciamella all'olio, emmenthal, parmigiano reggiano, edamer.</p> <p>POLPETTE ALLA NAPOLETANA: macinato di carne (bovino, maiale), parmigiano, uovo, uva sultanina, pinoli, erbe aromatiche, passata di pomodoro.</p> <p>PORTAFOGLI AL FORNO: prosciutto cotto, formaggio edamer, uovo, pane grattugiato.</p> <p>FIORE DI SPINACI: spinaci, patate, uovo, edamer, parmigiano, rosmarino, alloro, aglio.</p> <p>TORTA SALATA CON SPINACI: Impasto: Farina di grano tenero tipo "0", olio d'oliva, acqua, sale. Ripieno: Spinaci, bietole, cipolla rossa, Parmigiano Reggiano DOP, pangrattato, olio extra vergine d'oliva, olio d'oliva, sale, aglio, pepe</p>	
<p 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>		