

SCUOLE PRIMARIE COMUNI DI CAMPOGALLIANO E SOLIERA

(In vigore dal 15 settembre corrispondente al martedì della 3ª settimana)

dal 28/09 al 02/10 - dal 26/10 al 30/10

L. - PASSATO DI VERDURE LIGURE CON ORZO

Frutta fresca

M. - PIATTO UNICO: PASTA AL RAGÙ EMILIANO

Pane e frutta fresca

M. - PASTA DEL MARINAI

Pane e frutta fresca

G. - RISO PRIMAVERA

Pane integrale e frutta fresca

V. - PASTA AL SUGO VEGETARIANO

Pane e frutta fresca

PIZZA MARGHERITA

Contorno escluso

Verdura fresca

CUORE MEDITERRANEO

Piselli brasati

MEDAGLIONE DI CARNI BIANCHE

Insalata mista con pomodori

BASTONCINI DI MARE

Patate al forno

dal 05/10 al 09/10 - dal 02/11 al 06/11

L. - PASTA INTEGRALE AL SUGO DEL CASALE

Pane e frutta fresca

M. - PASTA OLIO E PARMIGIANO REGGIANO

Pane e frutta fresca

M. - CREMA DI CANNELLINI AI TRE CEREALI

Pane e frutta fresca

G. - PASTA AL VERDE AROMATICO

Pane e frutta fresca

V. - PASTA ALLA SICILIANA

Pane e frutta fresca

SFORMATO DELICATO

Verdura fresca

SPEZZATINO DI TACCHINO AL LIMONE

Zucchine trifolate

MEZZALUNA DI SPINACI

Verdura fresca mista

POLPETTE ALLA NAPOLETANA

Misto d'estate

STELLA DI MERLUZZO E ORATA DORATA

Verdura fresca

dal 14/09 al 18/09 - dal 12/10 al 16/10

L. - PASTA POMODORO E BASILICO

Pane e frutta fresca

M. - PASSATO DI VERDURE E LEGUMI CON FARRO

Pane e frutta fresca

M. - PASTA AL PESTO DI ZUCCHINE

Pane e frutta fresca

G. - PIATTO UNICO: LASAGNE AL FORNO

Pane integrale e frutta fresca

V. - PASTA AL SUGO DI VERDURE ESTIVE

Pane e frutta fresca

MOZZARELLA

Pomodori all'origano

COTOLETTA DI POLLO AL FORNO

Verdura fresca mista

BACETTI CON VERDURE E LEGUMI

Purè

Verdura fresca

FILETTO DI PLATESSA DORATO AL FORNO

Insalata di fagiolini carote e ceci

dal 21/09 al 25/09 - dal 19/10 al 23/10

L. - PASTA OLIO E PARMIGIANO REGGIANO

Pane e frutta fresca

M. - PASTA INTEGRALE AL POMODORO E CECI

Pane e frutta fresca

M. - PASTA AL PROFUMO DI BASILICO

Pane e frutta fresca

G. - VELLUTATA MEDITERRANEA CON ORZO

Pane e frutta fresca

V. - PASTA ALLA CAMPAGNOLA

Pane e frutta fresca

TORTINO CON SPINACI

Verdura fresca

PORTAFOGLI AL FORNO

Fagiolini lessati

POLPETTE DI CANNELLINI

Insalata mista con pomodori

POLLO AL FORNO

Verdura fresca

FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO

Spinaci al forno

"Giornate speciali" verranno proposte precedute da idonea informazione.**QUANDO PREVISTA "PIZZA MARGHERITA" NON SARÀ FORNITO IL PANE.****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	RI 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 BIO a km0 stagionato 24 mesi; * Olio: extra vergine d'oliva bio per il condimento a crudo; * Succo di limone, erbe aromatiche e brodo vegetale (produzione interna). * Aceto balsamico di Modena. * Sale iodato. Non vengono utilizzati preparati per brodo e per purè, additivi quali conservanti e/o coloranti
LE NOSTRE MATERIE PRIME	<u>Pasta di semola di grano duro, Cereali e farine:</u> biologici <u>Polpa, pelati e passata di pomodoro:</u> biologici <u>Pasta di semola di grano duro e passata di pomodoro:</u> Biologica Libera Terra una volta a settimana <u>Carne suina e avicola:</u> nazionale 30% fresca biologica <u>Carne avicola:</u> nazionale e Antibiotic Free <u>Carne bovina per macinato:</u> biologica a km 0 <u>Farina di mais:</u> biologica a km 0 <u>Legumi secchi o surgelati:</u> biologici nazionali – Ceci Libera Terra <u>Uova:</u> pastorizzate biologiche nazionali <u>Pesce:</u> surgelato di provenienza zone FAO 27/37 o da pesca sostenibile e certificata MSC <u>Pesce da acquacoltura:</u> biologico <u>Prosciutto cotto:</u> senza polifosfati aggiunti, proteine della soia, lattosio nazionale Alta Qualità - 30 % Biologico <u>Latte:</u> parzialmente scremato a lunga conservazione biologico	<u>Banana:</u> bio ed equo solidale <u>Olio extra vergine oliva:</u> biologico nazionale <u>Verdure surgelate biologiche:</u> fagiolini, spinaci <u>Verdura fresca:</u> biologica per il 70% - Cavolo cappuccio (km 0), finocchio, Zucca, Broccoli, Cavolfiori, Zucchine, Carote, Pomodori 100 % biologici <u>Frutta fresca:</u> biologica 70% (mele e agrumi 100% biologici). <u>Prodotti da agricoltura sociale biologica:</u> Cavolo cappuccio, Finocchio, Zucca, Zucchine, Arance <u>Prodotti da agricoltura sociale a lotta integrata:</u> Insalata lattuga, Basilico 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. RAGÙ EMILIANO: ragù di carne (suino e bovino), passata di pomodoro, sedano, carota, cipolla. DEL MARINARIO: limanda, merluzzo, passata di pomodoro, cipolla, prezzemolo, aglio. PRIMAVERA: zucchine, carote, peperoni, cipolla, passata di pomodoro. SUGO VEGETARIANO: passata di pomodoro, cavolfiore, lenticchie verdi, sedano, carota, cipolla. SUGO DEL CASALE: lenticchie, passata di pomodoro, cipolla, carota, aglio, rosmarino. CREMA DI CANNELLINI: fagioli cannellini, patate, carote, cipolla, salvia, olio e.v.oliva. VERDE AROMATICO: besciamella all'olio, spinaci, parmigiano, pecorino, cipolla, aglio, salvia. SICILIANA: passata di pomodoro, melanzane, sedano, carota, cipolla, acciughe, aglio, basilico, prezzemolo. PESTO DI ZUCCHINE: zucchine, olio extra v.oliva, parmigiano reggiano, basilico, mandorle. SUGO DI VERDURE ESTIVE: zucchine, melanzane, carote, sedano, cipolla, basilico, aglio, passata di pomodoro. PROFUMO DI BASILICO: basilico, parmigiano, besciamella all'olio. 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. CUORE MEDITERRANEO: impasto a base di melanzane, patate, fontal, pecorino, erbe aromatiche, impanatura all'uovo. BASTONCINI DI MARE: impasto a base di passera, patate, succo di limone, aglio, prezzemolo, impanatura all'uovo. SFORMATO DELICATO: uovo, besciamella all'olio, emmenthal, parmigiano reggiano, edamer. MEZZALUNA DI SPINACI: spinaci, patate, uovo, edamer, parmigiano, rosmarino, alloro, aglio. POLPETTE ALLA NAPOLETANA: macinato di carne (bovino, maiale), parmigiano, uovo, uva sultanina, pinoli, erbe aromatiche, passata di pomodoro. BACETTI CON VERDURE E LEGUMI: impasto a base di patate, cavolfiore, lenticchie verdi, fontal, impanatura all'uovo. PORTAFOGLI AL FORNO: prosciutto cotto, formaggio edamer, uovo, pane grattugiato.	
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.

Area Emilia Est - Via Elsa Morante, 71 - 41122 Modena

Centro Produzione Pasti di Modena

Via Fucà, 201/A - Tel. 059/252565-252571-252652

Fax 059/252625 - E-mail: Dieta.ModenaFoodService@cirfood.com

