

SCUOLA PRIMARIA - COMUNE DI CARPI E NOVI

(In vigore dal 15 Settembre 2026 corrispondente al martedì della 3ª settimana)

dal 28/09 al 02/10

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

dal 05/10 al 09/10

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

dal 15/09 al 18/09 - dal 12/10 al 16/10

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

dal 21/09 al 25/09

L. - VELLUTATA MEDITERRANEA CON ORZO		POLLO AL FORNO
Pane e frutta fresca		Verdura fresca
M. - PASTA INTEGRALE AL POMODORO E CECI		PORTAFOGLI AL FORNO
Pane e frutta fresca		Fagiolini lessati
M. - PASTA AL PESTO ROSSO		POLPETTE DI CANNELLINI
Pane e frutta fresca		Insalata mista con pomodori
G. - PASTA OLIO E PARMIGIANO REGGIANO		FIORE DI SPINACI
Pane e frutta fresca		Verdura fresca
V. - PASTA ALLA SICILIANA		FILETTO DI PLATESSA DORATO AL FORNO
Pane e frutta fresca		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	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, per insaporire i primi piatti. * 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:</u> 50% fresca biologica <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, Zucchini, 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, Zucchini, 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, besciamella vegetale (brodo vegetale, fecola). SUGO VEGETARIANO: passata di pomodoro, cavolfiore, quinoa rossa, lenticchie verdi, sedano, carota, cipolla. SUGO DEL CASEALE: lenticchie rosse, passata di pomodoro, cipolla, carota, aglio, rosmarino. CREMA DI CANNELLINI: fagioli cannellini, patate, carote, cipolla, salvia, olio e.v.oliva. VELLUTATA DI CECI: ceci, patate, carote, cipolla, rosmarino, olio e.v.oliva SICILIANA: passata di pomodoro, melanzane, sedano, carota, cipolla, acciughe, aglio, basilico, prezzemolo. SUGO DI VERDURE ESTIVE: zucchine, melanzane, carote, sedano, cipolla, basilico, aglio, passata di pomodoro. PESTO DI BASILICO: basilico, patate, parmigiano, aglio, olio e.v.oliva PESTO ROSSO: passata e polpa di pomodoro, basilico, cipolla, carota, olio extra v.oliva PESTO DI ZUCCHINE: zucchine, olio extra v.oliva, parmigiano reggiano, basilico, mandorle 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. SFORMATO DELICATO: uovo, besciamella all'olio, emmenthal, parmigiano reggiano, edamer. POLPETTE ALLA NAPOLETANA: macinato di carne (bovino, maiale), parmigiano, uovo, uva sultanina, pinoli, erbe aromatiche, passata di pomodoro. PORTAFOGLI AL FORNO: prosciutto cotto, formaggio edamer, uovo, pane grattugiato. FIORE DI SPINACI: spinaci, patate, uovo, edamer, parmigiano, rosmarino, alloro, aglio. 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	
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.		