

MENU AUTUNNO-INVERNO 2026/2027



SCUOLA PRIMARIA
COMUNE DI CARPI E NOVI DI MODENA
PRIVO DI CARNE DI MAIALE



(In vigore dal 19 Ottobre 2026 corrispondente al lunedì della 4ª settimana)

dal 26/10 al 30/10 – dal 23/11 al 27/11 – dal 21/12 al 24/12 – dal 18/1 al 22/1 – dal 15/2 al 19/2 – dal 15/3 al 19/3

L. - RISO ALLA BARBABIETOLA Pane comune e frutta fresca	COTOLETTA DI POLLO AL FORNO Fagiolini profumati
M. - Frutta fresca	Finocchi in insalata
M. - PASTA AL SUGO DI MARE Pane ai cereali e frutta fresca	CROCCHETTE DI BORLOTTI IN CROSTA DI MAIS Carote a filini
G. - CREMA DI ZUCCA CON ORZO Pane integrale e frutta fresca	POLPETTE DI TACCHINO Piselli al pomodoro
V. - PASTA INTEGRALE AL POMODORO Pane senza sale e frutta fresca	FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO Insalata mista con cavolo cappuccio

dal 2/11 al 6/11 – dal 30/11 al 4/12 – dal 25/1 al 29/1 – dal 22/2 al 26/2 – dal 22/3 al 26/3

L. - PASTA OLIO E PARMIGIANO REGGIANO Pane comune e frutta fresca	TORTINO CON CARCIOFI Finocchi in insalata
M. - VELLUTATA DI CECI CAROTE E PORRI CON RISO Pane ai cereali e frutta fresca	MEDAGLIONE ALL'ORTOLANA Carote e piselli lessati
M. - PASTA AL POMODORO Pane comune e frutta fresca	TORTA SALATA CON SPINACI Insalata mista con cavolo cappuccio
G. - PASTA AL SUGO VEGETARIANO Pane integrale e frutta fresca	POLLO AL FORNO Purè di patate
V. - PASTA ALLA CAPRICCIOSA Pane senza sale e frutta fresca	FILETTO DI PLATESSA DORATO Carote a filini

DAL 9/11 AL 13/11 – dal 7/12 all'11/12 – dal 4/1 all'8/1 – dall'1/2 al 5/2 – dall'1/3 al 5/3 – dal 29/3 al 2/4

L. - PASTA ALLA ZUCCA Pane comune e frutta fresca	SFORMATO DELICATO Cavolo cappuccio in insalata
M. - PASTA AL SUGO DI VERDURE D'AUTUNNO Pane ai cereali e frutta fresca	FIORE CON CECI E CAROTE Piselli al pomodoro
M. - PASTA OLIO E PARMIGIANO REGGIANO Pane comune e frutta fresca	SPEZZATINO TACCHINO AL SUGO Carote a filini
G. - CREMA DI BORLOTTI CON RISO Pane integrale e frutta fresca	FORMAGGIO Fagiolini lessati
V. - PASTA INTEGRALE ALLA MEDITERRANEA Pane senza sale e frutta fresca	CROCCHETTE DI MARE Finocchi in insalata

dal 19/10 al 23/10 – dal 16/11 al 20/11 – dal 14/12 al 18/12 – dall'11/1 al 15/1 – dall'8/2 al 12/2 – dall'8/3 al 12/3 – dal 5/4 al 9/4

L. - PASTA CON VERDURE E LEGUMI Pane comune e frutta fresca	FORMAGGIO ASIAGO Cavolfiore e carote al vapore
M. - PASSATO DI LENTICCHIE CON RISO Pane ai cereali e frutta fresca	FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO Insalata mista con cavolo cappuccio
M. - PASTA AL POMODORO Pane comune e frutta fresca	FRITTATA ALLA ZUCCA Patate al forno
G. - Pane integrale e frutta fresca	Piatto Unico: PASTA AL RAGÙ DI TACCHINO Carote a filini
V. - PASTA CON PESTO DI BROCCOLI Pane senza sale e frutta fresca	CUORI DI MERLUZZO E ORATA DORATI Spinaci al forno

"Giornate speciali" verranno proposte precedute da idonea informazione.

Nota: in queste giornate verranno utilizzate pasta di semola e passata di pomodoro Libera Terra

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, naci di acagiù, noci di pecan, naci 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 e Aceto di Mele * 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>Verdure surgelate:</u> bietola <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	CAPRICCIOSA: passata di pomodoro, olive verdi, capperi, acciughe, prezzemolo, aglio. MEDAGLIONE ALLA NAPOLETANA: macinato di carne (bovino, maiale), parmigiano, uovo, uva sultanina, pinoli, erbe aromatiche, passata di pomodoro. SUGO DI MARE: platessa, merluzzo, limanda, passata di pomodoro, cipolla, prezzemolo, aglio. PESTO DI BROCCOLI: broccoli, patate, aglio, parmigiano reggiano MEDITERRANEA: passata di pomodoro, prezzemolo, basilico, parmigiano. SUGO VEGETARIANO: passata di pomodoro, cavolfiore, lenticchie, 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 platessa, patate, succo di limone, aglio, prezzemolo, impanatura all'uovo. PORTAFOGLI AL FORNO: prosciutto cotto, formaggio edamer, impanatura all'uovo. FIORE DI CECI E CAROTE: impasto a base di carote, ceci, edamer, parmigiano, patate, salvia, impanatura all'uovo. SFORMATO DELICATO: uovo, latte, patate, emmenthal, edamer, ricotta, parmigiano reggiano, pangrattato SPINACI GRATINATI: spinaci, pangrattato, erbe aromatiche	
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.		