

Menu Primavera-Autunno 2021

In vigore dal 12 Aprile 2021 corrispondente al lunedì della 1a settimana

SCUOLA PRIMARIA DANTE ALIGHIERI - SEDE VIA D.PIETRI

1a Settimana		2a Settimana	
Dal 12/04/2021 al 16/04/2021 Dal 10/05/2021 al 14/05/2021 Dal 27/09/2021 al 01/10/2021		Dal 19/04/2021 al 23/04/2021 Dal 17/05/2021 al 21/05/2021 Dal 06/09/2021 al 10/09/2021 Dal 04/10/2021 al 08/10/2021	
Lunedì	- Cellentani bio al sugo di pomodoro - Frittata al forno - Carote lessate - Pane bio e frutta fresca	Lunedì	- Fusilli bio all'olio e.v. oliva bio e parmigiano - Straccetti di pollo al rosmarino - Carote lessate - Pane bio e frutta fresca
Martedì	- Riso bio all'olio e.v. oliva bio e parmigiano - Scaloppina di pollo aromatica - Fagiolini profumati - Pane bio e Mousse di frutta	Martedì	- Riso bio alle carote - Frittata profumata - Patate lessate - Pane bio e frutta fresca
Mercoledì	- Sedanini bio al ragù di carne bianca - Gateaux di patate con spinaci - Finocchio lessato - Pane bio e frutta fresca	Mercoledì	- Gnocchetti sardi bio al ragù di fagioli - Medaglione di carne bovina bio (⊗) alla pizzaiola - Cavolo lessato - Pane bio e frutta fresca
Giovedì	- Mezze penne bio al sugo di lenticchie - Arrosto di maiale in salsa di verdure - Zucchine lessate - Pane bio e frutta fresca	Giovedì	- Caserecce bio al pesto di zucchine - Polpette caulipower - Fagiolini lessati - Pane bio e frutta fresca
Venerdì	- Stortini bio al pesto - Bastoncini di pesce dorato al forno - Patate al forno - Pane bio e frutta fresca	Venerdì	- Mezze penne bio al pomodoro fresco e basilico - Filetto di pesce gratinato - Zucchine lessate - Pane bio e frutta fresca
3a Settimana		4a Settimana	
Dal 26/04/2021 al 30/04/2021 Dal 24/05/2021 al 28/05/2021 Dal 13/09/2021 al 17/09/2021 Dal 11/10/2021 al 15/10/2021		Dal 03/05/2021 al 07/05/2021 Dal 31/05/2021 al 04/06/2021 Dal 20/09/2021 al 24/09/2021	
Lunedì	- Stortini bio al pomodoro e origano - Pesce gratinato - Zucchine lessate - Pane bio e frutta fresca	Lunedì	- Pennette bio aglio, olio e.v. oliva bio e peperoncino - Filetto di pesce gratinato - Carote lessate - Pane bio e frutta fresca
Martedì	- Riso bio all'olio e.v. oliva bio e parmigiano - Polpette al forno (con carne di suino, carne di bovino bio (⊗)) - Piselli al sugo - Pane bio e frutta fresca	Martedì	- Noccioline bio alla norma - Hamburger vegetariano - Patate lessate - Pane bio e frutta fresca
Mercoledì	- Caserecce bio al tonno - Hamburger di ricotta e spinaci - Patate lessate - Pane bio e frutta fresca	Mercoledì	- Sedanini bio al ragù di bovino bio (⊗) - Tortino di carote - Fagiolini lessati - Pane bio e frutta fresca
Giovedì	- Piatto unico: Lasagne al forno vegetariane (con verdure, legumi e formaggi) - Carote lessate - Pane bio e Budino	Giovedì	- Cellentani bio alla capricciosa (con olive verdi, acciughe e capperi) - Cotoletta di tacchino al forno - Zucchine lessate - Pane bio e frutta fresca
Venerdì	- Fusilli bio al sugo di zucchine - Filetto di pesce in crosta di mais - Finocchio lessato - Pane bio e frutta fresca	Venerdì	- Riso bio all'olio e.v. oliva bio e parmigiano - Pepite di zucchine al basilico - Finocchio lessato - Pane bio e frutta fresca

(⊗) CARNE DI BOVINO BIOLOGICA di età uguale o inferiore a 24 mesi

INFORMATIVA ALLERGENI

SI INFORMANO I GENTILI CLIENTI CHE GLI ALIMENTI CONTEMPLATI NEL MENU' POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO. Elenco degli Allergeni alimentari (ai sensi del Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati. Crostacei e prodotti derivati. Uova e prodotti derivati. Pesce e prodotti derivati. Arachidi e prodotti derivati. Soia e prodotti derivati. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio. Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati. Sedano e prodotti derivati. Senape e prodotti derivati. Semi di sesamo e prodotti derivati. Anidride solforosa e solfiti (possibilmente contenuti nei vini). Lupini e prodotti derivati. Molluschi e prodotti derivati. Si invitano i consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati o i loro familiari a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale CIR Food e ad attivare l'iter di richiesta del menù personalizzato per allergia/intolleranza.

MENU SPECIALI	<p align="center">DIETA IN BIANCO</p> <p>La dieta in bianco può essere prenotata giornalmente, senza presentazione di certificato medico, per bambini ed adulti affetti da leggera indisposizione.</p> <p>La dieta è così costituita:</p> <ul style="list-style-type: none"> - primo piatto: riso bio o pasta di semola bio conditi con olio extra vergine di oliva bio e parmigiano reggiano. - secondo piatto: carne magra cotta ai ferri o al forno, oppure piatto freddo (parmigiano reggiano o prosciutto cotto). - contorno: carote lessate o patate lessate - frutta: mela. <p>Data la ridotta varietà degli alimenti che tale dieta prevede, si consiglia di non protrarne la prenotazione oltre tre giorni.</p>	<p align="center">DIETA SPECIALE</p> <p>La richiesta di dieta speciale si riferisce a casi in cui si rende necessario adottare un tipo di alimentazione mirata a correggere o a prevenire stati patologici individuali, in genere di lunga durata.</p> <p>E' indispensabile fare pervenire alla cucina un certificato medico nel quale siano chiaramente specificati: nome e cognome del bambino o dell'adulto che necessita della dieta, scuola di riferimento, tipo e durata della dieta.</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 a cestelli. • 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 stagionato 24 mesi, per insaporire i primi piatti. * olio: extra vergine d'oliva bio per il condimento a crudo; olio di girasole, in piccole quantità, per la cottura * burro bio: se ne prevede l'utilizzo per la pasta "burro e parmigiano". * succo di limone, erbe aromatiche e brodo vegetale <p>Non vengono utilizzati alimenti precotti, spezie, preparati per brodo e per pure, additivi quali conservanti e/o coloranti.</p>
LE NOSTRE MATERIE PRIME	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta di semola di grano duro biologica. - Pasta all'uovo: per lasagne e maltagliati. - Riso, orzo e farro: biologico. - Farina: di grano tenera biologica, per gli usi di cucina. - Farina di mais: biologica - Carni: suine ed avicole fresche, ottenute da animali sani, regolarmente sottoposti a visita veterinaria, provenienti da stabilimenti di lavorazione riconosciuti dalla CE. - Carne bovina: biologica di età uguale o inferiore a 24 mesi. - Uova: pastorizzate, refrigerate. - Pesce: surgelato, a ridotto contenuto di grassi, di piccola pezzatura, privo di lische. Filetti di Platessa: MSC - Prosciutto cotto: di coscia suina, di prima qualità, senza polifosfati aggiunti. - Prosciutto crudo: D.O.P. di Modena o di Parma. - Mortadella: IGP Bologna. - Formaggi: mozzarella biologica, Ricotta biologico, caciotta, robiola e stracchino. - Parmigiano Reggiano: stagionatura 24 mesi D.O.P. - Burro bio: x il condimento della pasta al burro e x le torte di produzione interna. - Latte: parz. scremato a lunga conservazione per cucinare, ed intero biologico per colazioni e merende (se previsti in menu). 	<ul style="list-style-type: none"> - Polpa e passata di pomodoro: biologica. - Legumi: secchi o surgelati. - Olio extra vergine oliva: biologico utilizzato per il condimento delle verdure e della "pasta all'olio extra v. oliva". - Verdure surgelate a latta integrata (fagiolini, piselli, spinaci). Ortaggi freschi biologici: (1 VOLTA LA SETTIMANA) freschi a produzione intergata (carote, patate, cipolle dorate, pomodori, lattuga, scarola e cicoria). Non si utilizzano ortaggi in scatola, ad eccezione di pelati, polpa e passata di pomodoro. - Frutta fresca biologica: (MELA E ARANCIA) fresca a produzione intergata marchio "QC" (KIWI, PERA, ALBICOCCA, FRAGOLA, PESCA, SUSINA, COCOMERO, MELONE) A KM "0" (MELE CONVENZIONALI, PERE CONVENZIONALI, SUSINE CONVENZIONALI). - Yogurt: Intero, alla frutta biologica. <p>CIR è impegnata a garantire l'utilizzo di materie prime alimentari senza ingredienti modificati geneticamente.</p>
INGREDIENTI DI ALCUNI PIATTI INSERITI NEI NOSTRI MENU	PRIMI PIATTI	
	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al sugo di lenticchie Pasta di semola, misto per soffritto (sedano, carota, cipolla), lenticchie, aglio, rosmarino, alloro, olio di semi di girasole, brodo vegetale (patata, carota, zuccina), farina per la rou (farina + olio di semi di girasole) - Riso alle carote Riso parboiled, carote, cipolla, besciamella (latte, farina, olio di semi di girasole), parmigiano reggiano e sale iodato. - Pasta al ragù di fagioli Pasta di semola, pomodoro polpa, fagioli borlotti, misto per soffritto (sedano, carote, cipolla), aglio, prezzemolo, olio di girasole, sale iodato. 	<ul style="list-style-type: none"> - Lasagne al forno vegetariane: Pasta per lasagne, polpa di pomodoro, zucchine, misto per soffritto, besciamella (latte uht p.s., farina, olio di semi di girasole), edamer, piselli, aglio, prezzemolo e sale iodato. - Pasta alla capricciosa: Pasta di semola, polpa di pomodoro, olive verdi, olive nere, olio di semi di girasole, capperi, acciughe, prezzemolo, aglio e sale iodato. - Pasta con sugo di con zucchine: Pasta di semola, zucchine, cipolla, aglio, prezzemolo, besciamella (latte p.s. uht, farina, olio di semi di girasole), sale iodato fine.
	SECONDI PIATTI E CONTORNI	
	<ul style="list-style-type: none"> - Scaloppina di pollo aromatica: petto di pollo, cipolla olio di semi di girasole, brodo vegetale (patate, carote, zucchine), farina, salvia, alloro, rosmarino e sale iodato. - Gateaux di patate con spinaci: Patate, uovo pastorizzato, formaggio edamer, parmigiano reggiano grattugiato, spinaci, olio di semi di girasole e sale iodato. - Tortino di carote: Patate, uovo pastorizzato, ricotta vaccina, parmigiano reggiano, carote, formaggio edamer, olio di semi di girasole e sale iodato. - Hamburger di ricotta e spinaci: Ricotta, parmigiano, patate, pane grattugiato, uovo misto pastorizzato, spinaci, olio di girasole, aglio, prezzemolo, sale iodato. 	<ul style="list-style-type: none"> - Polpette coulipower coulipower (cavolfiore, quinoa, lenticchie rosse), uovo misto pastorizzato, patate, pane grattugiato, parmigiano reggiano, edamer, olio di girasole e sale iodato. - Medaglione di carne bovina alla pizzaioia Macinato di vitellone bio, patate, uovo misto pastorizzato, parmigiano reggiano, pane grattugiato, olio di girasole, aglio, prezzemolo, sale iodato; pomodoro per sugo: cipolla, aglio, pomodoro, olio di girasole, brodo vegetale, farina e sale iodato - Fagiolini profumati: Fagiolini, olio di girasole, rosmarino, aglione (rosmarino, salvia, alloro, sale). - Piselli al sugo: Piselli, misto per soffritto (carota, sedano, cipolla), polpa di pomodoro, acqua, olio di semi di girasole, farina, salvia, alloro, rosmarino e sale iodato.
	<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>	