

## Menu Anno scolastico 2020 - 2021

In vigore dal 14 Settembre corrispondente al lunedì della 4a settimana

### SCUOLA INFANZIA DI CAMPOSANTO

1a Settimana					2a Settimana										
Dal	21/09/2020	al	25/09/2020	Dal	19/10/2020	al	23/10/2020	Dal	28/09/2020	al	02/10/2020	Dal	26/10/2020	al	30/10/2020
Dal	16/11/2020	al	20/11/2020	Dal	14/12/2020	al	18/12/2020	Dal	23/11/2020	al	27/11/2020	Dal	21/12/2020	al	25/12/2020
Dal	11/01/2021	al	15/01/2021	Dal	08/02/2021	al	12/02/2021	Dal	18/01/2021	al	22/01/2021	Dal	15/02/2021	al	19/02/2021
Dal	08/03/2021	al	12/03/2021	Dal	05/04/2020	al	09/04/2020	Dal	15/03/2021	al	19/03/2021				
<b>Lunedì</b>	- Gnocchetti di patate pomodoro e basilico - Prosciutto cotto - Fagiolini al vapore - <b>Pane bio</b> e frutta fresca - <b>Merenda:</b> <i>Gnocco al forno</i>				<b>Lunedì</b>	- Fusilli bio all'olio e.v. oliva bio e parmigiano - Spezzatino di tacchino e verdure - Patate lessate - <b>Pane bio</b> e frutta fresca - <b>Merenda:</b> <i>Frutta fresca</i>									
<b>Martedì</b>	- <b>Piatto Unico:</b> Lasagne al forno (con ragu' di maiale) - Carote a filini - <b>Pane bio</b> e frutta fresca - <b>Merenda:</b> <i>Pane bio e frutta fresca</i>				<b>Martedì</b>	- <b>Cellentani bio</b> alla piacentina (con ragu' di maiale e fagioli) - Amorini al profumo di basilico - Carote a filini - <b>Pane bio</b> e frutta fresca - <b>Merenda:</b> <i>Yogurt bio alla frutta</i>									
<b>Mercoledì</b>	- <b>Stortini bio</b> in crema di zucca - Filetto di pesce in crosta di mais - Patate lessate - <b>Pane bio</b> e frutta fresca - <b>Merenda:</b> <i>Yogurt bio alla frutta</i>				<b>Mercoledì</b>	- <b>Noccioline bio</b> alla crema di verdure e zafferano - Pollo al forno - Cavolo cappuccio bicolore - <b>Pane bio</b> e frutta fresca - <b>Merenda:</b> <i>Focaccia</i>									
<b>Giovedì</b>	- Vellutata mediterranea con <b>riso bio</b> - Bocconcini di pollo dorati al forno - Insalata e radicchio - <b>Pane bio</b> e frutta fresca - <b>Merenda:</b> <i>Pane bio e marmellata</i>				<b>Giovedì</b>	- <b>Penne bio</b> al pomodoro - Sformato di cavolfiore e patate - Spinaci lessati - <b>Pane bio</b> e frutta fresca - <b>Merenda:</b> <i>Torta di zucca e mandorle</i>									
<b>Venerdì</b>	- <b>Mezze penne bio</b> al tonno - Hamburger dell'orto - Finocchi in insalata - <b>Pane bio</b> e frutta fresca - <b>Merenda:</b> <i>Crackers e frutta fresca</i>				<b>Venerdì</b>	- Crema di borlotti con <b>farro bio</b> - Bastoncini di filettè di merluzzo dorati - Insalata e mais - <b>Pane bio</b> e frutta fresca - <b>Merenda:</b> <i>Succo di frutta e pop corn</i>									
3a Settimana					4a Settimana										
Dal	05/10/2020	al	09/10/2020	Dal	02/11/2020	al	06/11/2020	Dal	14/09/2020	al	18/09/2020	Dal	12/10/2020	al	16/10/2020
Dal	30/11/2020	al	04/12/2020	Dal	28/12/2020	al	01/01/2021	Dal	09/11/2020	al	13/11/2020	Dal	07/12/2020	al	11/12/2020
Dal	25/01/2021	al	29/01/2021	Dal	22/02/2020	al	26/02/2021	Dal	04/01/2021	al	08/01/2021	Dal	01/02/2021	al	05/02/2021
Dal	22/03/2021	al	26/03/2021					Dal	01/03/2021	al	05/03/2021	Dal	29/03/2021	al	02/04/2021
<b>Lunedì</b>	- <b>Sedanani bio</b> alla mediterranea - Formaggio Mozzarella - Carote prezzemolate - <b>Pane bio</b> e frutta fresca - <b>Merenda:</b> <i>Frutta fresca</i>				<b>Lunedì</b>	- <b>Sedanani bio</b> delicati - Tonno - Carote a filini - <b>Pane bio</b> e frutta fresca - <b>Merenda:</b> <i>Pane bio e frutta fresca</i>									
<b>Martedì</b>	- Vellutata di ceci, carote e porri ai due cereali ( <b>farro e orzo bio</b> ) - Arrosto di maiale agli agrumi - Insalata - <b>Pane bio</b> e frutta fresca - <b>Merenda:</b> <i>Latte bio e biscotti</i>				<b>Martedì</b>	- <b>Fusilli bio</b> all'olio e.v. oliva bio e parmigiano - Spezzatino di pollo con piselli - <b>Pane bio</b> e frutta fresca - <b>Merenda:</b> <i>Gnocco al forno</i>									
<b>Mercoledì</b>	- <b>Stortini bio</b> del pastore (con pomodoro e ricotta) - Burger di zucca e lenticchie - Carote a filini - <b>Pane bio</b> e frutta fresca - <b>Merenda:</b> <i>Pizzetta</i>				<b>Mercoledì</b>	- Passato di verdure con <b>orzo bio</b> - Spinacina (senza carne) - Finocchi in insalata - <b>Pane bio</b> e frutta fresca - <b>Merenda:</b> <i>Yogurt bio alla frutta</i>									
<b>Giovedì</b>	- <b>Mezze penne bio</b> al pesto di broccoli - Saltimbocca alla romana (con carne di tacchino) - Fagiolini profumati - <b>Pane bio</b> e frutta fresca - <b>Merenda:</b> <i>Pane bio e barretta al cacao</i>				<b>Giovedì</b>	- <b>Noccioline bio</b> alla ligure - Polpette di <b>bovino bio</b> (🐄) alla pizzaiola - Cavolo cappuccio in insalata - <b>Pane bio</b> e frutta fresca - <b>Merenda:</b> <i>Pane bio e torta da forno</i>									
<b>Venerdì</b>	- <b>Riso bio</b> con piselli - Filetto di pesce gratinato - Insalata mista - Pane e frutta fresca - <b>Merenda:</b> <i>Crackers e frutta fresca</i>				<b>Venerdì</b>	- <b>Penne bio</b> alla marinara (con acciughe, pomodori, prezzemolo) - Frittata con verdure - Patate al forno - <b>Pane bio</b> e frutta fresca - <b>Merenda:</b> <i>Frutta fresca</i>									

NOTE: (🐄) 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, noccioline, 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.

<b>MENU SPECIALI</b>	<p align="center"><b>DIETA IN BIANCO</b></p> <p>La dieta in bianco può essere prenotata giornalmente, per massimo tre giorni, per bambini ed adulti affetti da leggera indisposizione, protratta per un periodo limitato.</p> <p>La dieta è così costituita:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- primo piatto: riso bio o pasta di semola bio conditi con olio extra vergine di oliva bio e parmigiano reggiano.</li> <li>- secondo piatto: carne magra cotta ai ferri o al forno, oppure piatto freddo (parmigiano reggiano o prosciutto cotto).</li> <li>- contorno: insalata lattuga, oppure carote lessate o patate lessate</li> <li>- frutta: mela</li> </ul>	<p align="center"><b>DIETA SPECIALE</b></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>
<b>MODALITA' DI PREPARAZIONE</b>	<p align="center"><b>LA COTTURA DEI CIBI</b></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"> <li>• La pasta e il riso: in apposita cuoci-pasta a cestelli.</li> <li>• I secondi ed i contorni: in forno tradizionale o a vapore.</li> </ul> <p>Nessun alimento viene sottoposto a frittura.</p>	<p align="center"><b>CONDIMENTI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* parmigiano reggiano stagionato 24 mesi, per insaporire i primi piatti.</li> <li>* olio: extra vergine d'oliva bio per il condimento a crudo; olio di girasole, in piccole quantità, per la cottura</li> <li>* burro bio: se ne prevede l'utilizzo per la pasta "burro e parmigiano".</li> <li>* succo di limone, erbe aromatiche e brodo vegetale</li> </ul> <p>Non vengono utilizzati alimenti precotti, spezie, preparati per brodo e per pure, additivi quali conservanti e/o coloranti.</p>
<b>LE NOSTRE MATERIE PRIME</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Pasta di semola di grano duro biologica.</b></li> <li>- <b>Pasta all'uovo:</b> per lasagne e maltagliati.</li> <li>- <b>Riso, Orzo e farro:</b> biologico.</li> <li>- <b>Farina:</b> di grano tenera biologica, per gli usi di cucina.</li> <li>- <b>Pane:</b> biologico tutti i giorni: farina biologica tipo "0", acqua, olio extra vergine d'oliva biologico, sale, lievito naturale.</li> <li>- <b>Carni:</b> suine fresche (da allevamenti nazionali) ed avicole fresche, ottenute da animali sani, regolarmente sottoposti a visita veterinaria, provenienti da stabilimenti di lavorazione riconosciuti dalla CE.</li> <li>- <b>Carne bovina:</b> biologica di età uguale o inferiore a 24 mesi.</li> <li>- <b>Uova:</b> pastorizzate, refrigerate.</li> <li>- <b>Pesce:</b> surgelato, a ridotto contenuto di grassi, di piccola pezzatura, privo di lische.</li> <li>- <b>Prosciutto cotto:</b> di coscia suina, privo di polifosfati aggiunti, proteine del latte, glutammato e senza glutine.</li> <li>- <b>Prosciutto crudo:</b> D.O.P. di Modena o di Parma.</li> <li>- <b>Mortadella:</b> IGP Bologna.</li> <li>- <b>Parmigiano Reggiano:</b> stagionatura 24 mesi D.O.P.</li> <li>- <b>Polpa e passata di pomodoro:</b> biologica.</li> <li>- <b>Legumi:</b> secchi o surgelati.</li> <li>- <b>Olio extra vergine oliva:</b> biologico</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Verdura fresca biologica:</b> insalata e carota</li> <li>- <b>Frutta fresca biologica:</b> (MELA)</li> <li>- <b>Verdure surgelate a lotta integrata</b> bietola, fagiolini, finocchio, misto per minestrone, piselli e zucchine.</li> <li>- <b>ORTOFRUTTA DOP/IGP:</b> Pesche nettarine IGP, Pesca di Verona IGP, Pere dell'Emilia IGP, Pere Mantovana IGP, Mela della Val di NON DOP, Mela IGP della Valtellina, Mele IGP dell'Alto Adige, Arance rosse di Sicilia IGP, Radicchio di Chioggia IGP, Radicchio di verona IGP, Radicchio rosso di Treviso IGP, Radicchio Variegato di Castelfranco IGP, Ciliegie di Vignola IGP.</li> <li>- <b>Yogurt:</b> Intero, alla frutta biologica.</li> <li>- <b>Latte:</b> parz. scremato a lunga conservazione per cucinare biologico, ed intero biologico per colazioni e merende (se previsti in menu).</li> <li>- <b>Formaggi:</b> BIOLOGICI tranne il Parmigiano Reggiano ed alcune tipologie di formaggio (Asiago DOP, Taleggio DOP, Provolone Valpadano DOP, Grana Padano DOP, fontina DOP, Gorgonzola DOP, Montasio DOP, Pecorino Romano DOP, Pecorino Toscano DOP, Squacquerone di Romagna IGP (utilizzati per menù speciali)</li> <li>- <b>Burro:</b> biologico</li> <li>- <b>Aceto balsamico di Modena IGP</b></li> <li>- <b>Sale iodato PRESAL</b></li> </ul> <p>CIR è impegnata a garantire l'utilizzo di materie prime alimentari senza ingredienti modificati geneticamente.</p>
<b>INGREDIENTI DI ALCUNI PIATTI INSERITI NEI NOSTRI MENU</b>	<b>PRIMI PIATTI</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Pasta al pesto di broccoli</b> Pasta di semola, broccoli, olio e.v. oliva, parmigiano reggiano, brodo vegetale, rou (farina + olio di girasole), aglio, basilico ,prezzemolo, sale iodato</li> <li>- <b>Pasta alla mediterranea</b> Pasta di semola, pomodoro, cipolla, carota, sedano, olio di girasole, parmigiano reggiano, basilico, prezzemolo e sale iodato</li> <li>- <b>Pasta alla piacentina</b> Pasta di semola, macinato di maiale, pomodoro polpa, fagioli borlotti, misto per soffritto (sedano, carote, cipolla), aglio, prezzemolo, olio di girasole, sale iodato.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Pasta alla ligure</b> Pasta di semola, patate, fagiolini, olio e.v. oliva, parmigiano reggiano, brodo vegetale, rou (farina + olio di girasole), aglio, pinoli, basilico ,prezzemolo, sale iodato</li> <li>- <b>Vellutata mediterranea con riso</b> Riso, patate, pomodori, lenticchie, piselli, ceci, fagioli borlotti, carota, sedano, cipolla, aglio, rosmarino, olio extravergine d'oliva e sale iodato.</li> <li>- <b>Pasta delicata ai porri</b> Pasta di semola, porri, besciamella (latte uht parz. Scremato, olio di girasole, farina, parmigiano reggiano), edamer, brodo vegetale (patata, carota, zuccina), aglio, sale iodato.</li> </ul>
	<b>SECONDI PIATTI E CONTORNI</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Hamburger dell'orto</b> Zucchine, patate, carote, porri, formaggio edamer, uovo misto pastorizzato, pangrattato, parmigiano reggiano, prezzemolo, sale iodato. <u>Per la doratura:</u> uovo pastorizzato, pane grattugiato, olio di girasole.</li> <li>- <b>Amorini al profumo di basilico</b> Patate, parmigiano reggiano, pane grattugiato, edamer, uovo pastorizzato, basilico, aglio e sale iodato.</li> <li>- <b>Burger di zucca e lenticchie</b> Patate, lenticchie secche, zucca, uovo pastorizzato, formaggio edamer, parmigiano reggiano, pane grattugiato, aglio, sale iodato, olio di girasole.</li> <li>- <b>Spinacina (senza carne)</b> Patate, spinaci, edamer, ricotta vaccina, uovo pastorizzato, pane grattugiato, parmigiano reggiano, prezzemolo e sale iodato. <u>Per la doratura:</u> pane grattugiato, olio di girasole.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Spezzatino di pollo con piselli</b> Carne di pollo per spezzatino, misto per soffritto (carote, cipolla, sedano), aglio, piselli, pomodori polpa, olio di girasole, rou (farina + olio di semi di girasole) e sale iodato.</li> <li>- <b>Patate al forno</b> Patate, olio di girasole, aglio, cipolla, sale profumato (rosmarino, salvia, alloro e sale)</li> <li>- <b>Carote prezzemolate</b> Carote, olio di girasole, prezzemolo, sale iodato.</li> <li>- <b>Fagiolini profumati</b> Fagiolini, olio di girasole, rosmarino, sale profumato (rosmarino, salvia, alloro e sale)</li> </ul>
<b>CERTIFICAZIONI DI QUALITA' E SISTEMA DI AUTOCONTROLLO HACCP</b>		
<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>		