

Menu Anno scolastico 2020 - 2021

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

SCUOLA PRIMARIA 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 | | | | |
| Lunedì | - Gnocchetti di patate pomodoro e basilico - Prosciutto cotto - Fagiolini al vapore - Pane bio e frutta fresca | | | | Lunedì | - Fusilli bio all'olio e.v. oliva bio e parmigiano - Spezzatino di tacchino e verdure - Patate lesstate - Pane bio e frutta fresca | | | | | | | | | |
| Martedì | - Piatto Unico: Lasagne al forno (con ragu' di maiale) - Carote a filini - Pane bio e mousse di frutta | | | | Martedì | - Cellentani bio alla piacentina (con ragu' di maiale e fagioli) - Amorini al profumo di basilico - Carote a filini - Pane bio e frutta fresca | | | | | | | | | |
| Mercoledì | - Stortini bio in crema di zucca - Filetto di pesce in crosta di mais - Patate lesstate - Pane bio e frutta fresca | | | | Mercoledì | - Noccioline bio alla crema di verdure e zafferano - Pollo al forno - Cavolo cappuccio bicolore - Pane bio e frutta fresca | | | | | | | | | |
| Giovedì | - Riso bio al sugo di ceci, carote e porri - Bocconcini di pollo dorati al forno - Insalata e radicchio rosso - Pane bio e frutta fresca | | | | Giovedì | - Penne bio al pomodoro - Sformato di cavolfiore e patate - Spinaci lesati - Pane bio e frutta fresca | | | | | | | | | |
| Venerdì | - Mezze penne bio al tonno - Hamburger dell'orto - Finocchi in insalata - Pane bio e frutta fresca | | | | Venerdì | - Riso bio al sugo di lenticchie rosse - Bastoncini di filettè di merluzzo dorati - Insalata e mais - Pane bio e frutta fresca | | | | | | | | | |
| 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 |
| Lunedì | - Sedanini bio alla mediterranea - Formaggio Mozzarella - Carote prezzemolate - Pane bio e frutta fresca | | | | Lunedì | - Sedanini bio delicati - Tonno - Carote a filini - Pane bio e frutta fresca | | | | | | | | | |
| Martedì | - Cellentani bio all'olio e.v. oliva bio e parmigiano - Arrosto di maiale agli agrumi - Insalata - Pane bio e frutta fresca | | | | Martedì | - Fusilli bio all'olio e.v. oliva bio e parmigiano - Spezzatino di pollo con piselli - Pane bio - Frutta fresca | | | | | | | | | |
| Mercoledì | - Stortini bio del pastore (con pomodoro e ricotta) - Burger di zucca e lenticchie - Carote a filini - Pane bio e frutta fresca | | | | Mercoledì | - Orzo bio al pomodoro e basilico - Spinacina (senza carne) - Finocchio in insalata - Pane bio e Dolce confezionato | | | | | | | | | |
| Giovedì | - Mezze penne bio al pesto di broccoli - Saltimbocca alla romana (con carne di tacchino) - Fagiolini profumati - Pane bio e frutta fresca | | | | Giovedì | - Noccioline bio alla ligure - Polpette di bovino bio (☉) alla pizzaiola - Cavolo cappuccio in insalata - Pane bio e frutta fresca | | | | | | | | | |
| Venerdì | - Riso bio con piselli - Filetto di pesce gratinato - Insalata mista - Pane bio e frutta fresca | | | | Venerdì | - Penne bio alla marinara (con acciughe, pomodori, prezzemolo) - Frittata con verdure - Patate al forno - Pane bio e frutta fresca | | | | | | | | | |
| 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.Soja 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. | | | | | | | | | | | | | | |

| | | |
|--|--|---|
| MENÙ SPECIALI | <p align="center">DIETA IN BIANCO</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"> - 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 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>È 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> |
| MODALITÀ 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 purè, 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 tenero biologica, per gli usi di cucina. - Pane: biologico tutti i giorni: farina biologica tipo "0", acqua, olio extra vergine d'oliva biologico, sale, lievito naturale. - Carni: 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. - 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. - Prosciutto cotto: di coscia suina, privo di polifosfati aggiunti, proteine del latte, glutammato e senza glutine. - Prosciutto crudo: D.O.P. di Modena o di Parma. - Mortadella: IGP Bologna. - Parmigiano Reggiano: stagionatura 24 mesi D.O.P. - Polpa e passata di pomodoro: biologica. - Legumi: secchi o surgelati. - Olio extra vergine oliva: biologico | <ul style="list-style-type: none"> - Verdura fresca biologica: insalata e carota - Frutta fresca biologica: (MELA) - Verdure surgelate a lotta integrata: bietola, fagiolini, finocchio, misto per minestrone, piselli e zucchine. - ORTOFRUTTA DOP/IGP: 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. - Yogurt: Intero, alla frutta biologica. - Latte: parz. scremato a lunga conservazione per cucinare biologico, ed intero biologico per colazioni e merende (se previsti in menu). - Formaggi: 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) - Burro: biologico - Aceto balsamico di Modena IGP - Sale iodato PRESAL <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 pesto di broccoli Pasta di semola, broccoli, olio e.v. oliva, parmigiano reggiano, brodo vegetale, rou (farina + olio di girasole), aglio, basilico, prezzemolo, sale iodato - Pasta alla mediterranea Pasta di semola, pomodoro, cipolla, carota, sedano, olio di girasole, parmigiano reggiano, basilico, prezzemolo e sale iodato - Pasta alla piacentina Pasta di semola, macinato di maiale, pomodoro polpa, fagioli borlotti, misto per soffritto (sedano, carote, cipolla), aglio, prezzemolo, olio di girasole, sale iodato. | <ul style="list-style-type: none"> - Pasta alla ligure Pasta di semola, patate, fagiolini, olio e.v. oliva, parmigiano reggiano, brodo vegetale, rou (farina + olio di girasole), aglio, pinoli, basilico, prezzemolo, sale iodato - Riso al sugo di ceci, carote e porri Riso, ceci, carote, porri, cipolla, aglio, prezzemolo, brodo vegetale (patate, carote, zucchine), rou se necessario (farina + olio di semi di girasole). - Pasta delicata ai porri Pasta di semola, porri, besciamella (latte uht parz. Scremato, olio di girasole, farina, parmigiano reggiano), edamer, brodo vegetale (patata, carota, zucchina), aglio, sale iodato. |
| | SECONDI PIATTI E CONTORNI | |
| | <ul style="list-style-type: none"> - Hamburger dell'orto 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. - Amorini al profumo di basilico Patate, parmigiano reggiano, pane grattugiato, edamer, uovo pastorizzato, basilico, aglio e sale iodato. - Burger di zucca e lenticchie Patate, lenticchie secche, zucca, uovo pastorizzato, formaggio edamer, parmigiano reggiano, pane grattugiato, aglio, sale iodato, olio di girasole. - Spinacina (senza carne) 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. | <ul style="list-style-type: none"> - Spezzatino di pollo con piselli 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. - Patate al forno Patate, olio di girasole, aglio, cipolla, sale profumato (rosmarino, salvia, alloro e sale) - Carote prezzemolate Carote, olio di girasole, prezzemolo, sale iodato. - Fagiolini profumati Fagiolini, olio di girasole, rosmarino, sale profumato (rosmarino, salvia, alloro e sale) |
| <p align="center">CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ 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> | | |