COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE

Unione delle Terre d'argine

Menu Primavera Estate

Scuole Primarie Carpi, Novi e Rovereto

In vigore dal 9 aprile 2018

anno scolastico 2018

CENTRO PASTI TRE TORRI

1ª settimana

dal 09/04 al 13/04/18 · dal 07/05 al 11/05/18 · dal 04/06 al 08/06/18 · dal 24/09 al 28/09/18

l	**Cellentani bio** al sugo di piselli Formaggio (a rotazione caciotta, ricotta e mozzarella) Carote a filini Pane e frutta fresca
m	PIATTO UNICO: Ravioli di patate al ragù vegetariano Fagiolini profumati Pane - Torta al forno
m	**Farfalle bio** all'**olio e.v. oliva bio** e parmigiano Straccetti di pollo al rosmarino Insalata mista Pane integrale e frutta fresca
g	Passato di lenticchie rosse con **farro bio** Portafogli al forno Insalata o Pomodori (secondo stagionalità) ✶ Pane e frutta fresca
v	**Stortini bio** al pesto Polpette di trota e merluzzo al forno Misticanza Pane e frutta fresca

2ª settimana

dal 16/04 al 20/04/18 · dal 14/05 al 18/05/18 · dal 01/10 al 05/10/18

l	**Sedanini bio** al ragù di primavera (con carne di **bovino bio** ❖ - pollo e tacchino) Tortino rustico Carote alla parmigiana - Pane e frutta fresca
m	Crema di lattuga e piselli con **orzo bio** *oppure* **Orzo bio** con sugo delicato ai peperoni (da Maggio a Settembre) Medaglione di **carne bovina bio** ❖ alla pizzaiola Insalata o Pomodori (secondo stagionalità) ✶ Pane e frutta fresca
m	**Riso bio** al ragù di mare Polpette mediterranee - Zucchine all'origano Pane integrale e frutta fresca
g	**Caserecce bio** al pesto di zucchine Pollo al forno Carote a filini Pane e frutta fresca
v	**Mezze penne bio** al pomodoro fresco e basilico Filetto di platessa gratinato Insalata mista Pane e frutta fresca

---

INDICA LA PRESENZA DI CARNE DI MAIALE NEL PRIMO O NEL SECONDO PIATTO, CON L'OPPORTUNITÀ DI PRENOTARE IL PASTO "SENZA MAIALE"

❖ **CARNE DI BOVINO BIOLOGICA DI ETÀ UGUALE O INFERIORE A 24 MESI** ✶ POMODORI SECONDO STAGIONALITÀ PROPOSTI NEI MESI DI MAGGIO, GIUGNO E SETTEMBRE

3ª settimana

dal 23/04 al 27/04/18 · dal 21/05 al 25/05/18 · dal 10/09 al 14/09/18 · dal 08/10 al 12/10/18

l	Crema di ceci con **cereali bio (farro e orzo bio)** Prosciutto cotto Insalata mista Pane e frutta fresca
m	**Fusilli bio** all'**olio e.v.oliva bio** e parmigiano Polpette alla napoletana (con carne di suino e carne di **bovino bio** ❖ Patate al forno - Pane e frutta fresca
m	PIATTO UNICO: Lasagne al forno (con ragù di maiale) Carote a filini Pane integrale e gelato
g	**Stortini bio** al ragù di verdure estivo Bacetti di ricotta e spinaci Piselli al sugo Pane e frutta fresca
v	**Caserecce bio** con trota, zucchine e zafferano Filetto di platessa in crosta di mais Insalata o Pomodori (secondo stagionalità) ✶ Pane e frutta fresca

4ª settimana

dal 30/04 al 04/05/18 · dal 28/05 al 01/06/18 · dal 17/09 al 21/09/18 · dal 15/10 al 19/10/18

l	**Pennette bio** alla palermitana (con macinato di suino, macinato di di **bovino bio** ❖, prosciutto cotto) Frittata profumata al pesto - Carote a filini Pane e frutta fresca
m	**Spaghetti bio** aglio, **olio e.v.oliva bio** e peperoncino Scaloppina di maiale aromatica al forno Purè di carote e patate Pane e frutta fresca
m	**Cellentani bio** alla capricciosa (con olive verdi, acciughe e capperi) Cotoletta di tacchino al forno Insalata mista Pane integrale e frutta fresca
g	Passato marchigiano con **riso bio** *oppure* **Riso bio** all'**olio e.v.oliva bio** e parmigiano (da Maggio a Settembre) Pepite di zucchine al basilico Insalata o Pomodori e fagioli (se si sostituisce il primo in brodo) ✶ Pane e frutta fresca
v	**Noccioline bio** alla norma - Tonno Insalata mista Pane e frutta fresca

I NOSTRI INGREDIENTI

PASTA di semola di grano duro **biologica**. **PASTA** all'uovo per maltagliati e lasagne. **RISO** parboiled, **ORZO PERLATO, FARRO, biologici**. **PANE** convenzionale: farina tipo "0", acqua, olio extra vergine d'oliva, sale, lievito naturale.**FARINA** di mais **biologica**. **FARINA** di grano tenero **biologica**, per gli usi di cucina. **CARNI** suine ed avicole fresche, ottenute da animali sani, regolarmente sottoposti a visita veterinaria, provenienti da stabilimenti di lavorazione riconosciuti dalla CE. **CARNE BOVINA** fresca **biologica di età uguale o inferiore a 24 mesi**. **PESCE** surgelato, a ridotto contenuto di grassi, di piccola pezzatura, privo di lische. **FILETTI DI PLATESSA: MSC. PROSCIUTTO COTTO** di coscia suina nazionale, senza glutine, polifosfati, lattosio e caseinati. **PROSCIUTTO CRUDO** di Parma o DOP Modena. **MORTADELLA** Bologna IGP. **BURRO biologico** utilizzato in piccole quantità, per il condimento della pasta al burro. **FORMAGGI**: Parmigiano Reggiano stagionatura DOP 24 mesi, mozzarella **biologica**, ricotta fresca vaccina **biologica**, caciotta, emmenthal, stracchino, formaggio fresco "Primo sale". **UOVA** pastorizzate, refrigerate. **ORTAGGI** freschi **biologici**, una volta alla settimana. **ORTAGGI** freschi **da produzione integrata**: carote, patate, cipolle dorate, pomodori, lattuga, scarola e cicoria. Non si utilizzano ortaggi in scatola (ad eccezione dei pomodori pelati). **POLPA, PELATI e PASSATA DI POMODORO biologica**. **VERDURE SURGELATE**: fagiolini, spinaci e piselli **da produzione integrata**. **FRUTTA** fresca di stagione: **MELE E ARANCE biologiche**. **FRUTTA** fresca di stagione **da produzione integrata:** kiwi, pera, albicocca, fragola, pesca, susina, cocomero, melone. **FRUTTA** fresca di stagione **convenzionale a "km 0":** mela, pera e susina.

LEGUMI secchi o surgelati.

CONDIMENTI:

- **Parmigiano Reggiano** stagionatura minima garantita 24 mesi
- **Olio di girasole**, in piccole quantità, per cucinare
- **Olio extra vergine d'oliva biologico** utilizzato per il condimento delle verdure e della "pasta all'olio extra vergine d'oliva"
- **Succo di limone, erbe aromatiche e brodo vegetale**
- **Aceto balsamico di Modena IGP**
- **Sale** fortificato con iodio

Non vengono utilizzati alimenti precotti, spezie, additivi quali conservanti e/o coloranti.

CIR-food è impegnata a garantire l'utilizzo di materie prime alimentari senza ingredienti modificati geneticamente.

LA COTTURA DEI CIBI

Tutti gli alimenti sono cucinati al mattino, immediatamente prima del consumo o confezionamento e della spedizione dei pasti.

- La pasta e il riso: luna speciale cuoci-pasta a ciclo continuo consente la "cottura espressa".
- I secondi: in forni tradizionali o a vapore.
- I contorni: in forni a vapore.

Nessun alimento viene fritto.

DIETE PARTICOLARI

Dieta "in bianco" (senza certificato medico): si può prenotare, per il tempo strettamente necessario, per bambini o adulti con lievi indisposizioni.

Dieta "speciale" (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.

SUGGERIMENTI PER GLI ALTRI PASTI DELLA GIORNATA

Per la prima colazione e la merenda preferire alimenti energetici, facilmente digeribili. In particolare:

- pane, fette biscottate, biscotti secchi, fiocchi di cereali con eventuale aggiunta di piccole quantità di miele o marmellata forniscono energia di pronta e facile utilizzazione;
- yogurt, latte e latticini magri (ricotta) assicurano un buon apporto di calcio e proteine;
- frutta fresca garantisce vitamine, minerali e fibre.

Durante la mattina privilegiare alimenti a ridotto apporto energetico e digeribili, come la frutta o lo yogurt, che non compromettano l'appetito per il pranzo.

A cena completare con varietà e fantasia il pranzo scolastico consultando il menu e scegliendo ingredienti diversi da quelli già consumati.

L'EQUILIBRIO NUTRIZIONALE DEL MENU SCOLASTICO

I criteri di riferimento per la formulazione delle tabelle dietetiche e dei menu scolastici seguono gli orientamenti proposti dalla più recente revisione dei **LARN (Livelli di Assunzione Raccomandati di Energia e Nutrienti, 2014)** e le **LINEE GUIDA PER UNA SANA ALIMENTAZIONE ITALIANA** (revisione 2003), compatibilmente con le grammature fissate dal capitolato d'appalto.

Scuola Primaria	*Calorie giornaliere 1835 ± 5%*	*Calorie del pasto scolastico 734*
Pranzo: 40% delle calorie totali		

ALTERNATIVE AL MENU DEL GIORNO

In alternativa del primo piatto verrà fornito pasta condita con olio e.v.oliva e parmigiano o con pomodoro.

In alternativa al secondo piatto si alternano prosciutto cotto, prosciutto crudo, formaggi, fettina di carne ai ferri, tonno, secondo un'alternanza descritta in apposito schema esposto presso la scuola.

In sostituzione del piatto unico verrà fornita pasta al pomodoro e fettina di carne ai ferri.

PRINCIPALI INGREDIENTI DEI PIATTI DI NUOVA INTRODUZIONE E CON NOMI DI FANTASIA

PASTA AL RAGÙ DI PRIMAVERA: Pasta di semola, pomodoro, macinato di bovino, macinato di pollo, macinato di tacchino, asparagi, piselli, misto per soffritto (sedano, carota, cipolla), aglione (salvia, alloro, rosmarino, sale), olio di girasole e sale iodato.

RISO AL RAGÙ DI MARE: Riso parboiled, seppioline, pomodoro, merluzzo, prezzemolo, cipolla, acciughe, olio di girasole e sale iodato.

PASTA ALLA NORMA: Pasta di semola, melanzane, pomodoro, ricotta, olio di girasole, basilico, aglio, sale iodato.

PASTA AL RAGÙ DI VERDURE ESTIVO: Pasta di semola, pomodoro, melanzane, zucchine, peperoni, cipolla, olio di girasole, sedano, carote, acciughe, aglio, prezzemolo, basilico, sale iodato, brodo vegetale.

RAVIOLI DI PATATE AL RAGÙ VEGETARIANO: Ravioli di patate, misto per soffritto (sedano, carota, cipolla), zucchine, melanzane, besciamella (farina tipo "0", olio di girasole, latte p.s.), parmigiano reggiano, aglio, prezzemolo, olio di girasole e sale iodato.

PORTAFOGLI AL FORNO: Prosciutto cotto, edamer, uovo, patate, farina, olio di girasole.

POLPETTE MEDITARRANEE: Melanzane, patate, edamer, uovo, pane grattugiato, parmigiano, olio di girasole, sedano, cipolla, aglio, sale iodato.

BACETTI DI RICOTTA E SPINACI: Ricotta, parmigiano, patate, pane grattugiato, uovo, spinaci, olio di girasole, aglio, prezzemolo, sale iodato.

MEDAGLIONE DI CARNE BOVINA ALLA PIZZAIOLA: Macinato di vitellone, patate, uovo, parmigiano reggiano, pane grattugiato, olio di girasole, aglio, prezzemolo, sale iodato. Sugo di pomodoro: cipolla, aglio, pomodoro, olio di girasole, brodo vegetale, ru (farina + olio di girasole) e sale iodato.

PEPITE DI ZUCCHINE AL BASILICO: Ricotta, patate, uovo pastorizzato, zucchine, pane grattugiato, parmigiano reggiano, pecorino, olio di girasole, basilico e sale iodato.

INFORMATIVA ALLERGENI

SI INFORMANO I GENTILI CLIENTI CHE GLI ALIMENTI CONTEMPLATI NEL MENU POSSONO 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 es.m.i.)
• Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, khorosan-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 e i loro famigliari a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale CIR Food e ad attivare l'iter di richiesta del menu personalizzato per allergia/intolleranza.

CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ 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.

ISO 9001
ISO 14001
ISO 22000
OHSAS 18001
SA8000
HACCP
Product Certification
BUREAU VERITAS Certification

N° IT243221/N° IT243214/UK/N° IT243210
N° IT243225/N° IT243274/N° IT243224/N° 641/001

COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE
Sede di Modena
Via Elsa Morante, 71

Centro Produzione Pasti - TRE TORRI - Medolla
Via Marconi, 5 - Tel. 0535/51454 - Fax 0535/51472
E-mail: s.remondi@cirfood.com