

Dal 21/10 al 25/10 - dal 18/11 al 22/11 - dal 16/12 al 20/12 - dal 13/01 al 17/01 - dal 10/02 al 14/02 - dal 10/03 al 14/03 - dal 07/04 al 11/04

- | | |
|---|--|
| <p>L. - FUSILLI INTEGRALI AL POMODORO E BASILICO Pane e frutta fresca</p> <p>M. - CASERECCHE OLIO E PARMIGIANO
Pane e frutta fresca</p> <p>M. CREMA DI LEGUMI CON ORZO
Frutta fresca</p> <p>G. - MEZZE PENNE AL SUGO DI MARE
Pane e frutta fresca</p> <p>V. - PIPE AL PROFUMO DI BASILICO
Pane e frutta fresca</p> | <p>PROSCIUTTO COTTO
Fagiolini al vapore</p> <p>BOCCONCINI DI CARNE BIANCA DORATI
Carote a filini</p> <p>PIZZA MARGHERITA
Contorno escluso</p> <p>FRITTATA ALLA CIPOLLA
Insalata di carote e piselli</p> <p>FILETTO DI PESCE IN CROSTA DI CEREALI
Finocchi in insalata</p> |
|---|--|

Dal 28/10 al 01/11 - dal 25/11 al 29/12 - dal 23/12 al 27/12 - dal 20/01 al 24/01 - dal 17/02 al 21/02 - dal 17/03 al 21/03

- | | |
|---|---|
| <p>L. - PENNE AL SUGO DEL CASALE
Pane e frutta fresca</p> <p>M. - NOCCIOLINE ALLA CREMA DI ZUCCA
Pane integrale e frutta fresca</p> <p>M. - PIATTO UNICO: LASAGNE AL FORNO
Pane e frutta fresca</p> <p>G. - VELLUTATA DI CECI CAROTE E PORRI CON RISO
Pane e frutta fresca</p> <p>V. - FUSILLI CON VERDURE E LEGUMI
Pane e frutta fresca</p> | <p>TORTINO CON CARCIOFI
Fagiolini lessati e carote</p> <p>MEDAGLIONI ALL'ORTOLANA
Cavolo cappuccio bicolore</p> <p>Carote a filini</p> <p>SCALOPPINA DI POLLO AGLI AGRUMI
Insalata e mais</p> <p>BASTONCINI DI MERLUZZO DORATI
Purè</p> |
|---|---|

Dal 04/11 all'08/11 - dal 02/12 al 05/12 - dal 30/12 al 05/01 - dal 27/01 al 31/01 - dal 24/02 al 28/02 - dal 24/03 al 28/03

- | | |
|---|---|
| <p>L. - CREMA DI BORLOTTI CON ORZO
Pane e frutta fresca</p> <p>M. - FUSILLI INTEGRALI ALLA MEDITERRANEA
Pane e frutta fresca</p> <p>M. - CASERECCHE ALLA PIZZAIOLA
Pane e frutta fresca</p> <p>G. - NOCCIOLINE OLIO E PARMIGIANO
Pane e frutta fresca</p> <p>V. - RISO CON PISELLI
Pane e frutta fresca</p> | <p>FORMAGGIO
Carote prezzemolate</p> <p>PORTAFOGLI AL FORNO
Insalata</p> <p>MEDAGLIONE CON CAULIPOWER
Finocchi in insalata</p> <p>SPEZZATINO DI TACCHINO AL SUGO BIANCO
Insalata mista</p> <p>FILETTO DI PESCE GRATINATO
Spinaci al forno</p> |
|---|---|

dal 11/11 al 15/11 - dal 09/12 al 13/12 - dal 06/01 al 10/01 - dal 03/02 al 07/02 - dal 03/03 al 07/03 - dal 01/04 al 04/04

- | | |
|--|---|
| <p>L. - PENNE AL SUGO VEGETARIANO
Pane e frutta fresca</p> <p>M. - SEDANINI ALLA LIGURE
Pane integrale e frutta fresca</p> <p>M. - PIATTO UNICO: GRAMIGNA AL RAGU' DI TACCHINO E PISELLI
Frutta fresca</p> <p>G. - PASSATO DI LENTICCHIE CON RISO
Pane e frutta fresca</p> <p>V. - FUSILLI DELICATI
Pane e frutta fresca</p> | <p>FRITTATA FILANTE
Cavolo cappuccio in insalata</p> <p>MEDAGLIONE ALLA ZUCCA
Patate al forno</p> <p>Insalata</p> <p>POLPETTE DI BOVINO AL POMODORO
Carote a filini</p> <p>FILETTO DI PESCE IN CROSTA DI MAIS
Finocchio in insalata</p> |
|--|---|

"Giornate speciali" verranno proposte precedute da idonea informazione.

Indica la presenza di carne di maiale con l'opportunità di prenotare il pasto "senza maiale".

QUANDO PREVISTA "PIZZA MARGHERITA" NON SARÀ FORNITO IL PANE.



DIETE PARTICOLARI	<p>Dieta "in bianco" (senza certificato medico): si può prenotare, per il tempo strettamente necessario, per bambini o adulti con lievi indisposizioni.</p> <p>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.).</p> <p>Dieta con esclusione di carni per motivi etico-religiosi (maiale, bovino, carne in genere): può essere richiesta, per iscritto, dagli interessati.</p> <p>Dieta vegetariana o vegana: può essere richiesta, per iscritto, dagli interessati.</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 che consente la "cottura espressa". • 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 DOP stagionato 24 mesi, per insaporire i primi piatti. * Olio: extra vergine d'oliva bio per il condimento a crudo; olio monoseme di girasole, in piccole quantità, per la cottura. * Burro bio: per la pasta "burro e parmigiano" e per le torte se previsto. * Succo di limone, erbe aromatiche e brodo vegetale (produzione interna). * Aceto balsamico di Modena. * Sale iodato. <p>Non vengono utilizzati alimenti precotti, spezie, preparati per brodo e per pure, additivi quali conservanti e/o coloranti.</p>
LE NOSTRE MATERIE PRIME	<p>Pasta di semola di grano duro biologica 2 v/settimana.</p> <p>Riso, orzo: biologici. Farro biologico 1 v./mese.</p> <p>Carne suina: biologica fresca per polpette, fresca convenzionale per le altre preparazioni.</p> <p>Carne avicola: carne di pollo fresca biologica 1 v/mese, fresca a filiera controllata per le rimanenti giornate.</p> <p>Carne bovina: fresca biologica</p> <p>Legumi secchi: biologici per il 50% delle somministrazioni/mese (ceci e lenticchie biologici, fagioli borlotti e cannellini, convenzionali).</p> <p>Uova: biologiche allevate a terra pastorizzate, refrigerate.</p> <p>Pesce: surgelato, a ridotto contenuto di grassi, di piccola pezzatura, provenienza zone FAO 27/37; platessa, merluzzo, limanda da pesca sostenibile e certificata MSC.</p> <p>Prosciutto cotto: senza polifosfati aggiunti, glutine, lattosio e caseinati.</p> <p>Prosciutto crudo: D.O.P. di Modena o di Parma.</p> <p>Mortadella: IGP Bologna.</p> <p>Formaggi biologici: mozzarella, ricotta, stracchino.</p> <p>Parmigiano Reggiano: stagionatura 24 mesi D.O.P.</p> <p>Burro bio: per il condimento della pasta al burro e per le torte di produzione interna se previsto.</p> <p>Latte: parzialmente scremato a lunga conservazione biologico per cucinare ed intero fresco biologico per colazioni e merende (se previsti in menu).</p>	<p>Polpa, pelati e passata di pomodoro: nei sughi dei primi piatti 2 v/mese biologici.</p> <p>Banana: bio ed equo solidale.</p> <p>Olio extra vergine oliva: biologico per il condimento delle verdure cotte e crude.</p> <p>Verdure surgelate biologiche: carote, bietole, spinaci, verdure per minestrone, spinaci, cavolfiori, fagiolini e broccoli.</p> <p>Verdura fresca: biologica per il 50% delle somministrazioni/mese.</p> <p>Frutta fresca: biologica per il 50% delle somministrazioni/mese (mele e banane sempre biologiche).</p> <p>Yogurt: Intero, alla frutta biologico.</p> <p>Prodotti DOP e IGP per giornate a tema:</p> <p>SALUMI: Speck Alto Adige IGP e bresaola della Valtellina IGP (in menù di giornate a tema).</p> <p>FORMAGGI: in menù di giornate a tema Asiago DOP, Taleggio DOP, Provolone Valpadano DOP, Grana Padano DOP, Gorgonzola DOP, Quattroformaggio Lombardo DOP, Pecorino Toscano DOP.</p> <p>ORTOFRUTTA: Pesche nettarine IGP, Pesca Emilia Romagna IGP, Pere dell'Emilia IGP.</p> <p>OGM: CIRFOOD è impegnata a garantire l'utilizzo di materie prime alimentari senza ingredienti modificati geneticamente.</p>
PRINCIPALI INGREDIENTI PIATTI CON NOMI DI FANTASIA	<p>SUGO DI MARE: passera, merluzzo, passata di pomodoro, cipolla, prezzemolo, aglio.</p> <p>PROFUMO DI BASILICO: basilico, parmigiano, besciamella all'olio.</p> <p>SUGO DEL CASALE: lenticchie rosse, passata di pomodoro, rosmarino.</p> <p>PIZZAIOLA: passata di pomodoro, cipolla, aglio, origano.</p> <p>MEDITERRANEA: passata di pomodoro, prezzemolo, basilico, parmigiano.</p> <p>SUGO VEGETARIANO: passata di pomodoro, cavolfiore, quinoa rossa, lenticchie verdi, sedano, carota, cipolla.</p> <p>MEDAGLIONE ALL'ORTOLANA: impasto a base di patate, fagiolini, carote, verza, porri, parmigiano, scamorza, impanatura all'uovo.</p> <p>MEDAGLIONE CON CAULIPOWER: impasto a base di patate, cavolfiore, quinoa rossa, lenticchie verdi, edamer, impanatura all'uovo.</p> <p>PORTAFOGLI AL FORNO: prosciutto cotto, formaggio edamer, impanatura all'uovo.</p>	
<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>		