



Dal 17/10 al 21/10 - dal 14/11 al 18/11 - dal 12/12 al 16/12 - dal 09/01 al 13/01 - dal 06/02 al 10/02 - dal 06/03 al 10/03 - dal 03/04 al 07/04

- | | |
|--|--|
| L. - SEDANINI AL POMODORO E BASILICO
Pane e frutta fresca | MOZZARELLA
Fagiolini al vapore |
| M. - CASERECCHE OLIO E PARMIGIANO
Pane e frutta fresca | FILETTO DI PESCE IN CROSTA DI MAIS
Patate lessate |
| M. -  PIATTO UNICO: LASAGNE AL FORNO (con ragù di maiale)
Pane integrale e frutta fresca | Carote a filini |
| G. - VELLUTATA MEDITERRANEA CON RISO
Pane e frutta fresca | COTOLETTA DI POLLO
Finocchi in insalata |
| V. - MEZZE PENNE AL TONNO
Pane e frutta fresca | FRITTATA FILANTE
Insalata e fagioli cannellini |


Dal 24/10 al 28/10 - dal 21/11 al 25/11 - dal 19/12 al 23/12 - dal 16/01 al 20/01 - dal 13/02 al 17/02 - dal 13/03 al 17/03

- | | |
|---|--|
| L. - FUSILLI OLIO E PARMIGIANO
Pane e frutta fresca | SCALOPPINA DI POLLO CON VERDURE
Patate lessate |
| M. - PIATTO UNICO: CELLENTANI AL RAGU' DI BOVINO
Pane e Budino al cioccolato | Carote a filini e ceci in insalata |
| M. - NOCCIOLINE ALLA CREMA DI VERDURE
Pane integrale e frutta fresca |  ARROSTO DI MAIALE AGLI AGRUMI
Cavolo cappuccio bicolore |
| G. - CREMA DI BORLOTTI CON FARRO
Pane e frutta fresca | SFORMATO DGI CAVOLFIOR E PATATE
Spinaci lessati |
| V. - PENNE AL POMODORO
Pane e frutta fresca | BASTONCINI DI MERLUZZO DORATI
Insalata e mais |

Dal 31/10 al 04/11 - dal 28/11 al 02/12 - dal 26/12 al 30/12 - dal 23/01 al 27/01 - dal 20/02 al 24/02 - dal 20/03 al 24/03

- | | |
|--|--|
| L. - SEDANINI ALLA MEDITERRANEA
Pane e frutta fresca | MOZZARELLA
Carote prezzemolate |
| M. - VELLUTATA CON CECI, CAROTE E PORRI AI DUE CEREALI
Pane e frutta fresca | POLLO AL FORNO
Insalata |
| M. - CASERECCHE DEL PASTORE (con pomodoro e ricotta)
Pane e frutta fresca | MEDAGLIONE CON CAULIPOWER
Carote a filini |
| G. - PIATTO UNICO: MEZZE PENNE PASTICCIATE DEL CONTADINO
Pane integrale e frutta fresca | Fagiolini profumati |
| V. - RISO CON PISELLI
Pane e frutta fresca | FILETTO DI PESCE GRATINATO
Insalata mista |
-
- | | |
|--|--|
| L. - FUSILLI AL SUGO VEGETARIANO
Pane e frutta fresca | TONNO
Carote a filini |
| M. - NOCCIOLINE ALLA PARMIGIANA
Pane e frutta fresca | SCALOPPINA DI POLLO CON PISELLI (secondo + contorno) |
| M. - PASSATO DI VERDURE CON ORZO
Frutta fresca | 🎵 PIZZA MARGHERITA
Finocchi in insalata |
| G. - SEDANINI DELICATI
Pane integrale e frutta fresca | POLPETTE DI BOVINO AL POMODORO
Cavolo cappuccio in insalata |
| V. - PENNE ALLA MARINARA
Pane e frutta fresca | FRITTATA CON VERDURE
Patate al forno |

"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.

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 - allegato II e s.m.i.)
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio (cioè mandorle, nocchie, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia), sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi e tutti i derivati dei prodotti in elenco. Si invitano i consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati, o 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.



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 style="text-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 ciclo continuo 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 style="text-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 (produzione interna). * Aceto balsamico IGP. <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><u>Pasta di semola di grano duro biologica.</u> <u>Pasta all'uovo: per lasagne e maltagliati.</u> <u>Riso, orzo e farro: biologico. Gnocchi di patate: biologici.</u> <u>Farina: di grano tenera biologica,</u> per gli usi di cucina. <u>Farina di mais: biologica</u> <u>Carne suina: biologica</u> fresca per ragù e polpette "CAM", fresca convenzionale per le altre preparazioni. <u>Carne avicola:</u> carne di pollo fresca biologica 1 v/mese "CAM", fresca a filiera controllata per le rimanenti giornate. <u>Carne bovina:</u> fresca biologica di età uguale o inferiore a 24 mesi. <u>Legumi:</u> secchi. Fagioli borlotti, cannellini, ceci e lenticchie biologici. <u>Uova:</u> biologiche allevate a terra pastorizzate, refrigerate. <u>Pesce:</u> surgelato, a ridotto contenuto di grassi, di piccola pezzatura, privo di lisce. <u>Filetti di Platessa: MSC, Filetti di Limanda e Merluzzo: CAM</u> <u>Prosciutto cotto:</u> di coscia suina, di prima qualità, senza polifosfati aggiunti, lattosio e caseinati. <u>Prosciutto crudo:</u> D.O.P. di Modena o di Parma. <u>Mortadella:</u> IGP Bologna. <u>Formaggi biologici:</u> mozzarella, ricotta, stracchino. <u>Parmigiano Reggiano:</u> stagionatura 24 mesi D.O.P. <u>Burro bio:</u> x il condimento della pasta al burro e x le torte di produzione interna. <u>Latte:</u> parz. scremato a lunga conservazione biologico per cucinare ed intero biologico fresco per colazioni e merende (se previsti in menu). <u>Polpa, pelati e passata di pomodoro:</u> biologica. <u>Banana:</u> bio ed equo solidale. <u>Olio extra vergine oliva:</u> biologico utilizzato per il condimento delle verdure e della "pasta all'olio extra v. oliva" CAM.</p>	<p><u>Verdure surgelate biologiche:</u> carote, bietole, spinaci, verdure per minestrone, piselli, spinaci, cavolfiori, fagiolini e broccoli.</p> <p><u>Verdure a produzione integrata "qualità sostenibile":</u> cavolo cappuccio, cavolo verza, bietola, cicoria, carote, cipolla, sedano, lattuga, radicchio, rucola, melanzana, zucchine, peperoni, pomodori, cetrioli, zucca.</p> <p><u>Verdure surgelate convenzionali:</u> tutte le altre tipologie non menzionate nei prodotti biologici e a produzione integrata. Non si utilizzano ortaggi in scatola, ad eccezione di pelati, polpa e passata di pomodoro.</p> <p><u>Verdura fresca:</u> biologica CAM tutta la rimanente verdura fresca non menzionata nella verdura a lotta integrata.</p> <p><u>Frutta fresca biologica:</u> CAM tutta la frutta non menzionata nella frutta a lotta integrata.</p> <p><u>Frutta fresca L.I. "QUALITÀ SOSTENIBILE":</u> pere, prugne/susine, pesche e pesca nettarina (in alternativa a IGP), fragole, melone, anguria, albicocche, cachi, ciliegie, mele.</p> <p><u>Prodotti da agricoltura sociale:</u> basilico.</p> <p><u>Yogurt: Intero, alla frutta biologica.</u></p> <p><u>Mousse di frutta:</u> biologica 2 volte al mese in sostituzione della frutta</p> <p><u>Prodotti DOP e IGP:</u> <u>SALUMI:</u> Speck Alto Adige IGP e bresaola della Valtellina IGP (in menù di giornate a tema). <u>FORMAGGI:</u> in menù di giornate a tema Asiago DOP, Taleggio DOP, Provolone Valpadano DOP, Grana Padano DOP, Gorgonzola DOP, Quattroformaggio Lombardo DOP, Pecorino Toscano DOP. <u>ORTOFRUTTA:</u> Pesche nettarine IGP, Pesca IGP Emilia Romagna, Pere dell'Emilia IGP. CIR è impegnata a garantire l'utilizzo di materie prime alimentari senza ingredienti modificati geneticamente.</p>
PRINCIPALI INGREDIENTI PIATTI CON NOMI DI FANTASIA	<p>VELLUTATA MEDITERRANEA CON RISO: Riso, patate, pomodori, lenticchie, piselli, ceci, fagioli borlotti, carota, sedano, cipolla, aglio, rosmarino, olio e.v. oliva e sale.</p> <p>PASTA ALLA CREMA DI VERDURE: Pasta semola, broccoli, porri, emmenthal, besciamella (farina, olio di girasole, latte, parmigiano reggiano), carote, olio di girasole e sale.</p> <p>PASTA ALLA MEDITERRANEA: Pasta di semola, pomodoro, carote, sedano, cipolla, olio di girasole, basilico, prezzemolo e sale.</p> <p>PASTA PASTICCIA DEL CONTADINO: Pasta semola, macinato di pollo/tacchino, macinato bovino, pomodoro, besciamella (farina, olio girasole, latte, parmigiano reggiano), cavolo cappuccio, sedano, carota, cipolla, olio di girasole, sale.</p> <p>PASTA DELICATA: Pasta semola, porri, besciamella (latte, olio di girasole, farina, parmigiano reggiano), emmenthal, aglio, sale</p> <p>PASTA AL SUGO VEGETARIANO: Pasta di semola, passata di pomodoro, Caulipower (lenticchie rosse, quinoa, cavolfiore), cipolla, sedano, carote, olio e.v. oliva, sale.</p> <p>PASTA ALLA PARMIGIANA: Pasta semola, latte, farina, burro, parmigiano reggiano, sale.</p> <p>PASTA ALLA MARINARA: Pasta semola, acciughe, pomodori polpa, aglio, prezzemolo, olio di girasole, sale.</p> <p>FILETTO DI PESCE IN CROSTA DI MAIS: Merluzzo surgelato, farina di mais, pan grattato, olio di girasole, prezzemolo, aglio e sale.</p> <p>FRITTATA FILANTE: Uovo pastorizzato, patate, parmigiano reggiano, formaggio edamer, olio di semi di girasole e sale iodato.</p> <p>SFORMATO DI CAVOLFIORE E PATATE: Patate, uovo pastorizzato, cavolfiore, edamer, parmigiano reggiano, olio di girasole, sale iodato.</p> <p>MEDAGLIONE CON CAULIPOWER: Caulipower (lenticchie rosse, quinoa, cavolfiore), patate, uovo, emmenthal, parmigiano reggiano, pane grattugiato, olio di girasole, sale.</p> <p>FAGIOLINI PROFUMATI: Fagiolini, olio di girasole, rosmarino, aglio, erbe aromatiche.</p>	
<p style="text-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</p>		