





dal 15/04 al 19/04 - dal 13/05 al 17/05 - dal 10/06 al 14/06 - dal 02/09 al 06/09 - dal 30/09 al 04/10 - dal 28/10 al 01/11

L. - FARFALLE AL VERDE AROMATICO Frutta fresca	 PROSCIUTTO COTTO Verdura fresca mista
M. - PASSATO DI VERDURE LIGURE CON ORZO Frutta fresca	PIZZA MARGHERITA ♪ Contorno escluso
M. - MEZZE PENNE INTEGRALI TERRA E MARE Frutta fresca	CUORE MEDITERRANEO Piselli brasati
G. - PIPE AL SUGO VEGETARIANO Frutta fresca	COTOLETTA DI POLLO AL FORNO Verdura fresca
V. - SEDANINI OLIO E PARMIGIANO Frutta fresca	POLPETTE DI MERLUZZO AL SUGO Patate al forno


dal 22/04 al 26/04 - dal 20/05 al 24/05 - dal 17/06 al 21/06 - dal 09/09 al 13/09 - dal 07/10 al 11/10 - dal 04/11 al 08/11

L. - PENNE INTEGRALI AL SUGO DEL CASALE Frutta fresca	FRITTATA PROFUMATA AL PESTO Fagiolini lessati
M. - Frutta fresca	 PIATTO UNICO: LASAGNE AL FORNO Verdura fresca
M. - CREMA DI CANNELLINI AI TRE CEREALI Frutta fresca	MEZZALUNA DI SPINACI Insalata mista con pomodori
G. - RISO PRIMAVERA Frutta fresca	SPEZZATINO DI TACCHINO AL LIMONE Zucchine trifolate
V. - CELLENTANI ALLA SICILIANA Frutta fresca	STELLA DI MERLUZZO E TROTA IN CROSTA DI MAIS Verdura fresca


dal 29/04 al 03/05 - dal 27/05 al 31/05 - dal 24/06 al 28/06 - dal 16/09 al 20/09 - dal 14/10 al 18/10 - dal 11/11 al 15/11

L. - FARFALLE OLIO E PARMIGIANO Frutta fresca	TORTINO CON SPINACI Verdura fresca
M. - MEZZE PENNE INTEGRALI POMODORO AGLIO BASILICO Frutta fresca	 PORTAFOGLI AL FORNO Insalata di fagiolini carote e ceci
M. - PASSATO DI LENTICCHIE CON FARRO Frutta fresca	 MEDAGLIONE ALLA NAPOLETANA Verdura fresca mista
G. - PIPE AL PESTO MORBIDO Frutta fresca	BACETTI DI VERDURE QUINOA E LENTICCHIE Spinaci al forno
V. - CELLENTANI AL TONNO Frutta fresca	FILETTO DI HALIBUT GRATINATO Verdura fresca

dal 06/05 al 10/05 - dal 03/06 al 07/06 - dal 23/09 al 27/09 - dal 21/10 al 25/10

L. - SEDANINI AL POMODORO Frutta fresca	FORMAGGIO Pomodori all'origano e ceci
M. - SPIRELLI INTEGRALI AL PROFUMO DI BASILICO Frutta fresca	POLPETTE DI CANNELLINI Misto d'estate
M. - Frutta fresca	 PIATTO UNICO: GRAMIGNA AL RAGÙ EMILIANO Verdura fresca mista
G. - VELLUTATA MEDITERRANEA CON ORZO Frutta fresca	POLLO AL FORNO Verdura fresca
V. - NOCCIOLINE ALLA CAMPAGNOLA Frutta fresca	FILETTO DI PLATESSA DORATO AL FORNO Purè

"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.

POMODORI (contorno): PROPOSTI IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ STAGIONALE, IN ALTERNATIVA SOSTITUITI CON ALTRA VERDURA FRESCA.



SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIU', NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHIE, NOCI MACADAMIA), SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i derivati dei prodotti in elenco (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

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>	
MODALITÀ 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 purè, additivi quali conservanti e/o coloranti.</p>
LE NOSTRE MATERIE PRIME	<p>Pasta di semola di grano duro biologica.</p> <p>Riso, orzo e farro: biologico. Gnocchi di patate: biologici.</p> <p>Farina: di grano tenera biologica, per gli usi di cucina.</p> <p>Farina di mais: biologica</p> <p>Carne suina: biologica fresca per ragù e 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 (borlotti, cannellini, ceci e lenticchie) biologici.</p> <p>Uova: biologiche allevate a terra pastorizzate, refrigerate.</p> <p>Pesce: surgelato, a ridotto contenuto di grassi, di piccola pezzatura</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.</p> <p>Latte: parzialmente scremato a lunga conservazione biologico per cucinare ed intero biologico fresco per colazioni e merende (se previsti in menu).</p> <p>Polpa, pelati e passata di pomodoro: biologica.</p> <p>Banana: bio ed equo solidale.</p> <p>Olio extra vergine oliva: biologico per il condimento delle verdure e della "pasta all'olio extra v. oliva".</p>	<p>Verdure surgelate biologiche: carote, bietole, spinaci, verdure per minestrone, piselli, spinaci, cavolfiori, fagiolini e broccoli.</p> <p>Verdure a produzione integrata "qualità sostenibile": cavolo cappuccio, cavolo verza, bietola, cicoria, carote, cipolla, sedano, lattuga, radicchio, rucola, melanzana, zucchine, peperoni, pomodori, cetrioli, zucca.</p> <p>Verdura fresca: biologica tutta la rimanente verdura fresca non menzionata nella verdura a lotta integrata.</p> <p>Frutta fresca biologica: tutta la frutta non menzionata nella frutta a lotta integrata.</p> <p>Frutta fresca a produzione integrata "qualità sostenibile": pere, prugne/susine, pesche e pesca nettarina (in alternativa a IGP), fragole, melone, anguria, albicocche, cachi, ciliegie, mele.</p> <p>Prodotti da agricoltura sociale: basilico.</p> <p>Yogurt: Intero, alla frutta biologica.</p> <p>Mousse di frutta: biologica 2 volte al mese in sostituzione della frutta</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, Quartirolo Lombardo DOP, Pecorino Toscano DOP.</p> <p>ORTOFRUTTA: Pesche nettarine IGP, Pesca IGP Emilia Romagna, 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>VERDE AROMATICO: besciamella all'olio, spinaci, parmigiano, pecorino, cipolla, aglio, salvia.</p> <p>PASSATO DI VERDURE LIGURE: carote, bietola, verza, sedano, patate, passata di pomodoro, basilico, cipolla, aglio, prezzemolo, parmigiano, olio e.v.oliva.</p> <p>TERRA E MARE: merluzzo, trota, zucchine, besciamella all'olio, sedano, cipolla, aglio, prezzemolo, zafferano.</p> <p>SUGO VEGETARIANO: passata di pomodoro, cavolfiore, quinoa rossa, lenticchie verdi, sedano, carota, cipolla.</p> <p>SUGO DEL CASALE: lenticchie rosse, passata di pomodoro, cipolla, carota, aglio, rosmarino.</p> <p>CREMA DI CANNELLINI: fagioli cannellini, patate, carote, cipolla, salvia, olio e.v.oliva.</p> <p>PRIMAVERA: zucchine, carote, peperoni, cipolla, besciamella vegetale (brodo vegetale, fecola).</p> <p>SICILIANA: passata di pomodoro, melanzane, sedano, carota, cipolla, acciughe, aglio, basilico, prezzemolo.</p> <p>PESTO MORBIDO: zucchine, ricotta, besciamella all'olio, parmigiano, cipolla, basilico.</p> <p>PROFUMO DI BASILICO: basilico, parmigiano, besciamella all'olio.</p> <p>RAGÙ EMILIANO: ragù di carne (suino e bovino), passata di pomodoro, sedano, carota, cipolla.</p> <p>VELLUTATA MEDITERRANEA: lenticchie, ceci, fagioli, piselli, patate, carota, cipolla, aglio, rosmarino, olio extra v.oliva.</p> <p>CAMPAGNOLA: zucchine, melanzane, peperoni, carote, cipolla, basilico, passata di pomodoro.</p> <p>CUORE MEDITERRANEO: impasto a base di melanzane, patate, scamorza, pecorino, erbe aromatiche, impanatura all'uovo.</p> <p>FRITTATA PROFUMATA AL PESTO: uovo, fagiolini, patate, latte, farina, olio di girasole, ricotta, pecorino, grana padano, pinoli, basilico, prezzemolo.</p> <p>MEZZALUNA DI SPINACI: spinaci, patate, uovo, edamer, parmigiano, rosmarino, alloro, aglio.</p> <p>STELLA DI MERLUZZO E TROTA IN CROSTA DI MAIS: merluzzo, trota, patate, carote, succo di limone, aglio, uovo, farina di mais, pane grattugiato.</p> <p>PORTAFOGLI AL FORNO: prosciutto cotto, formaggio edamer, uovo, pane grattugiato.</p> <p>MEDAGLIONE ALLA NAPOLETANA: macinato di carne (bovino, maiale), parmigiano, uovo, uva sultanina, pinoli, erbe aromatiche, passata di pomodoro.</p> <p>BACETTI DI VERDURE QUINOA E LENTICCHIE: cavolfiore, quinoa rossa, lenticchie verdi, patate, fontal, uova, pane grattugiato.</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 nazionale.</p>		

CIRFOOD s.c.

Area Emilia Est - Via Elsa Morante, 71 - 41123 Modena
Centro Produzione Pasti di Modena

Via Malavolti, 50 - Tel. 059/252565-252571-252652

Fax 059/252625 - E-mail: monica.vedelago@cirfood.com

