

MENÙ' AUTUNNO - INVERNO 2018/2019

NIDO D'INFANZIA LA COCCINELLA

In vigore dal 29/10/2018 AL 12/04/2019

LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ


Prima settimana

Dal 29/10/2018 al 02/11/2018* Dal 26/11/2018 al 30/11/2018* Dal 21/01/2019 al 25/01/2019* Dal 18/02/2019 al 22/02/2019* Dal 18/03/2019 al 22/03/2019*

Pasta alla capricciosa Tortino di carote Verdura cruda o cotta Pane Merenda: pane e marmellata	Pastina in brodo vegetale Bocconcini di pollo al limone Verdura cruda o cotta Pane Merenda: Mousse di frutta	Risotto con crema di broccoli Crocchette di pesce al forno Verdura cruda o cotta Pane Merenda: yogurt alla frutta	PIATTO UNICO: Pasta al forno con ragù di soia Gratin di patate e verdura fresca Pane Merenda: frutta fresca	Crema di verdure con pasta Pesce gratinato al forno Verdura cruda o cotta Pane Merenda: Pizza rossa
---	---	--	---	--

Seconda settimana

Dal 05/11/2018 al 09/11/2018* Dal 03/12/2018 al 07/12/2018* Dal 28/01/2019 al 01/02/2019* Dal 25/02/2019 al 01/03/2019* Dal 25/03/2019 al 29/03/2019*

Crema di fagioli con pasta Prosciutto cotto Verdura cruda o cotta Pane Merenda: latte, orzo e biscotti	Pasta al tonno Medaglione di zucca Verdura cruda o cotta Pane Merenda: Frutta fresca	 Pasta del brigante (pomodoro e cavolfiore) Pesce in crosta di mais Verdura cruda o cotta Pane Merenda: Focaccia al forno e camomilla	Crema di verdure con orzo Polpette di bovino Piselli al sugo Pane Merenda: Mousse di frutta	Pasta olio e parmigiano Pesce gratinato al forno Patate a vapore Pane Merenda: Torta da forno
---	---	---	--	--

Terza settimana

Dal 12/11/2018 al 16/11/2018* Dal 10/12/2018 al 14/12/2018* Dal 07/01/2019 al 11/01/2019* Dal 04/02/2019 al 08/02/2019* Dal 04/03/2019 al 08/03/2019* Dal 01/04/2019 al 05/04/2019*

Crema di ceci con pasta Formaggio Verdura cruda o cotta Pane Merenda: pane e cioccolato fondente	Pasta al pomodoro Pollo al forno Purè di patate Pane Merenda: yogurt alla frutta	Pasta al sapore d'autunno (pomodoro e cavolo cappuccio) Crocchette di pesce al forno Verdura cruda o cotta Pane Merenda: Mousse di frutta	Passato di verdure, legumi con pasta Frittata con cipolla <u>oppure</u> Frittata con Spinaci Verdura cruda o cotta Pane Merenda: karkadè e pizza rossa	Risotto alla zucca Pesce in crosta di mais Verdura cruda o cotta Pane Merenda: frutta fresca
---	---	--	---	---

Quarta settimana

Dal 19/11/2018 al 23/11/2018* Dal 17/12/2018 al 21/12/2018* Dal 14/01/2019 al 18/01/2019* Dal 11/02/2019 al 15/02/2019* Dal 11/03/2019 al 15/03/2019* Dal 08/04/2019 al 12/04/2019*

Crema di patate e finocchio con pasta Polpette di ricotta e piselli Verdura cruda o cotta Pane Merenda: the deteinato e crostino pomodoro e organo	Pasta olio e parmigiano Pesce gratinato al forno Verdura cruda o cotta Pane Merenda: latte, orzo e biscotti	Pastina in brodo vegetale Spezzatino di tacchino (bianco) Patate al forno Pane Merenda: Mousse di frutta	Cous cous alle verdure Prosciutto cotto Verdura cruda o cotta Pane Merenda: Ciambella	Pasta al pomodoro rustico Hamburger di pesce profumato al forno Verdura cruda o cotta Pane Merenda: Frutta fresca
---	--	---	--	--

NOTE : Tutti i giorni colazione a base di frutta o verdura fresca di stagione - I formati di pasta utilizzati saranno di grandezza graduale, adeguati all'età dei bambini.

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.

	Calorie giornaliere	Calorie del pasto
Nido d'Infanzia	1085 ± 5%	543*
*Pranzo e Merenda:	Pranzo: 40% delle calorie totali	Merenda: 10% delle calorie totali

SUGGERIMENTI PER GLI ALTRI PASTI DELLA GIORNATA

Per la prima colazione e la merenda preferire alimenti energetici, facilmente digeribili, come:

- * 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 e latte assicurano un buon apporto di calcio e proteine;
- * frutta (anche sotto forma di frullati): garantisce vitamine, minerali e fibre.

Durante la mattina privilegiare ingredienti poco energetici, come la frutta fresca, che non compromettono l'appetito per il pranzo.

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

DIETE PARTICOLARI

Dieta in bianco senza certificato medico per leggera indisposizione: può essere prenotata giornalmente, **per 1 o 2 giorni consecutivi**.

Dieta speciale per patologia, allergia o intolleranza 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.).

Diete personalizzate motivate da particolari esigenze personali e/o etico-religiose, disponibili su richiesta scritta degli utenti, avallata dall'amministrazione comunale.

CONDIMENTI

- parmigiano reggiano stagionato 24 mesi, per insaporire i primi piatti.
- olio extra vergine d'oliva per il condimento a crudo ed in minima quantità a fine cottura.
- sale fortificato con iodio, succo di limone, erbe aromatiche, brodo vegetale.

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

LA COTTURA DEI CIBI

Tutti gli alimenti vengono cucinati al mattino, immediatamente prima del consumo dei pasti.

Nessun alimento viene sottoposto a frittura.

PRINCIPALI INGREDIENTI DEI PIATTI CON NOMI DI FANTASIA

Risotto alla crema di broccoli: Riso, latte, olio di semi di girasole, parmigiano reggiano, farina "tipo 0", broccoli, cipolla, olio di oliva extravergine e sale.

Pasta del brigante: Pasta, carota, cipolla, pomodoro, cavolfiore, olio, aglio, prezzemolo e sale iodato.

Crema di patate e Finocchio con pasta: pasta di semola, finocchio, patate, sedano, carote, cipolla, aglio, olio, prezzemolo e sale iodato.

Medaglione di zucca al forno: Zucca, edamer, pan grattato, ricotta, uovo, parmigiano reggiano, olio di girasole, patate, sale iodato, salvia.

Polpette di ricotta e piselli: Ricotta, Piselli, uovo, parmigiano reggiano, pane grattugiato olio e sale.

LE NOSTRE MATERIE PRIME

PRODOTTI BIOLOGICI:

pasta di semola, integrale, riso, orzo, farro, farina di mais precotta, latte intero UHT, ricotta, stracchino, mozzarella, emmenthal, olio extra v. d'oliva, uova pastorizzate, cracker, biscotti, confettura di frutta, verdure surgelate, passata e polpa di pomodoro, erbe aromatiche, frutta e verdura fresca (secondo stagionalità), latte ps UHT e latte intero fresco (per merenda), yogurt alla frutta, plum cake e tortino "Porretta", mousse di frutta, pane fresco, integrale, focaccia al forno, farina di grano tenero, burro, carne bovina e suina fresca, Parmigiano Reggiano **DOP** stagionatura minima 24 mesi.

PRODOTTI DOP e IGP:

Prosciutto crudo di Parma e Modena, mortadella di Bologna, formaggio Asiago, pesca nettarina e pera dell'Emilia Romagna, aceto balsamico di Modena.

ALTRI PRODOTTI UTILIZZATI CON CARATTERISTICHE RILEVANTI:

filetto di platessa e limanda surgelati certificati MSC, tonno all'olio d'oliva qualità Pinne Gialle, Torte da forno di produzione interna, banane, cacao e cioccolato barretta del mercato equosolidale. Prosciutto cotto di prima qualità senza polifosfati, lattosio, caseinati, glutine, inserito nel prontuario AIC. Tutte le carni provengono da animali nati e allevati in Italia.

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

SI INFORMANO I GENTILI CLIENTI CHE GLI ALIMENTI CONTEMPLATI NEL MENU' POSSONO CONTENERE UNO O PIU' 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, 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, 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 a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati dal personale CIR Food e ad attivare l'iter di richiesta del menù 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.