



Comune di San Cesario s/P.

Comune di San Cesario sul Panaro
Cooperativa Italiana di Ristorazione – Area Emilia Est -Sede di Modena - Via Elsa Morante, 71
Centro Produzione Pasti : CUCINA SCOLASTICA PACINOTTI – Tel. 059/933301

MENU' AUTUNNO - INVERNO 2021/2022

SCUOLA DELL'INFANZIA

In vigore dal 25/10/2021 corrispondente al lunedì della prima settimana fino al 08 Aprile 2022

CIRFOOD



LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

Prima settimana

Dal 25/10/2021 al 29/10/2021 Dal 22/11/2021 al 26/11/2021 Dal 20/12/2021 al 24/12/2021 Dal 17/01/2022 al 21/01/2022 Dal 14/02/2022 al 18/02/2022 Dal 14/03/2022 al 18/03/2022

Pasta al ragù d'autunno Spinacina veg. (prod. Interna) Verdura fresca di stagione Pane e frutta fresca Merenda: Schiacciatina	Pasta con olio e parmigiano Arrostito di maiale al latte Verdura fresca di stagione Pane e frutta fresca Merenda: Frutta fresca	Riso con crema di piselli Omelette/ Sformato al profumo di cipolla Carote a Vapore Pane e frutta fresca Merenda: Plum cake	Quadrucchi in brodo di carne Scaloppina di pollo all'arancia o al limone Verdura fresca di stagione Pane e frutta fresca Merenda: Mousse di frutta	Pasta al pomodoro Pesce gratinato Patate a vapore Pane e frutta fresca Merenda: Frutta fresca
--	--	---	---	--

Seconda settimana

Dal 01/11/2021 al 05/11/2021 Dal 29/11/2021 al 03/12/2021 Dal 27/12/2021 al 31/12/2021 Dal 24/01/2022 al 28/01/2022 Dal 21/02/2022 al 25/02/2022 Dal 21/03/2022 al 25/03/2022

Pasta con olio e parmigiano Polpette di ceci Fagiolini lessati Pane e frutta fresca Merenda: Succo di frutta oppure crackers	Pasta al pomodoro Bocconcini di pollo dorato Verdura fresca di stagione Pane e frutta fresca Merenda: frutta fresca	Crema di verdure con orzo Formaggi Verdura fresca Pane e frutta fresca Merenda: Budino al cioccolato	Pasta con crema di zucca Hamburger di bovino al sugo Patate al forno Pane e frutta fresca Merenda: frutta fresca	Pasta al tonno Pesce gratinato con olive Verdura fresca Pane e frutta fresca Merenda: Plum cake
---	--	---	---	--

Terza settimana

Dal 08/11/2021 al 12/11/2021 Dal 06/12/2021 al 10/12/2021 Dal 03/01/2022 al 07/01/2022 Dal 31/01/2022 al 04/02/2022 Dal 28/02/2022 al 04/03/2022 Dal 28/03/2022 al 01/04/2022

Pasta con pesto alla siciliana Omelette/Frittata al forno Spinaci alla parmigiana Pane e frutta fresca Merenda: Barretta al cioccolato oppure plum cake	Passato di fagioli con Riso Spezzatino di tacchino Verdura fresca Pane e frutta fresca Merenda: Tarallini	Pasta all'olio e.v.oliva e parmigiano Polpette di ricotta e carote Patate a vapore Pane e frutta fresca Merenda: Frutta fresca	PIATTO UNICO: Lasagne al forno (bovino) Verdura fresca di stagione Pane e frutta fresca Merenda: Biscotti mono oppure Mousse di frutta	Pasta al pomodoro Hamburger di pesce Verdura fresca di stagione Pane e frutta fresca Merenda: Frutta fresca
--	--	---	--	--

Quarta settimana

Dal 15/11/2021 al 19/11/2021 Dal 13/12/2021 al 17/12/2021 Dal 10/01/2022 al 14/01/2022 Dal 07/02/2022 al 11/02/2022 Dal 07/03/2022 al 11/03/2022 Dal 04/04/2022 al 08/04/2022

Pasta olio e parmigiano Medaglione di zucca al forno Piselli al sugo Pane e frutta fresca Merenda: Succo di frutta oppure crackers	Crema di verdura con pasta Pollo al forno Purè di patate Pane e frutta fresca Merenda: Frutta fresca	Pasta con pomodoro e pecorino Portafogli al forno Verdura fresca di stagione Pane e frutta fresca Merenda: Budino alla vaniglia	PIATTO UNICO: Pasta pasticcata al forno (bovino) Verdura fresca mista (insalata, carote, mais e olive) Pane e frutta fresca Merenda: frutta fresca	Risotto con crema di broccoli Pesce in crosta di mais Verdura fresca Pane e frutta fresca Merenda: Plum cake
---	---	--	---	---

NOTE : Tutti i giorni colazione a base di frutta o verdura fresca di stagione

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)**, le **Linee strategiche per la ristorazione scolastica in Emilia-Romagna (n.56 / 2009)**, le **Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica (Ministero della salute, 2010)** e le **LINEE GUIDA PER UNA SANA ALIMENTAZIONE** (crea, revisione 2018) **compatibilmente con le grammature fissate dal capitolato d'appalto.**

	Calorie giornaliere	Calorie del pasto
Scuola Infanzia	1493 ± 5%	747*
Scuola Primaria	1835 ± 5%	734

*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 etico-religiose, disponibili su richiesta scritta degli utenti.

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

Pasta al ragù d'autunno: Pasta di semola, carne di tacchino, zucca, pomodoro, cipolla, carote, basilico, olio e sale iodato.

Risotto con crema di broccoli: Riso, cipolla, broccoli, besciamella (latte, farina, olio e parmigiano), aglio e sale.

Pasta con crema di zucca: pasta di semola, zucca, besciamella (latte, farina, olio e parmigiano) e sale iodato.

Pasta con pesto alla siciliana: pasta di semola, pomodoro, ricotta, aglio, basilico, prezzemolo, parmigiano, pecorino e sale iodato.

Spinacina vegetariana: Spinaci, edamer, pan grattato, ricotta, uovo, parmigiano reggiano, olio di girasole, patate, sale iodato, salvia.

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

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, khorsan-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.