

MENU' AUTUNNO - INVERNO 2021/2022

NIDO D'INFANZIA LA COCCINELLA

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

LUNEDI'

MARTEDI'

MERCOLEDI'

GIOVEDI'

VENERDI'

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 pomodoro Tortino di carote Verdura cruda o cotta Pane Merenda: mousse di frutta	Pastina in brodo vegetale Bocconcini di pollo al latte Verdura cruda o cotta Pane Merenda: torta da forno	Risotto alla parmigiana Crocchette di pesce al forno Verdura cruda o cotta Pane Merenda: yogurt alla frutta	PIATTO UNICO: Pasta 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 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

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 con pomodoro e pecorino 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 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

Crema di ceci con pasta Formaggio Verdura cruda o cotta Pane Merenda: pane e cioccolato fondente oppure plum cake	Pasta al pomodoro Pollo al forno Purè di patate Pane Merenda: yogurt alla frutta	Pasta con crema di broccoli Crocchette di pesce al forno Verdura cruda o cotta Pane Merenda: Mousse di frutta	Passato di verdure, legumi con pasta Torta salata con verdure <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 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

Crema di piselli con riso Polpette di ricotta e spinaci 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 Scaloppina di pollo all'arancia Patate al forno Pane Merenda: Mousse di frutta	Pasta al sugo di lenticchie Prosciutto cotto Verdura cruda o cotta Pane Merenda: Ciambella	Pasta alla capricciosa 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)**, 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
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.

PRINCIPALI INGREDIENTI DEI PIATTI CON NOMI DI FANTASIA

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

Riso con zucca: Riso, latte, olio di semi di girasole, parmigiano reggiano, farina "tipo 0", zucca, cipolla, olio di oliva extravergine e sale.

Pasta al sugo di lenticchie: pasta di semola, lenticchie, pomodoro, cipolla, aglio, prezzemolo, olio 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 spinaci: Ricotta, spinaci, uovo, parmigiano reggiano, pane grattugiato

Torta salata con verdure: Ricotta, uovo, carote, latte, farina, lievito, parmigiano reggiano, edamer, olio di semi di girasole e sale iodato.

LA COTTURA DEI CIBI

Tutti gli alimenti vengono cucinati al mattino, immediatamente prima del consumo dei pasti.
Nessun alimento viene sottoposto a frittura.

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, nocciole, 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.