



COMUNE DI CASTELFRANCO EMILIA- SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA (2017 – 2020)
NIDI D'INFANZIA "ARCOBALENO" "GIRANDOLA" "SCARABOCCHIO" "GIRASOLE"



MENU' AUTUNNO - INVERNO Anno Scolastico 2018/2019 In vigore dal 15-10-2018 al 14-04-2019

		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
I SETTIMANA Dal 22/10 al 28/10/2018 Dal 26/11 al 02/12/2018 Dal 31/12/18 al 06/01/2019 Dal 04/02 al 10/02/2019 Dal 11/03 al 17/03/2019	COLAZIONE	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	PRANZO	Pasta al pomodoro rustico Formaggio (caciotta, stracchino, mozzarella) Fagiolini profumati	Passato di verdure e legumi con orzo Pepite di verdura dorate Carote a filo	Risotto alla parmigiana Pesce gratinato al forno Patate lesate	Crema di ceci e verdure con pastina Straccetti di pollo al limone Carote prezzemolate	Piatto unico: Pasta pasticciata al forno (ragù di bovino) Verdura fresca mista TORTA DI COMPLEMESE
	MERENDA	Frutta fresca	Bruschetta / Pizza al pomodoro	Crostata	Yogurt alla frutta bio	Frutta fresca
	MERENDA P.TIME	Frutta fresca	Crackers	Crostatina all'albicocca	Budino UHT	Mousse di frutta
II SETTIMANA Dal 29/10 al 04/11/2018 Dal 03/12 al 09/12/2018 Dal 07/01 al 13/01/2019 Dal 11/02 al 17/02/2019 Dal 18/03 al 24/03/2019	COLAZIONE	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	PRANZO	Passato di verdure alla ligure con riso Pesce dorato Patate lesate	Crema di legumi con pastina Medaglione di tacchino al forno Verdura fresca mista	Pasta olio e parmigiano Polpettine di ricotta e spinaci Carote a filo	Pasta alla crema di broccoli Pollo al forno Bietole olio e parmigiano	Pasta al ragù di mare Tortino di semolino e patate Carote all'olio
	MERENDA	Bruschetta al pomodoro/Pizza al pomodoro	Latte e biscotti	Frutta fresca	Pane e cioccolato fondente	Frutta fresca
	MERENDA P.TIME	Stregchette bio all'olio d'oliva	Biscotti	Frutta fresca	Barretta di cioccolato fondente	Frutta fresca
III SETTIMANA Dal 05/11 al 11/11/2018 Dal 10/12 al 16/12/2018 Dal 14/01 al 20/01/2019 Dal 18/02 al 24/02/2019 Dal 25/03 al 31/03/2019	COLAZIONE	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	PRANZO	Passato di verdure con pasta Pizza Verdura fresca	Risotto verde Pesce gratinato al forno Purè di patate	Crema di legumi con orzo Bocconcini di tacchino dorati al forno - Carote a filo	Pasta olio e parmigiano Svizzera di bovino Fagiolini all'olio	Pasta al ragù di carne bianca Polpettine di ricotta al forno Insalata Verde
	MERENDA	Ciambella casalinga	Frutta fresca	Latte e cereali	Frutta fresca	Focaccia al forno
	MERENDA P.TIME	Plum cake allo yogurt	Frutta fresca	Budino UHT	Frutta fresca	Crackers
IV SETTIMANA Dal 12/11 al 18/11/2018 Dal 17/12 al 23/12/2018 Dal 21/01 al 27/01/2019 Dal 25/02 al 03/03/2019 Dal 01/04 al 07/04/2019	COLAZIONE	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	PRANZO	Pasta al pomodoro Pesce gratinato al forno Patate arrosto	Pastina in brodo vegetale Tortino di verdure e legumi Verdura cotta	Piatto unico: Lasagne al forno (bovino) Verdura fresca mista	Vellutata di zucca con riso Lombino di maiale al forno Broccoli e cavolfiore all'olio	Pasta prosciutto e piselli Medaglione di legumi dorato al forno Carote a filo
	MERENDA	Latte con biscotti	Pane e miele	Frutta fresca	Pizza	Frutta fresca
	MERENDA P.TIME	Biscotti	Cracker	Frutta fresca	Stregchette bio all'olio d'oliva	Mousse di frutta
V SETTIMANA Dal 15/10 al 19/10/2018 Dal 19/11 al 25/11/2018 Dal 24/12 al 30/12/2018 Dal 28/01 al 03/02/2019 Dal 04/03 al 10/03/2019 Dal 08/04 al 14/04/2019	COLAZIONE	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	PRANZO	Crema di piselli con riso Mozzarella/Stracchino Carote all'olio	Pasta al tonno Tortino di patate e formaggio Fagiolini all'olio	Vellutata di patate con crostini Pollo al limone Carotine e piselli	Cous cous alle verdure Svizzera di bovino al forno o alla pizzaiola Verdura fresca	Pasta al pomodoro Polpette di pesce al forno Insalata verde
	MERENDA	Frutta fresca	Pane e cioccolato fondente	Frutta fresca	Yogurt alla frutta	Focaccia al forno
	MERENDA P.TIME	Frutta fresca	Barretta di cioccolato fondente	Frutta fresca	Budino UHT	Cracker

PESCE: merluzzo, platessa, halibut, nasello

L'EQUILIBRIO NUTRIZIONALE DEL MENU SCOLASTICO

Il menù mensile viene elaborato seguendo le raccomandazioni nutrizionali della Società Italiana di Nutrizione Umana. Principi nutritivi e calorie rispecchiano le indicazioni dei LARN (Livelli di Assunzione Raccomandati di Nutrienti per la popolazione italiana) **compatibilmente con le grammature fissate dal capitolato d'appalto.**

	Calorie giornaliere	Calorie del pasto
Nido d'infanzia	1085 ± 5%	543*
Scuola Infanzia	1493 ± 5%	747*

*Pranzo e Merenda: Pranzo 40% delle calorie totali; Merenda 10% delle calorie totali.

DIETE PARTICOLARI

Dieta "in bianco"(senza certificato medico): si può prenotare, **per non più di 3 giorni consecutivi**, per bambini o adulti con lieve indisposizione.

Dieta "speciale" (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.).

Dieta "alternativa" per motivi etico-religiosi: può essere richiesta, per iscritto, dalle famiglie interessate.

PRINCIPALI INGREDIENTI DEI PIATTI CON NOMI DI FANATASIA

MENU' AUTUNNO INVERNO

PASTA AL POMODORO RUSTICO: pomodori pelati e rosmarino.

RISOTTO VERDE: besciamella, spinaci o bietola, parmigiano reggiano, brodo vegetale.

PASSATO DI VERDURE ALLA LIGURE: pomodori pelati, verdure, patate, basilico, prezzemolo, aglio.

PASTA AL RAGÙ DI MARE: pomodori pelati, merluzzo e seppie

MENU' PRIMAVERA ESTATE

PASTA MEDITERRANEA: pomodoro, basilico, prezzemolo, aglio, parmigiano reggiano.

PASSATO MARCHIGIANO: passato di verdure e legumi insaporito con erbe aromatiche

PASTA AL PESTO DELICATO: pesto senza frutta secca

PASTA AL RAGÙ DI MARE: pomodori pelati, merluzzo e seppie

TORTINO TRICOLORE: frittata con carote, zucchine e prosciutto cotto

FAGIOLINI ALLA PUGLIESE: fagiolini al pomodoro

CIR 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.**

CONDIMENTI

Parmigiano reggiano **per insaporire i primi piatti**; olio **extra vergine d'oliva biologico per il condimento a crudo**; **olio di girasole, in minima quantità, in cottura**; Sale fortificato con iodio.

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.

PRODOTTI BIOLOGICI: pane, pasta di semola, riso integrale, **carne bovina**, legumi secchi, ortaggi, olio extravergine di oliva, passata e **pelati** di pomodoro, uova, mele, arance, clementini e kiwi, confettura di frutta, succhi di frutta, yogurt, mozzarella, **burro, latte intero** (per colazioni e merende), cracker, cioccolato fondente barretta

PRODOTTI A FILIERA CORTA: prosciutto crudo, prosciutto cotto, lonza di suino, mortadella, parmigiano, riso, tortellini, tortelloni.

PRODOTTI IGP e DOP: Pesca e Nettarina di Romagna, Pera dell'Emilia Romagna, Prosciutto crudo e Modena di Parma, Mortadella Bologna, Grana Padano, Parmigiano Reggiano;

PRODOTTI EQUOSOLIDALI: cioccolato fondente barretta, **zucchero di canna**

ALTRE MATERIE PRIME FORNITE

Carne suina e avicunicola: fresca, ottenuta da animali sani, regolarmente sottoposti a visita veterinaria, provenienti da allevamenti nazionali e da stabilimenti di lavorazione italiani riconosciuti CE.

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.

Cucina del nido comunale "Arcobaleno" e Nido "Girandola" – Via Alfieri, 34 – Castelfranco E. – Tel.059/926108

Cucina del nido comunale "Scarabocchio" – Via Risorgimento 19 – Castelfranco E. – Tel. 059/924537

Cucina del nido comunale "Girasole" – Via Filzi 19 – Piumazzo – Tel. 059/931465

Per informazioni in merito al Servizio Ristorazione Scolastica del Comune di Castelfranco Emilia rivolgersi a:

Ufficio Scuola – Tel. 059/959371 - 959372