

***NIDI ARCOBALENO - GIRANDOLA - SCARABOCCHIO - GIRASOLE E SCUOLE DELL'INFANZIA RISORGIMENTO E COLLODI******MENU' PRIMAVERA - ESTATE Anno Scolastico 2019/2020 in vigore dal 02-09 corrispondente al lunedì della prima settimana, al 13-10-2019 e dal 13-04 al 02-08-2020***

		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
I SETTIMANA Dal 02/09 al 08/09/2019 Dal 07/10 al 13/10/2019 Dal 04/05 al 10/05/2020 Dal 08/06 al 14/06/2020 Dal 13/07 al 19/07/2020	COLAZIONE	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	PRANZO	Passato di verdure con pastina Pizza margherita Carote a filo	Pasta alla mediterranea Pepite di verdure dorate al forno Insalata	Pasta al tonno Straccetti di pollo alle erbe Fagiolini alla pugliese	Pasta al pesto delicato Polpettine di bovino con piselli al sugo	Risotto alla parmigiana Medaglione di pesce Zucchine all'olio
	MERENDA	Frutta fresca	Plum cake allo yogurt	Gelato	Frutta fresca e grissini	Bruschetta al pomodoro/Pizza al pomodoro
	MERENDA P.TIME	Mousse di frutta	Plum cake allo yogurt	Budino UHT	Frutta fresca	Stregchette bio all'olio d'oliva
II SETTIMANA Dal 09/09 al 15/09/2019 Dal 11/05 al 17/05/2020 Dal 15/06 al 21/06/2020 Dal 20/07 al 26/07/2020	COLAZIONE	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	PRANZO	Pasta alla pizzaiola Sformato di patate Bietole lessate	Crema di zucchine e basilico con riso (^) oppure Riso con crema di zucchine e basilico Pollo al forno - Pomodori	Pasta al ragù di bovino Formaggio fresco (porz. ridotta) Insalata mista TORTA DI COMPLEMESE	Pasta pomodoro e ricotta Medaglione di tacchino al forno con piselli brasati	Pasta olio e parmigiano Crocchette di pesce al forno Carote a filo
	MERENDA	Frutta fresca	Yogurt alla frutta	Frutta fresca	Focaccia al forno	Gelato
	MERENDA P.TIME	Frutta fresca	Biscotti	Frutta fresca	Cracker	Budino UHT
III SETTIMANA Dal 16/09 al 22/09/2019 Dal 13/04 al 19/04/2020 Dal 18/05 al 24/05/2020 Dal 22/06 al 28/06/2020 Dal 27/07 al 02/08/2020	COLAZIONE	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	PRANZO	Risotto con carote Mozzarella alla caprese con pomodori	Pasta al pomodoro Frittata semplice Purè	Pasta al pesto delicato Pesce gratinato al forno Carote a filo	Crema di verdure e legumi con pasta (^) oppure Pasta con pomodoro e lenticchie Polpettine di carne bianca al sugo - Verdura cotta	Piatto unico: Pasta al forno con prosciutto cotto e piselli Insalata verde
	MERENDA	Frutta fresca	Ciambella casalinga	Pizza al pomodoro	Latte e biscotti	Frutta fresca
	MERENDA P.TIME	Frutta fresca	Crostatina all'albicocca	Stregchette bio	Biscotti	Frutta fresca
IV SETTIMANA Dal 23/09 al 29/09/2019 Dal 20/04 al 26/04/2020 Dal 25/05 al 31/05/2020 Dal 29/06 al 05/07/2020	COLAZIONE	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	PRANZO	Passato marchigiano con orzo (^) oppure Orzo all'ortolana Bocconcini/Coscette di pollo al forno - Fagiolini all'olio	Risotto rosa(besciam/barbabietola) Svizzera di bovino al forno Pomodori	Pasta al sugo del pirata (pomodoro/capperi/accughe) Formaggio Carote a filo	Pasta olio e parmigiano Pesce dorato al forno Patate al rosmarino	Pasta alle melanzane Tortino tricolore Verdura fresca
	MERENDA	Pizza al pomodoro	Ciambella casalinga	Frutta fresca	Latte e cereali	Frutta fresca
	MERENDA P.TIME	Cracker	Plum cake allo yogurt	Frutta fresca	Budino UHT	Mousse di frutta
V SETTIMANA Dal 30/09 al 06/10/2019 Dal 27/04 al 03/05/2020 Dal 01/06 al 07/06/2020 Dal 06/07 al 12/07/2020	COLAZIONE	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	PRANZO	Piatto unico: Maccheroncini piselli e ricotta Patate gratinate	Crema di zucchine con riso (^) oppure Riso con zucchine e pomodoro Pesce gratinato al forno Carote all'olio	Pasta al ragù di mare Sformato con verdure Verdura fresca	Pasta al pesto di olive e patate Mozzarella alla caprese e pomodori	Pasta olio e parmigiano Polpettone al forno Insalata verde
	MERENDA	Frutta fresca	Yogurt alla frutta	Frutta fresca	Focaccia al forno	Crostata all'albicocca
	MERENDA P.TIME	Frutta fresca	Budino UHT	Frutta fresca	Cracker	Crostatina all'albicocca

NOTE: - (^) Da Maggio a Settembre, a discrezione della scuola, i brodi potrebbero essere sostituiti con le alternative proposte.
- PESCE: merluzzo, platessa, halibut.

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,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.**

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