



MENU' SCOLASTICO COMUNE DI CASTELFRANCO EMILIA
NIDI ARCOBALENO - GIRANDOLA - SCARABOCCHIO - GIRASOLE E SCUOLE DELL'INFANZIA COLLODI

In vigore dal 04/01/2021 Corrispondente al lunedì della prima settimana, al 12-04-2020

		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
I SETTIMANA Dal 04/01/21 al 08/01/21 Dal 08/02/21 al 12/02/21 Dal 15/03/21 al 19/03/21 Dal 19/04/21 al 23/04/21	COLAZIONE	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	PRANZO	Pasta al pomodoro rustico Formaggio Fagiolini all'olio	Passato di verdure e legumi con orzo Frittata semplice Carote a filo	Risotto alla parmigiana Pesce gratinato al forno Purè di patate	Pasta al cavolfiore Hamburger di bovino Carote prezzemolate	Pasta al ragù di prosciutto Pepite di verdure Verdura fresca mista
	MERENDA	Frutta fresca	Crackers	Crostatina all'albicocca	Yogurt alla frutta bio Merenda asporto frutta fresca	Frutta fresca
II SETTIMANA Dal 11/01/21 al 15/01/21 Dal 15/02/21 al 19/02/21 Dal 22/03/21 al 26/03/21 Dal 26/04/21 al 30/04/21	COLAZIONE	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	PRANZO	Pasta al pesto delicato Pesce gratinato Patate lessate	Crema di legumi con riso Lombino di maiale al forno Verdura fresca mista	Pasta olio e parmigiano Hamburger di legumi Carote a filo	Pasta alla crema di broccoli Pollo al forno Bietole olio e parmigiano	Pasta al pomodoro Polpette di tonno e merluzzo Carote all'olio
	MERENDA	Stregchette bio	Biscotti	Frutta fresca	Barretta al cioccolato	Frutta fresca
III SETTIMANA Dal 18/01/21 al 22/01/21 Dal 22/02/21 al 26/02/21 Dal 29/03/21 al 02/04/21	COLAZIONE	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	PRANZO	Pasta al profumo di limone Formaggio Carote a filo	Pasta al ragù di carne bianca Polpette/medaglione di verdura Purè di patate	Passato di Verdure con pasta Bocconcini di tacchino agli aromi Verdura fresca mista	Pasta olio e parmigiano Svizzera di bovino Fagiolini all'olio	Risotto verde Pesce gratinato al forno Insalata Verde
	MERENDA	Plum cake allo yogurt	Frutta fresca	Yogurt alla frutta bio Merenda asporto Mousse di frutta	Frutta fresca	Crackers
IV SETTIMANA Dal 25/01/21 al 29/01/21 Dal 01/03/21 al 05/03/21 Dal 05/04/21 al 09/04/21	COLAZIONE	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	PRANZO	Pasta al ragù di mare Prosciutto cotto Patate arrosto	(Infanzia) Pasta all'olio e parmigiano - (Nido) Pastina in brodo vegetale Tortino di verdure e legumi Verdura cotta	Pasta al pomodoro Pesce gratinato Verdura fresca mista	Vellutata di zucca con riso Arrosto di tacchino Broccoli e cavolfiore all'olio	Piatto unico: Lasagne al forno (bovino) Insalata verde e verdura cotta
		Biscotti	Crackers	Frutta fresca	Stregchette bio	Mousse di frutta
V SETTIMANA Dal 01/02/21 al 05/02/21 Dal 08/03/21 al 12/03/21 Dal 12/04/21 al 16/04/21	COLAZIONE	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	PRANZO	Riso alla milanese Formaggio Carote all'olio	Pasta al tonno Sformato di patate Fagiolini all'olio	Vellutata di patate con pasta Pollo al limone Verdura fresca mista	Pasta olio e parmigiano Polpettine di bovino Piselli al sugo	Pasta al sugo del pirata Crocchette di pesce al forno Insalata verde
	MERENDA	Frutta fresca	Barretta al cioccolato	Frutta fresca	Yogurt alla frutta bio Merenda asporto frutta fresca	Crackers

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.

PASTA AL CAVOLFOIORE: besciamella, cavolfiore, parmigiano reggiano.

PASTA AL SUGO DEL PIRATA: passata di pomodoro, capperi e acciughe

PASTA AL RAGÙ DI MARE: passata di pomodoro, merluzzo e seppioline

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