

menu  
**PRIMAVERA**  
**ESTATE**



**Scuole dell'Infanzia**

CENTRO PASTI "LA MADIA" DI SPILAMBERTO  
CUCINE SCOLASTICHE DI CASTELVETRO, MARANO, VIGNOLA, ZOCCA

**1ª settimana**

dal 03/04 al 07/04/17 dal 08/05 al 12/05/17  
dal 12/06 al 16/06/17 dal 18/09 al 22/09/17

**L** CREMA DI PISELLI CON ORZO  
PASTA INTEGRALE AI PISELLI  
INSALATA ALLA CAPRESE  
**MERENDA:** Plum cake - **MERENDA DA ASPORTO:** Plum cake

**M** PASTA ALL'OLIO EXTRA V. D'OLIVA  
BURGER DI VERDURE E LEGUMI  
Verdura fresca  
**MERENDA:** Frutta fresca - **MERENDA DA ASPORTO:** Frutta fresca

**M** PASTA AL RAGÙ EMILIANO  
FRITTATA CON VERDURE  
Verdura cotta  
**MERENDA:** Yogurt o gelato - **MERENDA DA ASPORTO:** Biscotti

**G** PASTA AL PESTO  
POLLO AL FORNO  
Verdura fresca  
**MERENDA:** Frutta fresca - **MERENDA DA ASPORTO:** Frutta fresca

**V** RISOTTO ALLE VERDURE  
POLPETTE DI PESCE  
Verdura cotta  
**MERENDA:** Focaccia all'olio - **MERENDA DA ASPORTO:** Cracker



**Castelnuovo Rangone**



**Castelvetro**



**Guiglia**

**3ª settimana**

dal 17/04 al 21/04/17 dal 22/05 al 26/05/17  
dal 26/06 al 30/06/17 dal 02/10 al 06/10/17

**L** PASTA AL POMODORO AROMATICO  
FORMAGGIO  
Verdura fresca  
**MERENDA:** Frutta fresca - **MERENDA DA ASPORTO:** Frutta fresca

**M** PIATTO UNICO:  
RISO / COUSS COUSS  
CON POLPETTE DI BOVINO e PISELLI  
**MERENDA:** Torta da forno - **MERENDA DA ASPORTO:** Tortina

**M** PASTA AL PESTO DELICATO  
TOTANI O TONNO CON PATATE  
**MERENDA:** Yogurt o gelato - **MERENDA DA ASPORTO:** Biscotti

**G** PASTA POMODORO E RICOTTA  
POLLO AL FORNO  
Verdura fresca  
**MERENDA:** Frutta fresca - **MERENDA DA ASPORTO:** Frutta fresca

**V** PASSATO DI LEGUMI CON RISO  
RISO E FAGIOLI  
PISELLI, CECI, MAIS  
Verdura fresca  
**MERENDA:** Focaccia all'olio - **MERENDA DA ASPORTO:** Cracker



**Marano sul Panaro**



**Savignano sul Panaro**



**Spilamberto**

**5ª settimana**

dal 01/05 al 05/05/17 dal 05/06 al 09/06/17  
dal 11/09 al 15/09/17 dal 16/10 al 20/10/17

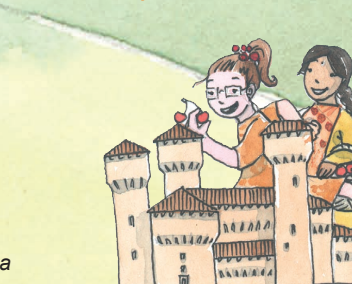
**L** CREMA DI VERDURE CON FARRO  
PASTA AGLI SPINACI  
POLLO AL LIMONE  
Verdura fresca  
**MERENDA:** Frutta fresca - **MERENDA DA ASPORTO:** Frutta fresca

**M** PASTA ALLA MEDITERRANEA  
PESCE AL FORNO  
Verdura fresca  
**MERENDA:** Torta di complemese - **MERENDA DA ASPORTO:** Tortina

**M** PASTA OLIO E PARMIGIANO  
ARROSTO DI MAIALE / LOMBINO FREDDO  
VERDURA COTTA  
**MERENDA:** Latte e biscotti - **MERENDA DA ASPORTO:** Biscotti

**G** RISOTTO AL RAGÙ DI MARE / ALLA CAPRESE  
TORTINO CAMPAGNOLO  
Verdura a filetti  
**MERENDA:** Focaccia all'olio - **MERENDA DA ASPORTO:** Cracker

**V** PASTA INTEGRALE AL POMODORO  
BURGER / POLPETTE DI VERDURE E LEGUMI  
Fagioli in insalata  
**MERENDA:** Frutta fresca - **MERENDA DA ASPORTO:** Frutta fresca



**Vignola**



**Zocca**

**2ª settimana**

dal 10/04 al 14/04/17 dal 15/05 al 19/05/17  
dal 19/06 al 23/06/17 dal 25/09 al 29/09/17

**L** PASTA AL TONNO  
TORTINO DI VERDURE E RICOTTA  
Verdura fresca

**M** RISO OLIO E PARMIGIANO  
POLLO AGLI AROMI  
Verdura cotta  
**MERENDA:** Frutta fresca - **MERENDA DA ASPORTO:** Frutta fresca

**M** PASTA AL AL SUGO DI ZUCCHINE  
PESCE AL FORNO  
Verdura cotta  
**MERENDA:** Latte e biscotti - **MERENDA DA ASPORTO:** Biscotti

**G** PIZZA AL POMODORO  
PROSCIUTTO COTTO  
Misto crudo  
**MERENDA:** Frutta fresca - **MERENDA DA ASPORTO:** Frutta fresca

**V** CREMA DI LEGUMI CON FARRO  
PASTA INTEGRALE CON CANNELLINI  
POLPETTE / BURGER DI VERDURE E LEGUMI  
Verdura fresca  
**MERENDA:** Pane e marmellata  
**MERENDA DA ASPORTO:** Fette biscottate e marmellatina

**4ª settimana**

dal 24/04 al 28/04/17 dal 29/05 al 02/06/17  
dal 04/09 al 08/09/17 dal 09/10 al 13/10/17

**L** CREMA DI ZUCCHINE E PORRI CON ORZO  
PASTA CON ZUCCHINE E PORRI  
PROSCIUTTO COTTO  
Verdura fresca  
**MERENDA:** Frutta fresca - **MERENDA DA ASPORTO:** Frutta fresca

**M** RISOTTO ALLA PARMIGIANA  
TACCHINO AL FORNO  
Verdura cotta  
**MERENDA:** Pane e marmellata  
**MERENDA DA ASPORTO:** Fette biscottate e marmellata

**M** PASTA INTEGRALE POMODORO E BASILICO  
BURGER / TORTINO DI CECI  
Verdura fresca  
**MERENDA:** Frutta fresca - **MERENDA DA ASPORTO:** Frutta fresca

**G** PASTA AL RAGÙ EMILIANO  
POLPETTE ALL'ORTOLANA  
Verdura fresca  
**MERENDA:** Succo di frutta e cracker - **MERENDA DA ASPORTO:** Cracker

**V** PASTA AL TONNO / POMODORO E OLIVE  
PESCE GRATINATO AL FORNO  
Misto crudo  
**MERENDA:** Yogurt - **MERENDA DA ASPORTO:** Biscotti

menu  
**PRIMAVERA**  
**ESTATE**

**Scuole dell'Infanzia**

NOTE:

A completamento del pasto sono forniti pane e frutta fresca.

➔ Nella stagione calda

✓ Menu privo di proteine di origine animale

✓ Il consiglio dell'Unione ha stabilito di inserire in questo menù un pasto privo di proteine animali una volta alla settimana

**I NOSTRI INGREDIENTI**

**PANE** fresco con 1.5% di contenuto in sale. **CARNI:** suine ed avicole fresche, ottenute da animali sani, provenienti da stabilimenti di lavorazione riconosciuti dalla CEE. **PESCE:** surgelato, a ridotto contenuto di grassi, privo di lisce. **PROSCIUTTO COTTO:** di coscia suina senza polifosfati aggiunti, senza glutine, senza lattosio e proteine del latte. **PROSCIUTTO CRUDO:** "prosciutto di Parma" a denominazione di origine tutelata. **LATTE** (per cucinare): parzialmente scremato a lunga conservazione. **FORMAGGI:** mozzarella, ricotta, stracchino, caciotta, primo sale, parmigiano reggiano, emmenthal. **UOVA:** pastorizzate, refrigerate. **VERDURE SURGELATE:** fagiolini, piselli e spinaci.

**CIR è impegnata a garantire l'utilizzo di materie prime alimentari senza ingredienti geneticamente modificati.**

**Non vengono utilizzati alimenti precotti, spezie, additivi quali conservanti e/o coloranti.**

**MATERIE PRIME BIOLOGICHE** - PASTA di semola di grano duro, RISO parboiled, ORZO perlato, FARRO perlato, FARINA di grano tenero, LEGUMI secchi, PELATI, POLPA E PASSATA DI POMODORO, OLIO, LATTE intero fresco o UHT (a merenda), YOGURT ALLA FRUTTA, BURRO, CONFETTURA DI FRUTTA. **ORTAGGI:** insalata, carota, patata. **FRUTTA FRESCA:** mele, pere, arance, banane.

**MATERIE PRIME A PRODUZIONE INTEGRATA**  
Tutte le altre tipologie di verdura e di frutta previste in menu.

**MATERIE PRIME DEL COMMERCIO EQUOSOLIDALE** - BANANA biologica, BISCOTTI IN MULTIPORZIONE, BARRETTA DI CIOCCOLATA biologica, MIELE biologico, ZUCCHERO DI CANNA biologico, THE biologico, KARKADE' biologico, CAMOMILLA biologica, ORZO SOLUBILE.

**MATERIE PRIME DA FORNITORI LOCALI** - CARNE BOVINA "BIANCA MODENESE", PARMIGIANO REGGIANO, ACETO BALSAMICO DI MODENA biologico.

**CONDIMENTI:**

- parmigiano reggiano stagionato 24 mesi, per insaporire i primi piatti
- olio: extra vergine d'oliva per il condimento a crudo
- burro: se ne prevede l'utilizzo esclusivamente a crudo
- sale: fortificato con iodio
- succo di limone, erbe aromatiche e brodo vegetale

**SI INFORMANO I GENTILI CLIENTI CHE GLI ALIMENTI CONTEMPLATI NEL MENU POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ 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 e i loro famigliari a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale CIR Food e ad attivare l'iter di richiesta del menu personalizzato per allergia/intolleranza.**

**LA COTTURA DEI CIBI**

Tutti gli alimenti vengono cotti al mattino, immediatamente prima del confezionamento o del consumo.

- I secondi e i contorni vengono cotti in forni tradizionali o a vapore.

**Nessun alimento viene fritto.**

# menu PRIMAVERA ESTATE



anno 2017  
in vigore dal 3 aprile 2017  
corrispondente al lunedì della 1ª settimana

## Scuole Primarie

CENTRO PASTI "LA MADIA" DI SPILAMBERTO  
CUCINE SCOLASTICHE DI CASTELVETRO, MARANO, ZOCCA

### 1ª settimana

dal 03/04 al 07/04/17 dal 08/05 al 12/05/17  
dal 18/09 al 22/09/17

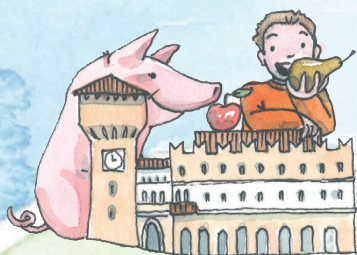
**L** CREMA DI PISELLI CON ORZO  
PASTA INTEGRALE AI PISELLI  
INSALATA ALLA CAPRESE  
Pane e frutta fresca

**M** PASTA ALL'OLIO EXTRA V. D'OLIVA  
BURGER DI VERDURE E LEGUMI  
Verdura fresca  
Pane e frutta fresca

**M** PASTA AL RAGÙ EMILIANO  
FRITTATA CON VERDURE  
Verdura cotta  
Pane e frutta fresca

**G** PASTA AL PESTO  
POLLO AL FORNO  
Verdura fresca  
Pane e frutta fresca

**V** RISOTTO ALLE VERDURE  
POLPETTE DI PESCE  
Verdura cotta  
Pane e frutta fresca



Castelnuovo Rangone



Castelvetro



Guiglia

### 2ª settimana

dal 10/04 al 14/04/17 dal 15/05 al 19/05/17  
dal 25/09 al 29/09/17

**L** PASTA AL TONNO  
TORTINO DI VERDURE E RICOTTA  
Verdura fresca  
Pane e frutta fresca

**M** RISO OLIO E PARMIGIANO  
POLLO AGLI AROMI  
Verdura cotta  
Pane e frutta fresca

**M** PASTA AL SUGO DI ZUCCHINE  
PESCE AL FORNO  
Verdura cotta  
Pane e frutta fresca

**G** PIZZA AL POMODORO  
PROSCIUTTO COTTO  
Misto crudo  
Pane e frutta fresca

**V** ✓ CREMA DI LEGUMI CON FARRO  
PASTA INTEGRALE CON CANNELLINI  
POLPETTE / BURGER DI VERDURE E LEGUMI  
Verdura fresca  
Pane e frutta fresca

### 3ª settimana

dal 17/04 al 21/04/17 dal 22/05 al 26/05/17  
dal 02/10 al 06/10/17

**L** PASTA AL POMODORO AROMATICO  
FORMAGGIO  
Verdura fresca  
Pane e frutta fresca

**M** PIATTO UNICO:  
RISO / COUSS COUSS  
CON POLPETTE DI BOVINO e PISELLI  
Pane e torta o Gelato

**M** PASTA AL PESTO DELICATO  
TOTANI O TONNO CON PATATE  
Pane e frutta fresca

**G** PASTA POMODORO E RICOTTA  
POLLO AL FORNO  
Verdura fresca  
Pane e frutta fresca

**V** ✓ PASSATO DI LEGUMI CON RISO  
RISO E FAGIOLI  
PISELLI, CECI, MAIS  
Verdura fresca - Pane e frutta fresca



Marano sul Panaro



Savignano sul Panaro



Spilamberto

### 4ª settimana

dal 24/04 al 28/04/17 dal 29/05 al 02/06/17  
dal 09/10 al 13/10/17

**L** CREMA DI ZUCCHINE E PORRI CON ORZO  
PASTA CON ZUCCHINE E PORRI  
PROSCIUTTO COTTO  
Verdura fresca - Pane e frutta fresca

**M** RISOTTO ALLA PARMIGIANA  
TACCHINO AL FORNO  
Verdura cotta  
Pane e frutta fresca

**M** ✓ PASTA INTEGRALE POMODORO E BASILICO  
BURGER / TORTINO DI CECI  
Verdura fresca  
Pane e frutta fresca

**G** PASTA AL RAGÙ EMILIANO  
POLPETTE ALL'ORTOLANA  
Verdura fresca  
Pane e frutta fresca

**V** PASTA AL TONNO / POMODORO E OLIVE  
PESCE GRATINATO AL FORNO  
Misto crudo  
Pane e frutta fresca

### 5ª settimana

dal 01/05 al 05/05/17 dal 05/06 al 09/06/17  
dal 11/09 al 15/09/17 dal 16/10 al 20/10/17

**L** CREMA DI VERDURE CON FARRO  
PASTA AGLI SPINACI  
POLLO AL LIMONE  
Verdura fresca  
Pane e frutta fresca

**M** PASTA ALLA MEDITERRANEA  
PESCE AL FORNO  
Verdura fresca  
Pane e frutta fresca

**M** PASTA OLIO E PARMIGIANO  
ARROSTO DI MAIALE / LOMBINO FREDDO  
VERDURA COTTA  
Pane e frutta fresca

**G** RISO AL RAGÙ DI MARE / ALLA CAPRESE  
TORTINO CAMPAGNOLO  
Verdura a filetti  
Pane e frutta fresca

**V** ✓ PASTA INTEGRALE AL POMODORO  
BURGER / POLPETTE DI VERDURE E LEGUMI  
Fagioli in insalata  
Pane e frutta fresca

Vignola



Zocca

# menu PRIMAVERA ESTATE



## Scuole Primarie

NOTE:

• Nella stagione calda

✓ Menu privo di proteine di origine animale

✓ Il consiglio dell'Unione ha stabilito di inserire in questo menù un pasto privo di proteine animali una volta alla settimana

### L'EQUILIBRIO NUTRIZIONALE DEL MENU SCOLASTICO

Il menu 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).

Scuola dell'Infanzia	Calorie giornaliere 1600 ± 5%	Calorie del pasto scolastico 800*
Scuola Primaria	Calorie giornaliere 2050 ± 5%	Calorie del pasto scolastico 820*
* 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. In particolare:

- 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 alimenti a ridotto apporto energetico e digeribili, come la frutta fresca, che non compromettano l'appetito per il pranzo.

**A cena** completare con varietà e fantasia il pranzo scolastico consultando il menu e scegliendo ingredienti diversi da quelli già consumati.

### PASTO ALTERNATIVO AL MENU DEL GIORNO

In sostituzione del primo piatto: pasta all'olio extra vergine di oliva e parmigiano al servizio. In sostituzione del secondo piatto: formaggio fresco/parmigiano reggiano o prosciutto cotto/crudo o legumi, con opportuna alternanza in base al menu; contorno, pane, frutta e merenda (se prevista) da menu. Nella giornata con pasto privo di proteine animali, il pasto bianco sarà costituito da: pasta all'olio e.v. d'oliva, patata al vapore, carote al vapore. Il pasto alternativo da: pasta all'olio e.v. d'oliva, legumi lessati, contorno e complementi del pasto da menu.

### DIETE PARTICOLARI

**Dieta "in bianco"** (senza certificato medico): si può prenotare, per il tempo strettamente necessario, per bambini o adulti con lievi indisposizioni.  
**Dieta "speciale"** (con certificato medico): esclusivamente per bambini o adulti che necessitano di un'alimentazione mirata a prevenire e/o correggere stati patologici specifici come allergie, intolleranze alimentari, malattie metaboliche, celiachia, diabete, ecc.  
**Menu "di esclusione"** per esigenze etico religiose sono disponibili su richiesta 5 diversi menu: **BLU** senza maiale - **ROSSO** senza nessun tipo di carne - **VIOLA** senza bovino - **VERDE** senza nessun tipo di carne e pesce - **ARANCIONE** senza proteine di origine animale (carne, pesce, latte, uova).

### 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.

• Centro Pasti "La Madia", via Falcone 1/a - Spilamberto - tel. 059.785739 - Fax 059.7863000 - cp.lamadia@cirfood.com

• Centro Pasti di Castelvetro - via Palona - tel. 059.799394

• C.S. di Marano - via 1° maggio 1 - tel. 059.705087

• C.S. di Zocca - via Silvio Pellico 63 - tel. 059.985098

• C.S. "Andersen", via della Pace - Vignola - tel.059.777648

• C.S. "Colodi", via Cimarrona - Vignola - tel. 059.766442

• C.S. "Peter Pan", via Bruni - Vignola - tel. 059.767650

• C.S. "Rodari", via Modenese - Vignola - tel. 059.767508

• C.S. "Il mago di oz", via Bontempelli 370 - Vignola - tel.059.767612



Area Emilia Est  
Via Elsa Morante, 71  
Modena

Dietista referente: Preti Cinzia Tel.059.785739 - c.preti@cirfood.com