



ELENCO INGREDIENTI DEI PIATTI INSERITI NEL MENU' AUTUNNO-INVERNO A.S. 2023 / 2024

PER LE SCUOLE

(NIDO, INFANZIA, PRIMARIA) - SERVIZIO IN ASPORTO

A norma del D.L. 27 Gennaio 1992 n. 109.

**CON EVIDENZA DEGLI ALLERGENI CONTENUTI COME INGREDIENTE TAL QUALE
NELLE PREPARAZIONI**

Il ricettario elenca gli allergeni presenti nelle ricette come ingrediente, le preparazioni possono inoltre contenere una o più sostanze che producono allergie o intolleranze come tracce derivanti dal processo produttivo (del centro cottura o del fornitore di materia prima)

Si invitano pertanto i consumatori allergici, o i loro famigliari, ad attivare l'iter di richiesta del menù personalizzato per allergia/intolleranza

NOTE:

- Le diete speciali, elaborate sulla base di certificato medico, sono costituite da piatti i cui ingredienti rispettano scrupolosamente le prescrizioni indicate e che pertanto si discostano da quelli di seguito riportati.
- Sale profumato/Aglione/concia: sale, aglio, rosmarino, salvia, alloro
- Brodo vegetale per cotture: acqua, patate, carote, bietole, zucchine, sale
- *L'utilizzo di erbe aromatiche, sale profumato, brodo vegetale, cipolla e aglio rispetto alle seguenti ricette è opzionale.*

PRIMI PIATTI ASCIUTTI

Parmigiano reggiano stagionato 24 mesi grattugiato al servizio (**Allergeni: Latte**)

PASTA ALL' OLIO (Allergeni: Glutine)

Pasta di semola, olio extra v. oliva , olio di girasole, sale.

RISO ALL'OLIO (Allergeni: //)

Riso paraboiled, olio extra v. oliva , olio di girasole, sale.

PASTA AL POMODORO (Allergeni: Glutine)

Pasta di semola/integrale, polpa di pomodoro, carota, cipolla, basilico, olio di girasole, olio e.v. oliva, sale

PASTA INTEGRALE AL TONNO (Allergeni: Glutine, Pesce)

Pasta di semola/integrale, polpa di pomodoro, tonno, olio di girasole, olio e.v. oliva, carota, cipolla, prezzemolo, sale (acciuoghe opzionali)

RISO ALL' OLIO (Allergeni: \\)

Riso parboiled, olio extra v. oliva , olio di girasole, sale.

RISO GIALLO (Allergeni: Glutine, Latte)

Riso parboiled, zafferano, parmigiano reggiano, brodo vegetale, besciamella: latte p. s. u.h.t, burro o olio di girasole, farina, sale

PASTA con ZUCCHINE (Allergeni: Glutine)

Pasta di semola, zucchine, cipolla, olio di girasole, sale.

PASTA ALLA CREMA DI ZUCCA (Allergeni: Glutine)

Pasta di semola, zucca, carota, cipolla, prezzemolo, olio di girasole, olio extra v. oliva, sale profumato.

PASTA ALL'ORTOLANA CON POMODORO E PISELLI (Allergeni: Glutine)

Pasta di semola, polpa di pomodoro, piselli, carota, cipolla, prezzemolo, olio di girasole, olio extra v. oliva, sale.

PASTA ALLA VECCHIA MODENA (Allergeni: Glutine, Latte)

Pasta di semola, prosciutto cotto/speck, parmigiano reggiano, latte p. s. u.h.t, burro o olio di girasole, farina, sale

PASTA AL RAGU' (Allergeni: Glutine)

Pasta di semola/integrale, polpa di pomodoro, macinato bovino, macinato suino, cipolla, carota, olio e. v. oliva, olio di girasole, sale

PASTA INTEGRALE AL POMODORO RUSTICO (Allergeni: Glutine)

Pasta di semola/integrale, pomodori pelati, carota, cipolla, prezzemolo, rosmarino, olio di girasole, olio extra v. oliva, sale.

PASTA ALLA LIGURE (Allergeni: Glutine, Latte)

Pasta di semola, patate, fagiolini, parmigiano reggiano, basilico, prezzemolo, olio e. v. oliva, olio di girasole, brodo vegetale e sale.

PIATTI UNICI

LASAGNE AL FORNO (Allergeni: Glutine, Latte, Uovo, Sedano, Anidride solforosa e solfiti)

Pasta all'uovo, parmigiano reggiano, polpa di pomodoro, macinato di vitellone, sedano, carota, cipolla, olio di girasole, olio e. v. d'oliva, rosmarino, sale, pepe, noce moscata, vino.
Besciamella: latte p. s. u.h.t., farina, burro, sale

PASTA PASTICCATA AL FORNO AL RAGU' DI BOVINO (Allergeni: Glutine, Latte)

Pasta di semola, polpa di pomodoro, macinato bovino, latte, parmigiano, farina, cipolla, carota, olio e. v. oliva, olio di girasole, sale

PRIMI PIATTI IN BRODO

CREMA DI LEGUMI CON RISO (Allergeni: \ \)

Riso parboiled, patata, pomodori pelati, legumi secchi, carota, cipolla, rosmarino, salvia, prezzemolo, aglio, olio e. v. oliva, sale.

CREMA DI CANNELLINI CON FARRO (Allergeni: Glutine)

Farro, patata, pomodori pelati, legumi secchi, carota, cipolla, prezzemolo, aglio, olio e. v. oliva, sale profumato

PASSATO DI VERDURE E LEGUMI CON ORZO (Allergeni: Glutine) o CON PASTINA (Allergeni: Glutine) o RISO (Allergeni: //)

Orzo/pasta di semola/ Riso, patate, legumi secchi, carote, cipolla, bietole, pomodori pelati, prezzemolo, olio e. v. oliva, sale profumato.

PASTINA ALL'UOVO IN BRODO DI CARNE (Allergeni: Glutine, Uovo)

Pasta all'uovo secca, brodo di carne (acqua, carne di bovino, gallina busto, carote, cipolla, sale)

VELLUTATA DI ZUCCA CON ORZO (Allergeni: Glutine)

Orzo, patate, zucca, carote, cipolla, olio di girasole, olio e. v. oliva, sale profumato

SECONDI PIATTI

ARROSTO DI MAIALE AL FORNO (Allergeni: Glutine)

Lombo o fesa di maiale, olio di girasole, carote, cipolla, sale profumato, brodo vegetale, acqua, farina.

BURGER DI CECI (Allergeni: Glutine, Latte, Uovo)

Patate, uovo intero pastorizzato, ceci secchi, edamer, mozzarella, ricotta, parmigiano reggiano, pane grattugiato, carote, olio di girasole, sale profumato.

CROCCHETTE DI LEGUMI (Allergeni: Glutine, Latte, Uovo)

Patate, uovo intero pastorizzato, legumi secchi (borlotti), edamer, mozzarella, ricotta vaccina, parmigiano reggiano, pane grattugiato, olio di girasole, carota, cipolla, sale profumato.

PESCE GRATINATO AL FORNO (Allergeni: Glutine, Pesce, Anidride solforosa e solfiti)

Filetto di merluzzo/limanda, pane grattugiato, olio di girasole, prezzemolo, succo di limone e sale. (capperi e acciughe opzionali).

PESCE IN CROSTA DI PATATE (Allergeni: Glutine, Pesce)

Filetto di merluzzo/limanda, pane grattugiato, fiocchi di patate, olio di girasole, sale.

POLLO AL FORNO (Allergeni: Anidride solforosa e solfiti)

Sovracoscia di pollo, sale profumato.

POLLO GRATINATO AGLI AROMI (Allergeni: Glutine, Anidride solforosa e solfiti)

Petto di pollo, farina, pane grattugiato, olio di girasole, sale profumato (succo di limone opzionale)

POLPETTE AGLI SPINACI (Allergeni: Glutine, Latte, Uovo)

patate, ricotta, uovo intero pastorizzato, spinaci, pane grattugiato, parmigiano reggiano, olio di girasole, sale

POLPETTE DI CARNE BIANCA (Allergeni: Glutine, Latte, Uovo)

macinato pollo/tacchino, patata, uovo intero pastorizzato, parmigiano reggiano, pane grattugiato, sale.

POLPETTE/ POLPETTONE DI TONNO (Allergeni: Glutine, Latte, Uovo)

Tonno, merluzzo, patata, pane grattugiato, parmigiano reggiano, uovo intero pastorizzato, olio di girasole, prezzemolo, sale.

POLPETTE ORTOLANE (Allergeni: Glutine, Latte, Uovo)

patate, uovo intero pastorizzato, edamer, fagioli cannellini secchi, verza, cipolla, carote, pane grattugiato, parmigiano reggiano, olio di girasole, sale profumato.

PORTAFOGLI DI PROSCIUTTO COTTO (Allergeni: Glutine, Latte, Uovo)

prosciutto cotto, fontina, uovo intero pastorizzato, pane grattugiato, olio di girasole, sale

SFORMATO DI SPINACI (Allergeni: Glutine, Latte, Uovo)

uovo intero pastorizzato, patate, spinaci, edamer, parmigiano reggiano, pane grattugiato, Besciamella: latte p.s. uht, farina, olio di girasole, sale

SFORMATO DI PATATE (Allergeni: Glutine, Latte, Uovo)

uovo intero pastorizzato, formaggio edamer, ricotta vaccina, parmigiano reggiano, patate, pane grattugiato, olio di girasole, sale.

TORTINO DI VERDURE E RICOTTA (Allergeni: Glutine, Latte, Uovo)

uovo intero pastorizzato, formaggio edamer, ricotta vaccina, parmigiano reggiano, carote, zucchine, patate, cipolla, pane grattugiato, Besciamella: latte p.s. uht, farina, olio di girasole, sale

PIZZA MARGHERITA (Allergeni: Glutine, Latte) (Piatto Unico per la scuola primaria)

Base per pizza con farina di grano tenero tipo "0", passata di pomodoro, olio e. v. oliva, sale, lievito, zucchero, malto d'orzo, farina di malto di grano tenero, piante aromatiche, mozzarella.

FORMAGGIO (Allergeni: Latte)

a rotazione: mozzarella, stracchino, ricotta, asiago, parmigiano reggiano.

PROSCIUTTO COTTO (Allergeni: \ \)

di coscia suina, di prima qualità , senza polifosfati aggiunti, senza glutine, senza lattosio e proteine del latte.

CONTORNI

(Allergeni: Anidride solforosa e solfiti contenuti nell'aceto balsamico utilizzato per il condimento)

NOTA: le verdure cotte e fresche vengono distribuite a rotazione secondo stagionalità.

PISELLI AL SUGO (Allergeni: \ \)

Piselli, carote, cipolla, pomodori pelati, sale

PURE' DI PATATE (Allergeni: Latte)

patate, latte vaccino u.h.t. p.s., parmigiano reggiano, burro, sale

PANE (Allergeni: Glutine)

PANE TIPO "00" a basso contenuto di sale: Farina di grano tenero tipo "00", acqua , olio extra vergine di oliva (3,5%) , sale 1.5% , lievito naturale in assenza di OGM, farina di cereali maltati.

FRUTTA FRESCA (Allergeni: \ \)

La frutta fresca prevista per il pranzo e/o per la merenda viene distribuita a rotazione secondo stagionalità .

MERENDA

FETTE BISCOTTATE (Allergeni: Glutine) con MARMELLATA (Allergeni://):

farina integrale di grano tenero, olio extravergine di oliva, crema di lievito, zucchero di canna, estratto di malto d'orzo, sale iodato, aromi naturali.

Può contenere tracce di: soia

BARRETTA DI CIOCCOLATO FONDENTE (Allergeni: Soia): pasta di cacao, zucchero di canna, burro di cacao, emulsionante lecitina di soia certificata no ogm, estratto di vaniglia, cacao minimo 60%. Può contenere tracce di: soia, latte, frutta a guscio

TORTINO AL LIMONE: Tortino Bononia Dolci: (Allergeni: Glutine, Latte, Uovo): farina di grano tenero "0", zucchero, uova fresche, latte intero, olio di semi di girasole, agenti lievitanti(difosfato disodico, carbonato acido di sodio), aromi.

Può contenere tracce di: soia, senape, frutta a guscio.

BISCOTTI Crich (Allergeni: Glutine) farina di frumento tipo "2" 76,3%, zucchero di canna, olio di semi di girasole 13,3%, sciroppo di malto d'orzo, agenti lievitanti (carbonato acido di ammonio, carbonato acido di sodio), sale, aromi naturali, antiossidante (estratto di rosmarino). Può contenere tracce di: soia, senape.

CRACKER (Allergeni: Glutine)

farina di frumento, olio extravergine di oliva, correttore di acidità, carbonato acido di sodio, sale, lievito madre, farina di orzo, lievito di birra, antiossidante, estratto di rosmarino. Può contenere tracce di: soia, sesamo, senape. Può contenere tracce di: soia.

SCHIACCIATINA (Allergeni: Glutine):

farina di frumento, farina di mais, olio di semi di girasole, sale, lievito di birra, lievito naturale (frumento), aromi naturali. Può contenere tracce di: soia, senape, sesamo

MOUSSE DI FRUTTA (Allergeni: \ \):

polpa di mela 100%

DOLCE

TORTA DA FORNO /COMPLEMESE

TORTA MARGHERITA (Allergeni: Glutine, Latte, Uovo): farina, zucchero, uova pastorizzate, latte parzialmente scremato, burro, agente lievitante (difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido), aromi. Può contenere tracce di: frutta secca e arachidi

TORTA AL CACAO (Allergeni: Glutine, Latte, Uovo): farina, zucchero, uova pastorizzate, latte parzialmente scremato, burro, cacao in polvere 1,8 %, agente lievitante (difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido), aromi, zucchero a velo (zucchero, amido di mais). Può contenere tracce di: frutta secca e arachidi

LNOSTRI INGREDIENTI

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.

- 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.
- PROSCIUTTO COTTO: di coscia suina senza polifosfati aggiunti, senza glutine, senza lattosio e proteine del latte.
- PROSCIUTTO CRUDO: "prosciutto di Parma" - "prosciutto di Modena" DOP.
- MORTADELLA BOLOGNA IGP
- LATTE (per cucinare): biologico, parzialmente scremato a lunga conservazione.
- UOVA: biologiche pastorizzate, refrigerate, allevate a terra, nazionali.
- FORMAGGI: mozzarella, ricotta bio, stracchino bio, parmigiano reggiano DOP, emmenthal, asiago DOP.
- CONDIMENTI: parmigiano reggiano biologico DOP per insaporire i primi piatti - olio: extra vergine d'oliva biologico per il condimento a crudo - sale: fortificato con iodio- succo di limone, erbe aromatiche e brodo vegetale.
- **MATERIE PRIME BIOLOGICHE:** PANE, PASTA di semola di grano duro, RISO parboiled, ORZO perlato, FARRO perlato, FARINA di grano tenero e mais, LEGUMI secchi, PELATI, POLPA E PASSATA DI POMODORO, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, CARNE SUINA e BOVINA fresca nazionale, LATTE intero e parzialmente scremato, FORMAGGI, YOGURT ALLA FRUTTA, BURRO, UOVA PASTORIZZATE, VERDURA FRESCA E SURGELATA, FRUTTA FRESCA, SUCCHI E CONFETTURE DI FRUTTA, ACETO BALSAMICO.
- **MATERIE PRIME DEL COMMERCIO EQUOSOLIDALE:** BANANA biologica, BARRETTA DI CIOCCOLATA biologica
- **MATERIE PRIME DA FORNITORI LOCALI:** PARMIGIANO REGGIANO DOP biologico, ORZO biologico, ACETO BALSAMICO DI MODENA biologico IGP

LA COTTURA DEI CIBI

Tutti gli alimenti vengono cucinati al mattino prima del confezionamento o del consumo. I secondi e i contorni vengono cotti in forni tradizionali o a vapore. Nessun alimento viene fritto