



Menu Primavera Estate

anno scolastico 2019/2020

Scuola Primaria di Sassuolo



1^a settimana

Dal 16/09 al 20/09/2019
Dal 30/03 al 03/04/2020
Dal 25/05 al 29/05/2020

Dal 14/10 al 18/10/2019
Dal 27/04 al 01/05/2020

PIATTO UNICO:

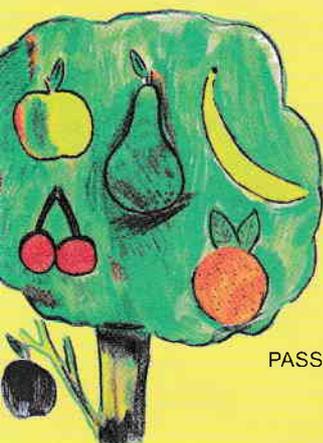
TAGLIATELLE AL RAGÙ DI BOVINO
INSALATA RICCA
Pane - Frutta di stagione

RISOTTO ALLA MILANESE
SCALOPPINA DI POLLO ALLA PIZZAIOLA
Verdura cotta*
Pane - Frutta di stagione

PASTA AL POMODORO BIO
CROCCHETTE DI CECI E ZUCCHINE
Verdura fresca
Pane - Frutta di stagione

PASSATO DI VERDURA E LEGUMI CON PASTA
PORTAFOGLI (prosciutto/formaggio)
Verdura fresca
Pane - Frutta di stagione

PASTA AL PESTO DI MELANZANE
INSALATA DI TONNO, FAGIOLI
E POMODORI#
Pane - Frutta di stagione



Dal 23/09 al 27/09/2019
Dal 06/04 al 10/04/2020
Dal 01/06 al 05/06/2020

Dal 21/10 al 25/10/2019
Dal 04/05 al 08/05/2020

2^a settimana

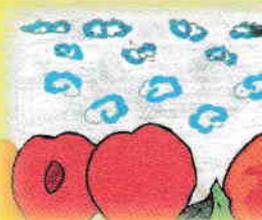
RISI E BISI
BOCCONCINI DI TACCHINO DORATI
Verdura fresca
Pane - Frutta di stagione

PASTA AL POMODORO E BASILICO
PEPITE DI PATATE
Verdura fresca
Pane - Frutta di stagione

PASTA ALL'OLIO E.V. OLIVA BIO E PARMIGIANO
ARROSTO DI SUINO IN CREMA DI MELANZANE
Patate profumate
Pane - Frutta di stagione

PASTA AL PESTO ALLA GENOVESE
CAPRESE DI MOZZARELLA E
POMODORI # O VERDURA FRESCA
Pane - Frutta di stagione

PASSATO DI VERDURA E LEGUMI CON FARRO
FISH BURGER* (con panino al sesamo e salsina al pomodoro)
Insalata e pomodori#
Pane - Frutta di stagione



l
m
m
g
v

Durante la stagione calda i brodi saranno sostituiti con pasta all'olio bio e parmigiano o pomodoro.

* - Materia prima di base congelata e/o surgelata.
§ - In queste giornate sarà distribuita una porzione ridotta di secondo.
- Pomodori in base alla reperibilità e stagionalità.

3^a settimana

Dal 30/09 al 04/10/2019
Dal 13/04 al 17/04/2020

Dal 28/10 al 01/11/2019
Dal 11/05 al 15/05/2020



TORTELLONI DI RICOTTA AL BURRO E SALVIA
O POMODORO BIO
PARMIGIANO REGGIANO §
Verdura fresca
Pane - Frutta di stagione

PASTA AL TONNO
COTOLETTA DI POLLO AL FORNO
Verdura fresca
Pane - Frutta di stagione

RISOTTO ROSA
FILETTO DI HALIBUT* IN CROSTA AL FORNO
Verdura fresca
Pane - Frutta di stagione

PASSATO DI VERDURA E LEGUMI CON PASTA
POLPETTE DI TACCHINO ESTIVE
Verdura fresca
Pane - Frutta di stagione

ANTIPASTO: PINZIMONIO
PIATTO UNICO: PIZZA MARGHERITA
Pane - Frutta di stagione

I
m
m
g
v

Dal 07/10 al 11/10/2019
Dal 20/04 al 24/04/2020

Dal 04/11 al 08/11/2019
Dal 18/05 al 22/05/2020

4^a settimana

PASTA ALLA MEDITERANEA
SFORMATO DI VERDURE
Verdura fresca
Pane - Frutta di stagione

ANTIPASTO: PINZIMONIO
PIATTO UNICO: LASAGNE GOCCE D'ORO
(con prosciutto cotto e formaggio)
Pane - Frutta di stagione

PASSATO DI VERDURA E LEGUMI CON PASTA
POLLO AL FORNO
Verdura fresca
Pane - Frutta di stagione

RISOTTO ALLA PARMIGIANA
MEDAGLIONI DI BOVINO
Verdura cotta*
Pane - Frutta di stagione

PASTA AL PESTO GENOVESE
PESCE* GRATINATO AL FORNO
Patate al forno
Pane - Frutta di stagione



I NOSTRI INGREDIENTI

PASTA ALL'UOVO SECCA: tagliatelle. **PASTA ALL'UOVO FRESCA:** tortelloni, pasta per lasagne. **CARNE SUINA ED AVICOLA:** fresca, ottenuta da animali sani, regolarmente sottoposti a visita veterinaria, provenienti da stabilimenti di lavorazione nazionali. **PESCE:** filetti surgelati, a ridotto contenuto di grassi, privi di lische. **PROSCIUTTO COTTO:** di coscia suina, di prima qualità, nazionale, privo di polifosfati, lattosio, caseinati e glutine. **UOVA:** pastorizzate, refrigerate. **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA:** di produzione nazionale e biologica, spremitura olive a freddo. **ORTAGGI freschi di stagione:** di produzione locale o nazionale. Non si utilizzano ortaggi in scatola, ad eccezione dei pelati, polpa, passata di pomodoro e rape. **VERDURE SURGELATE:** fagiolini, piselli, spinaci, zucchine e carote. **FRUTTA fresca di stagione:** di produzione biologica locale o nazionale (banane dei paesi tropicali).

PRODOTTI BIOLOGICI

PANE, RISO e PASTA di SEMOLA FARINA di grano tenero. **FARINA** di mais. **ORZO** perlato e **FARRO** perlato. **CECI** secchi. **CARNE DI BOVINO. LATTE (per uso cucina):** parzialmente scremato, a lunga conservazione. **YOGURT** da latte biologico, intero, alla frutta biologica. **BURRO. RICOTTA, STRACCHINO e BOCCONCINI DI MOZZARELLA. OLIO EXTRA VERGINE di OLIVA. PELATI e POLPA DI POMODORO. CIOCCOLATINA FONDENTE (gr.20), CONFETTURA DI FRUTTA. FRUTTA** di stagione.

PRODOTTI DA COLTIVAZIONE INTEGRATA

FRUTTA in caso di indisponibilità sul mercato del prodotto biologico.

PRODOTTI DOP E IGP

PARMIGIANO REGGIANO DOP con stagionatura di 24 mesi; 36 mesi quando necessita per diete speciali. **MORTEDELLA IGP BOLOGNA. ACETO BALSAMICO IGP.**

PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE

CIOCCOLATINA FONDENTE (gr.20). BANANA: una volta a settimana. **THE.**

CONDIMENTI

PARMIGIANO REGGIANO stagionato 24 mesi: per insaporire i primi piatti e tutte le preparazioni che lo prevedono. **OLIO:** extra vergine d'oliva da agricoltura biologica per il condimento a crudo. Olio di girasole, in piccole quantità, per cucinare. **BURRO:** biologico, se ne prevede l'utilizzo esclusivamente a crudo. **SALE:** fortificato con iodio. **SUCCO DI LIMONE, ERBE AROMATICHE e BRODO VEGETALE. ACETO BALSAMICO DI MODENA.**

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

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

PRINCIPALI INGREDIENTI DEI PIATTI CON NOMI DI FANTASIA

Pasta al pomodoro rustico: Sugo di pomodoro con bouquet erbe aromatiche. **Pasta al sapore di autunno:** Sugo di pomodoro e cavolo cappuccio stufato. **Polpette saporite:** Carne di bovino, suino, frutta secca e uva sultanina condite con un salsa di pomodoro. **Pasta alla crema verde:** Crema a base di broccoli. **Pasta al ragù Emiliano:** Ragù carne bovina e suina. **Insalata ricca:** verdure di stagione, carote, mais e olive nere. **Lasagne gocce d'oro:** lasagne all'uovo condite con una crema di formaggio e prosciutto cotto. **Risotto rosa:** Riso con crema di barbabietola rosata.

LA COTTURA DEI CIBI

Tutti gli alimenti sono cucinati al mattino, immediatamente prima del consumo e confezionamento e della spedizione dei pasti.

- **La pasta e il riso:** la presenza di cuoci-pasta a cestelli consente la "cottura espressa".
- **I secondi:** in forni convenzionali o a vapore.
- **I contorni:** in forni convenzionali o a vapore.
- **Torte e muffin:** prodotti preparati in giornata dalla cucina del Centro Pasti.
Nessun alimento viene fritto.

LE MIGLIORIE DEL SERVIZIO

- Nei terminali di distribuzione, fatta eccezione per i locali che non lo consentono, sono installati:
- **EROGATORI D'ACQUA:** l'acqua è spillata attraverso erogatori di acqua microfiltrata proveniente dall'acquedotto comunale e controllata annualmente.
 - **CUOCI PASTA:** possibilità di "cottura espressa" presso i terminali delle scuole.
 - **CARRELLI A BAGNO MARIA:** consentono di mantenere le preparazioni ad una corretta temperatura durante la somministrazione dei pasti.
 - **PIATTI COLORATI IN MELAMINA E BICCHIERI IN POLICARBONATO:** in sostituzione delle stoviglie usa e getta, in un'ottica di rispetto ambientale.