

# Menu Primavera Estate

anno scolastico 2017/2018

## Scuole dell'Infanzia di Sassuolo

### 1<sup>a</sup> settimana

Dal 11/09 al 15/09/2017  
Dal 26/03 al 30/03/2018  
Dal 21/05 al 25/05/2018

Dal 09/10 al 13/10/2017  
Dal 23/04 al 27/04/2018  
Dal 18/06 al 22/06/2018

PIATTO UNICO: TAGLIATELLE AL RAGÙ DI BOVINO  
INSALATA RICCA  
Pane e frutta fresca  
Merenda: pane e frutta fresca

RISOTTO ALLA MILANESE  
COTOLETTA DI POLLO AL FORNO  
Macedonia di verdure\* - Pane e frutta fresca  
Merenda: gnocco al forno e frutta fresca o spremuta

PASTA AL POMODORO BIO  
CROCCHETTE DI CECI E ZUCCHINE  
Verdura fresca - Pane e frutta fresca  
Merenda: gelato

PASSATO DI VERDURA E LEGUMI CON PASTA  
PORTAFOGLI (prosciutto/formaggio)  
Verdura fresca - Pane e frutta fresca  
Merenda: yogurt bio alla frutta

PASTA AL PESTO DI MELANZANE  
PESCE\* AL FORNO  
Verdura fresca - Pane e frutta fresca  
Merenda: muffin con gocce di cioccolato



l  
m  
m  
g  
v

Dal 18/09 al 22/09/2017  
Dal 02/04 al 06/04/2018  
Dal 28/05 al 01/06/2018

Dal 16/10 al 20/10/2017  
Dal 30/04 al 04/05/2018  
Dal 25/06 al 29/06/2018

### 2<sup>a</sup> settimana

RISI E BISI  
BOCCONCINI DI TACCHINO DORATI  
Verdura fresca - Pane e frutta fresca  
Merenda: yogurt bio alla frutta

PASTA AL POMODORO E BASILICO  
PEPITE DI PATATE  
Verdura fresca - Pane e frutta fresca  
Merenda: gelato

PASSATO DI VERDURA E LEGUMI CON ORZO  
ARROSTO DI SUINO IN CREMA DI MELANZANE  
Patate profumate - Pane e frutta fresca  
Merenda: pane e frutta fresca

PASTA AL PESTO ALLA GENOVESE  
CAPRESE DI MOZZARELLA E  
POMODORI # O VERDURA FRESCA - Pane e frutta fresca  
Merenda: torta casalinga

PASTA ALL'OLIO E.V. OLIVA E PARMIGIANO  
PESCE\* GRATINATO AL FORNO  
Verdura fresca mista - Pane e frutta fresca  
Merenda: biscotti Nic Nac e tè leggero



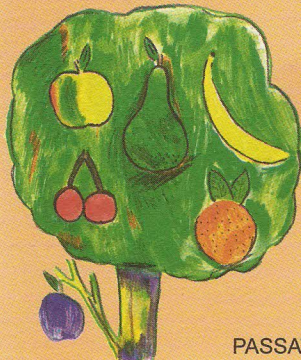


## 3<sup>a</sup> settimana

Dal 25/09 al 29/09/2017  
Dal 09/04 al 13/04/2018  
Dal 04/06 al 08/06/2018

Dal 23/10 al 27/10/2017  
Dal 07/05 al 11/05/2018

**TORTELLONI DI RICOTTA AL BURRO E SALVIA O POMODORO BIO PARMIGIANO REGGIANO** §  
Verdura fresca - Pane e frutta fresca  
*Merenda: crackers e frutta fresca*



**PASTA ALLA MEDITERANEA COTOLETTA DI POLLO AL FORNO**  
Verdura fresca - Pane e frutta fresca  
*Merenda: torta casalinga*

**ANTIPASTO: PINZIMONIO**  
**PIATTO UNICO: PIZZA MARGHERITA**  
Pane e frutta fresca  
*Merenda: gelato*

**PASSATO DI VERDURA E LEGUMI CON PASTA POLPETTE DI TACCHINO ESTIVE**  
Carote a julienne - Pane e frutta fresca  
*Merenda: streghe bio e tè*

**RISOTTO ROSA**  
**FILETTO DI HALIBUT\* IN CROSTA AL FORNO**  
Verdura fresca - Pane e frutta fresca  
*Merenda: pane e frutta fresca*

**I  
m  
m  
g  
v**

## 4<sup>a</sup> settimana

Dal 02/10 al 06/10/2017  
Dal 16/04 al 20/04/2018  
Dal 11/06 al 15/06/2018

Dal 30/10 al 03/11/2017  
Dal 14/05 al 18/05/2018

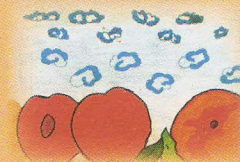
**PASTA AL RAGÙ DI SUINO - SFORMATO DI VERDURE**  
Verdura fresca - Pane e frutta fresca  
*Merenda: yogurt bio alla frutta*

**ANTIPASTO: INSALATA RICCA**  
**PIATTO UNICO: LASAGNE GOCCE D'ORO**  
(con prosciutto cotto e formaggio)  
Pane e frutta fresca  
*Merenda: torta casalinga*

**PASSATO DI VERDURA E LEGUMI CON PASTA POLLO AL FORNO**  
Verdura fresca - Pane e frutta fresca  
*Merenda: pane e frutta fresca*

**RISOTTO ALLA PARMIGIANA**  
**MEDAGLIONI DI BOVINO**  
Zucchine\* trifolate al forno - Pane e frutta fresca  
*Merenda: gelato*

**PASTA AL PESTO GENOVESE**  
**COTOLETTA DI PESCE\* AL FORNO**  
Patate al forno - Pane e frutta fresca  
*Merenda: crackers e frutta fresca*



### 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 lisce. **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, spremi-tura 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:** finocchioli, 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. LATTE (a merenda): fresco, intero, pastorizzato. 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, MIELE e SUCCHI DI FRUTTA (per merende). BISCOTTI: quando specificato in menu (per merende). 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 di 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 rossa.

### LA COTTURA DEI CIBI

Tutti gli alimenti sono cucinati al mattino, immediatamente prima del consumo o 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.