

Menu Autunno Inverno

anno scolastico 2017/2018

Scuola Primaria di Sassuolo

1^a settimana



Dal 06/11 al 10/11/2017
Dal 01/01 al 05/01/2018
Dal 26/02 al 02/03/2018

Dal 04/12 al 08/12/2017
Dal 29/01 al 02/02/2018

PASTA AL POMODORO RUSTICO
SFORMATO CON VERDURE
Verdura fresca
Pane e frutta fresca

PASTINA IN BRODO DI CARNE
COTOLETTA DI POLLO AL FORNO
Verdura fresca
Pane e frutta fresca

PASTA AL SAPORE D'AUTUNNO
POLPETTE SAPORITE (con suino, manzo, frutta fresca e oleosa)
Verdura fresca
Pane e frutta fresca

PASSATO DI VERDURE E LEGUMI CON ORZO
PORTAFOGLI (prosciutto e formaggio)
Verdura fresca
Pane e frutta fresca

PASTA CON OLIO E.V. OLIVA BIO E PARMIGIANO
PEPITE DI PESCE*
Purè di patate e carote
Pane e frutta fresca

I
m
m
g
v

Dal 13/11 al 17/11/2017
Dal 08/01 al 12/01/2018
Dal 05/03 al 09/03/2018

Dal 11/12 al 15/12/2017
Dal 05/02 al 09/02/2018

2^a settimana

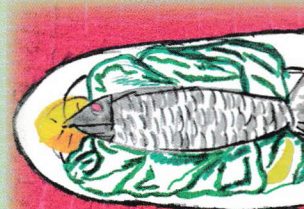
RISOTTO ALLA PARMIGIANA
POLPETTE DI RICOTTA E SPINACI
Verdura fresca
Pane e frutta fresca

PASTA AL TONNO
BOCCONCINI DI TACCHINO DORATI
Verdura fresca
Pane e frutta fresca

PASTA E FAGIOLI
POLLO GRATINATO AL FORNO
Verdura fresca
Pane e frutta fresca

ANTIPASTO: PINZIMONIO
PIATTO UNICO:
LASAGNE AL RAGU' DI BOVINO
Pane e frutta fresca

PASTA AL POMODORO
PESCE* AL FORNO
Verdura fresca mista
Pane e frutta fresca



La frutta fresca verrà servita tutti i giorni dopo il pranzo oppure consegnata al mattino, su richiesta delle singole scuole, che dovranno provvedere all'organizzazione del servizio (preparazione e distribuzione).
Una volta a settimana verrà distribuita la banana equo-solidale.

* - Materia prima di base congelata e/o surgelata.
La tipologia di pesce utilizzata per i bastoncini potrà essere Halibut o Nasello.

La frutta fresca verrà servita tutti i giorni dopo il pranzo oppure consegnata al mattino, su richiesta delle singole scuole, che dovranno provvedere all'organizzazione del servizio (preparazione e distribuzione). Una volta a settimana verrà distribuita la banana equo-solidale.

* Materia prima di base congelata e/o surgelata.
La tipologia di pesce utilizzata per i bastoncini potrà essere Halibut o Nasello.

3^a settimana

Dal 20/11 al 24/11/2017
Dal 15/01 al 19/01/2018
Dal 12/03 al 16/03/2018

Dal 18/12 al 22/12/2017
Dal 12/02 al 16/02/2018

GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO
PROSCIUTTO COTTO
Verdura fresca
Pane e frutta fresca

BRODO DI CARNE CON PASTINA
TIMBALLO DI PATATE AL FORNO
Verdura fresca
Pane e frutta fresca

PASTA ALLA CREMA VERDE
COTOLETTA DI POLLO AL FORNO
Purè di patate
Pane e frutta fresca

CREMA DI VERDURA E LEGUMI CON RISO
LOMBINO DI SUINO AL FORNO
Verdura fresca
Pane e frutta fresca

PASTA CON OLIO E V. OLIVA BIO E PARMIGIANO
BASTONCINI DI PESCE * AL FORNO
Verdura fresca mista
Pane e frutta fresca

Dal 27/11 al 01/12/2017
Dal 22/01 al 26/01/2018
Dal 19/03 al 23/03/2018

Dal 25/12 al 29/12/2017
Dal 19/02 al 23/02/2018

4^a settimana

VELLUTATA DI ZUCCA E PATATE CON RISO
FORMAGGIO FRESCO
Verdura fresca
Pane e frutta fresca

PASTA AL POMODORO
SPEZZATINO DI TACCHINO
Piselli* in umido
Pane e frutta fresca

PASSATO DI CECI CON FARRO
POLLO AL FORNO
Verdura fresca
Pane e frutta fresca

ANTIPASTO: PINZIMONIO
PIATTO UNICO:
TAGLIATELLE AL RAGÙ EMILIANO (suino e bovino)
Pane e frutta fresca

SPAGHETTI ALLO SGOMBRO
PESCE* GRATINATO AL FORNO
Verdura cotta*
Pane e frutta fresca

**I
m
m
g
v**



L'EQUILIBRIO NUTRIZIONALE DEL MENU SCOLASTICO

I criteri di riferimento per la formulazione delle tabelle dietetiche e dei menu scolastici seguono gli orientamenti proposti dalla più recente revisione dei LARN (Livelli di Assunzione Raccomandati di Energia e Nutrienti 2014) e le LINEE GUIDA per una SANA ALIMENTAZIONE ITALIANA (revisione 2003), compatibilmente con le grammature fissate dal capitolato d'appalto.

Scuola Primaria Calorie giornaliere 1835 ± 5% Calorie del pasto scolastico 734
Pranzo: 40% 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 pronto e facile utilizzo; • yogurt e latte: assicurano un buon apporto di calcio e proteine; • frutta fresca: garantisce vitamine, minerali e fibre. Durante la mattina privilegiare alimenti a ridotto apporto energetico e digeribili, come la frutta o lo yogurt, che non compromettono 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.

DIETE PARTICOLARI

Dieta "speciale" (con certificato medico): esclusivamente per bambini o adulti che necessitano di una alimentazione mirata a prevenire e/o curare specifiche patologie (allergie alimentari, diabete, ecc.). **Dieta "particolare" standard con esclusione di:** • carne di maiale • carne bovina • carne in genere • carne e pesce e derivati • carne, pesce, uova e latte e derivati; può essere richiesta, per iscritto, dagli interessati esclusivamente per motivi etico-religiosi.

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.

Le famiglie degli utenti interessati possono, pertanto richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al servizio istruzione (telefono 0536-880883) ed attivare l'iter di richiesta del menù personalizzato per allergia/intolleranza.

ALTERNATIVE AL MENU DEL GIORNO

In alternativa al menu del giorno il genitore può richiedere:
un "primo alternativo" costituito da pasta all'olio extra vergine di oliva bio.

Oppure un "pasto alternativo" composto da:

primo piatto: pasta all'olio extra vergine di oliva bio

secondo piatto: scaglie di parmigiano reggiano e prosciutto cotto

Si raccomanda ai genitori di non avvalersi della possibilità di richiedere le alternative se non quando sia realmente necessario, poiché è importante che i bambini si abituino ad una alimentazione il più possibile varia e completa.

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 853/04, 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.



ISO 9001
ISO 14001
ISO 22000
OHSAS 18001
SA8000
HACCP
Food Safety
Bureau Veritas
Certification



COOPERATIVA
ITALIANA DI
RISTORAZIONE

Sede di Modena
Via Elsa Morante, 71

Ufficio Prodotto
Area Emilia
01/09/2017 -

Centro Pasti Comune di Sassuolo

Via 28 Settembre - Tel. 0536.994808 - 0536.9051

Per informazioni in merito al Servizio Ristorazione Scolastica del Comune di Sassuolo rivolgersi al Servizio Istruzione - tel. 0536.880883 - fax 0536.880883

I disegni sono stati realizzati dai bambini della Scuola Primaria San Giovanni Bosco di Sassuolo