



Menu Primavera Estate

anno scolastico 2018/2019

Scuola Primaria di Sassuolo

1^a settimana

Dal 17/09 al 21/09/2018
Dal 01/04 al 05/04/2019
Dal 27/05 al 31/05/2019

Dal 15/10 al 19/10/2018
Dal 29/04 al 03/05/2019



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

RISOTTO ALLA MILANESE
SCALOPPINA DI POLLO ALLA PIZZAIOLA
Macedonia di verdure*
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

l
m
m
g
v

Dal 24/09 al 28/09/2018
Dal 08/04 al 12/04/2019
Dal 03/06 al 07/06/2019

Dal 22/10 al 26/10/2018
Dal 06/05 al 10/05/2019

2^a settimana

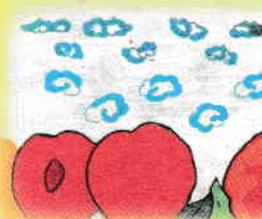
RISI E BISI
BOCCONCINI DI TACCHINO DORATI
Verdura fresca
Pane - Frutta di stagione

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 salsa al pomodoro)
Insalata e pomodori#
Pane - Frutta di stagione



* - 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.

* - 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 01/10 al 05/10/2018
Dal 15/04 al 19/04/2019

Dal 29/10 al 02/11/2018
Dal 13/05 al 17/05/2019



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
Carote a julienne
Pane - Frutta di stagione

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

I
m
m
g
v

Dal 08/10 al 12/10/2018
Dal 22/04 al 26/04/2019

Dal 05/11 al 09/11/2018
Dal 20/05 al 24/05/2019

4^a settimana

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

ANTIPASTO: INSALATA RICCA
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 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 rosata.

LA COTTURA DEI CIBI

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