

Menu Primavera Estate

anno scolastico 2017/2018

Scuola Primaria
di Sassuolo

1^a 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



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

RISOTTO ALLA MILANESE
COTOLETTA DI POLLO AL FORNO
Macedonia di verdure*
Pane e frutta fresca

PASTA AL POMODORO BIO
CROCCHETTE DI CECI E ZUCCHINE
Verdura fresca
Pane e frutta fresca

PASSATO DI VERDURA E LEGUMI CON PASTA
PORTAFOGLI (prosciutto/formaggio)
Verdura fresca
Pane e frutta fresca

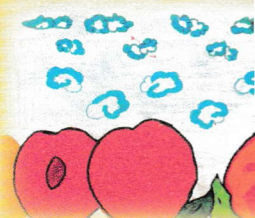
PASTA AL PESTO DI MELANZANE
TONNO
Verdura fresca
Pane e frutta fresca

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

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

2^a settimana



RISI E BISI
BOCCONCINI DI TACCHINO DORATI
Verdura fresca
Pane e frutta fresca

PASTA AL POMODORO E BASILICO
PEPITE DI PATATE
Verdura fresca
Pane e frutta fresca

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

PASTA AL PESTO ALLA GENOVESE
CAPRESE DI MOZZARELLA E
POMODORI # O VERDURA FRESCA
Pane e frutta fresca

PASTA ALL'OLIO E.V. OLIVA E PARMIGIANO
PESCE* GRATINATO AL FORNO
Verdura fresca mista
Pane e frutta fresca

* - 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 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

PASTA ALLA MEDITERANEA
COTOLETTA DI POLLO AL FORNO
Verdura fresca
Pane e frutta fresca

RISOTTO ROSA
FILETTO DI HALIBUT* IN CROSTA AL FORNO
Verdura fresca
Pane e frutta fresca

PASSATO DI VERDURA E LEGUMI CON PASTA
POLPETTE DI TACCHINO ESTIVE
Carote a julienne
Pane e frutta fresca

ANTIPASTO: PINZIMONIO
PIATTO UNICO: PIZZA MARGHERITA
Pane e frutta fresca



I
m
m
g
v

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

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

4^a settimana

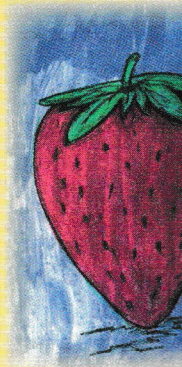
PASTA AL RAGÙ DI SUINO
SFORMATO DI VERDURE
Verdura fresca
Pane e frutta fresca

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

PASSATO DI VERDURA E LEGUMI CON PASTA
POLLO AL FORNO
Verdura fresca
Pane e frutta fresca

RISOTTO ALLA PARMIGIANA
MEDAGLIONI DI BOVINO
Zucchine* trifolate al forno
Pane e frutta fresca

PASTA AL PESTO GENOVESE
COTOLETTA DI PESCE* AL FORNO
Patate al forno
Pane 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 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, spremuto 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 piccola 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 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.