

## Chi controlla le cucine di Cir Food?

Formazione costante degli operatori, visite ispettive da parte di tecnici specializzati, incontri annuali di confronto con la commissione mensa, prelievi e analisi microbiologiche-chimiche su cibi, attrezzature e personale concorrono a garantire la sicurezza dei pasti.

## Cosa c'è nel piatto?

Giornalmente inoltre vengono isolati dei campioni di pasti (PASTO TEST) in numero statisticamente significativo, e conservati per un periodo di 4 giorni per eventuali controlli da parte di organi ufficiali.

**I prodotti speciali inseriti nel menù delle scuole del Comune di Sant'Ilario sono:**

- **CARNE BOVINA VITELLONE FRESCO NAZIONALE** : Viene utilizzata per hamburger, svizzere e ragù, macinata il giorno stesso della consumazione;
  - **CARNE DI POLLO E TACCHINO NAZIONALE;**
  - **PRODOTTI DI ORIGINE BIOLOGICA O LOTTA INTEGRATA E NAZIONALE** come verdura fresca e verdura surgelata, frutta (ad eccezione di banane-agrumi-kiwi), legumi secchi o surgelati.
  - **PROSCIUTTO CRUDO PARMA DOP;**
  - **PROSCIUTTO COTTO DI COSCIA DIETETICO NAZIONALE:** prodotto che non contiene proteine del latte, glutammato monosodico, polifosfati aggiunti, glutine, riconosciuto ed inserito nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia;
  - **PARMIGIANO REGGIANO DOP** stagionatura 24 mesi, utilizzato come condimento, come ingrediente e come secondo piatto;
  - **OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA DOP**
  - **ERBAZZONE REGGIANO** prodotto senza grassi animali ma solo olio extra vergine di oliva;
  - **PASTA DI SEMOLA FARINA DI GRANO DURO** (Certificato Italiano);
  - **PASTE RIPIENE** prodotte da un pastificio Reggiano;
  - **PESCE** surgelato/congelato come il filetto di Nasello, filetto di Platessa, filetto di Merluzzo e filetto di Halibut;
  - **SALE FINO E GROSSO IODURATO;**
  - **ALIMENTI DIETETICI** destinati ai bambini affetti da Celiachia.
- ... e per chi ha problemi di salute?

Cir Food offre un servizio dietetico con personale dedicato che stila un menù completo per: **DIETA IN BIANCO:** si prenota l'alternativa del giorno per temporanea indisposizione. **DIETA SPECIALE:** per intolleranze o per allergie, previa presentazione di certificato medico. **ALTERNATIVA RELIGIOSA:** con esclusione di determinati tipi di carne in base al credo religioso.

**ALTERNATIVA:** solo in casi eccezionali e su richiesta del genitore:

- Ai primi asciutti c'è sempre la pasta al burro/olio.
- Al 2° piatto base di carne o pesce: cotto o formaggio
- Nei giorni contrassegnati con menù unico l'alternativa comprende sia il primo che il secondo piatto.



COMUNE DI  
SANT'ILARIO D'ENZA  
Assessorato alle Politiche Educative



# 2017-2018 Menù

## Come nasce un menù scolastico?

**Il Comune di Sant'Ilario e Cir Food promuovono una ristorazione scolastica attenta alla cultura dell'alimentazione, incoraggiando una nutrizione sana e salutare e pianificando un menù con caratteristiche nutrizionali vicine alle esigenze dei bambini, che li sostenga durante le attività quotidiane e li sproni nella sperimentazione di nuovi gusti e di un corretto approccio col cibo.**

Tutti i menù scolastici di Cir Food seguono le linee guida nazionali (LARN) dettate da Istituti specializzati sulla nutrizione, e sono soggette al giudizio del SIAN, (servizio di igiene e alimenti e nutrizione dell' AUSL).

All'interno dei menù autunno-inverno e primavera-estate, il Comune di Sant'Ilario e Cir Food hanno pensato di inserire delle Giornate Speciali a tema, ad esempio "Le Festività", "I Prodotti del Territorio", "Le Regioni", "Il Menù del Mondo", per permettere ai nostri bambini di fare nuove esperienze conoscendo usi, abitudini e sapori diversi da quelli a cui sono abituati. Non si utilizzano prodotti alimentari e/o materie prime derivanti da OGM (organismi geneticamente modificati)

## Come vengono preparati i piatti?

Il sistema produttivo utilizzato da **Cir-food** è quello definito "**LEGAME FRESCO CALDO**" ovvero giornalmente tutte le derrate crude sono preparate cotte e consumate senza che la temperatura dei cibi dal momento della cottura a quello del consumo scenda sotto i 65°C.

Le cotture utilizzate per la preparazione dei pasti sono le seguenti:

- **COTTURA IN ACQUA per pasta e riso;**
- **COTTURA CON FORNO A TERMOCONVEZIONE per arrosti di carne, pesce e patate;**
- **COTTURA CON FORNO VAPORE per verdure;**
- **BRASATURA per sughi, spezzatini e brasati.**

I sughi e i ragù di condimento della pasta non prevedono la rosolatura in grassi ma vengono utilizzati fondi di verdura e brodi vegetali, riservando l'aggiunta di olio extra vergine d'oliva a fine cottura.

Ricordiamo inoltre che **NESSUN ALIMENTO VIENE FRITTO.**

**Cucina: SELF "IL RUBINO" SCUOLE PRIMARIE "COLLODI" E "CALVINO" COMUNE DI SANT'ILARIO D'ENZA A.S. 2017-2018**  
**Menù Autunno-Inverno data inizio 11-09-2017 (2° settimana) - Menù Primavera- Estate data inizio 19-02-2018 (1° settimana)**

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
<b>Prima settimana</b>				
Crema di legumi e verdura con orzo Svizzera di Vitellone Insalata Pane toscano Frutta <b>Variante stagionale:</b> Primo: Crema di fagioli cannellini con orzo Secondo: Prosciutto crudo DOP e dal mese di maggio Prosciutto crudo e Melone	Pinzimonio di verdura Raviolini di patate* o di ricotta/spinaci* in salsa emiliana Parmigiano Reggiano DOP (1/2 razione) Pan de Re Frutta <b>Variante stagionale:</b> Primo: Raviolini di ricotta e spinaci* al pomodoro	Straciatella in brodo vegetale Spezzatino di tacchino con polenta (comprensivo di contorno) Pan de Re Frutta <b>Variante stagionale:</b> Primo : Pastina in brodo vegetale Secondo: Cosce di pollo* alla cacciatore con patate* (comprensivo di contorno)	Gnocchi di patate al pomodoro Sformato di ricotta e verdura Carote crude a julienne Pan de Re Frutta <b>Variante stagionale:</b> Primo: Pasta al pesto di basilico Contorno: da aprile pomodori	Pasta olio extravergine e Parmigiano Reggiano DOP Cotoletta di pesce* al forno Piselli* e Carote* Pan de Re Frutta <b>Variante stagionale:</b> Primo: Pasta pomodoro e basilico Contorno: Macedonia di verdura*
<b>Seconda settimana</b>				
Pasta all'ortolana Erbazzone* Finocchi crudi Pan de Re Frutta <b>Variante stagionale:</b> Primo: Pasta rossa alle melanzane Contorno: da aprile pomodori	Passato di verdura e legumi con orzo Bocconcini di pollo* all'aceto balsamico Carote* lessate Pan de Re Frutta <b>Variante stagionale:</b> Secondo: Bocconcini di pollo* al curry o al limone (alternati una volta al mese)	Risotto con la zucca Hamburger di legumi e verdura Verdura cruda Pan de Re Frutta <b>Variante stagionale:</b> Primo: Risotto con spinaci e dal mese di maggio Insalata di riso PF	Pastina in brodo vegetale Cotoletta di suino al forno Patate* arrosto Pan de Re Frutta <b>Variante stagionale:</b> Contorno: Patate* prezzemolate	Pasta integrale BIO al pomodoro Filetto di pesce gratinato* Insalata mista Pan de Re Frutta <b>Variante stagionale:</b> Primo: Pasta integrale BIO al pesto di zucchine e mandorle Contorno: da aprile insalata mista con pomodori
<b>Terza settimana</b>				
Minestrina di carote con riso Svizzera di vitellone Ppurea di patate Pan de Re Frutta <b>Variante stagionale:</b> Contorno: Patate* arrosto	Pasta ai broccoli* Frittata al forno con verdure Verdura mista Pan de Re Frutta <b>Variante stagionale:</b> Primo: Pennette al salmone	Carote crude Pizza Margherita Budino o Dolce Pan de Re Frutta <b>Variante stagionale:</b> Antipasto: da aprile pomodori in insalata	Passato di verdura e legumi con crostini Fesa di tacchino agli agrumi Insalata mista Pan de Re Frutta <b>Variante stagionale:</b> Secondo: Fesa di tacchino alla parmigiana	Noccioline al pomodoro Bastoncini di pesce* al forno Carote a filetto Pan de Re - Frutta <b>Variante stagionale:</b> Primo: Pasta olio extravergine e Parmigiano Reggiano DOP Contorno: Zucchine crude a filetto
<b>Quarta settimana</b>				
Passato di legumi con orzo Bis di Formaggi (Formaggio Asiago e Parmigiano Reggiano DOP) Verdura cruda Pan de Re - Frutta <b>Variante stagionale:</b> Primo: da aprile Orzotto con legumi Secondo: Bruschetta mozzarella, pomodoro e verdura (comprensivo di contorno)	Pinzimonio di verdura Pasta al forno Dolce Pan de Re Frutta <b>Variante stagionale:</b> Primo: Pasta al ragù Dolce: da aprile Gelato	Pasta alla pizzaiola Tortino di ricotta e spinaci* (senza foderò) Insalata mista Pan de Re Frutta <b>Variante stagionale:</b> Primo: da aprile/maggio Mezze penne d'estate PF	Crema di zucca con crostini Scaloppina di pollo* al limone Patate* al forno Pan de Re - Frutta <b>Variante stagionale:</b> Primo: Crema di zucchine con crostini Secondo: Scaloppina di pollo* alle erbe	Risotto zafferano o Risotto alla parmigiana Filetto di pesce* gratinato Verdura cruda Pan de Re Frutta <b>Variante stagionale:</b> Primo: Risotto agli asparagi* Secondo: Insalatone di tonno PF

Informiamo che i pasti prodotti possono contenere, come ingredienti o in tracce, uno o più allergeni (**cereali contenenti glutine e der, crostacei, uova e der, pesce, arachidi, soia, latte e der, incluso lattosio, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi**). Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza con la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia. **Le tipologie di pesce utilizzati sono i seguenti: Filetti di Halibut, Filetti di Merluzzo, Filetti di Nasello, Filetti di Platessa/Limanda, Fettuccine di Totano.**

I piatti contrassegnati con (\*) possono essere preparati con materie prime congelate e/o surgelate

UFFICIO QUALITÀ PRODOTTO SICUREZZA AREA EMILIA OVEST

A.S. 2017-2018