

1° SETTIMANA

LUNEDÌ
CREMA DI LEGUMI
VERDURE CON PASTA O ORZO
PROSCIUTTO CRUDO DOP
VERDURA CRUDA DI STAGIONE
PANE TOSCANO / FRUTTA DI STAGIONE

MARTEDÌ
INSALATA MISTA
RAVIOLI RICOTTA E SPINACI*
IN SALSA ROSA
DOLCE
PAN DE RE
FRUTTA DI STAGIONE

MERCOLEDÌ
STRACCIATELLA IN BRODO VEGETALE**
COSCE DI POLLO ALLA CACCIATORA
PUREA DI PATATE
** mesi di dicembre e gennaio
PASTINA IN BRODO VEGETALE
POLENTA CON SPEZZATINO DI TACCHINO
PAN DE RE / FRUTTA DI STAGIONE

GIOVEDÌ
PASTA INTEGRALE BIO AL POMODORO
SFORMATO RICOTTA E VERDURA
VERDURA CRUDA DI STAGIONE
PAN DE RE
FRUTTA DI STAGIONE

VENERDÌ
RISOTTO ALLO ZAFFERANO O
RISOTTO ALLA PARMIGIANA
COTOLETTA DI PESCE*
PISELLI* E CAROTE*
PAN DE RE / FRUTTA DI STAGIONE

2° SETTIMANA

PASTA ALL'ORTOLANA
ERBAZZONE*
VERDURA CRUDA DI STAGIONE
PANE DE RE
FRUTTA DI STAGIONE

PASSATO DI VERDURA E LEGUMI
CON ORZO O PASTA
BOCCONCINI DI POLLO* ALLO
ZAFFERANO
CAROTE* LESSATE
PAN DE RE / FRUTTA DI STAGIONE

RISOTTO CON LA ZUCCA
HAMBURGER DI LEGUMI E VERDURA
VERDURA CRUDA DI STAGIONE
PAN DE RE
FRUTTA DI STAGIONE

PASTINA IN BRODO VEGETALE
COTOLETTA DI SUINO* AL FORNO
VERDURA CRUDA DI STAGIONE
PAN DE RE
FRUTTA DI STAGIONE

SPAGHETTI AL POMODORO
FILETTO DI PESCE* GRATINATO
VERDURA CRUDA DI STAGIONE
PAN DE RE
FRUTTA DI STAGIONE

3° SETTIMANA

MINESTRA DI CAROTE CON RISO
SVIZZERA DI VITELLONE
PUREA DI PATATE
PAN DE RE
FRUTTA DI STAGIONE

FUSILLI ALLA RICOTTA
FRITTATA AL FORNO CON VERDURE
VERDURA CRUDA DI STAGIONE
PAN DE RE
FRUTTA DI STAGIONE

INSALATA MISTA
PIZZA MARGHERITA
BUDINO O DOLCE
PAN DE RE
FRUTTA DI STAGIONE

CREMA DI VERDURE E LEGUMI
CON CROSTINI
FESA DI TACCHINO* AGLI AGRUMI
O FESA DI TACCHINO*
ALLA PARMIGIANA
VERDURA CRUDA DI STAGIONE
PAN DE RE / FRUTTA DI STAGIONE

NOCCIOLINE AL POMODORO
BASTONCINI DI PESCE* AL FORNO
VERDURA CRUDA DI STAGIONE
PAN DE RE
FRUTTA DI STAGIONE

4° SETTIMANA

CREMA DI ZUCCHINE CON PASTA
HAMBURGER DI TACCHINO
VERDURA CRUDA DI STAGIONE
PAN DE RE
FRUTTA DI STAGIONE

PINZIMONIO DI VERDURE
LASAGNE
PAN DE RE
FRUTTA DI STAGIONE

PASTA AI BROCCOLI*
FORMAGGIO CACIOTTA
VERDURA CRUDA DI STAGIONE
PAN DE RE
FRUTTA DI STAGIONE

PASSATO DI VERDURA E LEGUMI
CON RISO O ORZO
ARROSTO SUINO* AL TIMO O
IN SALSA DI MELE
PATATE AL FORNO
PAN DE RE / FRUTTA DI STAGIONE

PASTA OLIO EXTRAVOLIVA
E PARMIGIANO
HAMBURGER DI PESCE* AL FORNO
VERDURA CRUDA DI STAGIONE
PAN DE RE
FRUTTA DI STAGIONE

N.B.: I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON (*) SONO PREPARATI CON MATERIE PRIME CONGELATEE/O SURGELATEE

1° SETTIMANA

LUNEDÌ
VERDURA CRUDA DI STAGIONE
TORTELLONI RICOTTA E SPINACI*
BURRO E SALVIA
PAN DE RE
FRUTTA DI STAGIONE

MARTEDÌ
PASSATO DI VERDURE CON RISO
O CON ORZO
COTOLETTA DI SUINO* AL FORNO
VERDURA CRUDA DI STAGIONE
PAN DE RE
FRUTTA DI STAGIONE

MERCOLEDÌ
INSALATA MISTA
PIZZA MARGHERITA
GELATO
PAN DE RE
FRUTTA DI STAGIONE

GIOVEDÌ
CREMA DI VERDURE CON PASTA
BOCCONCINI DI TACCHINO
ALL' ACETO BALSAMICO
CAROTE* E FAGIOLINI*
PAN DE RE
FRUTTA DI STAGIONE

VENERDÌ
PASTA PESTO DI ZUCCHINE
E MANDORLE
INSALATONE DI TONNO PF
VERDURA CRUDA DI STAGIONE
PAN DE RE
FRUTTA DI STAGIONE

2° SETTIMANA

CREMA DI PISELLI* CON PASTA
PROSCIUTTO CRUDO DOP
VERDURA CRUDA DI STAGIONE
PANE TOSCANO
FRUTTA DI STAGIONE

PASTA AL POMODORO
E AROMI FRESCHI
TORTINO DI PATATE
VERDURA CRUDA DI STAGIONE
PAN DE RE
FRUTTA DI STAGIONE

RISOTTO AGLI ASPARAGI*
O CARCIOFI*
FRITTATA AL FORNO CON
VERDURA O CROCCHETTE DI
VERDURA E LEGUMI
VERDURA CRUDA DI STAGIONE
PAN DE RE
FRUTTA DI STAGIONE

PASTINA IN BRODO VEGETALE
ARROSTO DI TACCHINO
PATATE LESSATE
PAN DE RE
FRUTTA DI STAGIONE

MEZZE PENNE IN SALSA PRIMAVERA
O MEZZE PENNE D'ESTATE PF
FILETTO DI PESCE* GRATINATO
VERDURA CRUDA DI STAGIONE
PAN DE RE
FRUTTA DI STAGIONE

3° SETTIMANA

PASTA INTEGRALE BIO
AL POMODORO
BRUSCHETTA AGLI AROMI
CON MOZZARELLA
FRUTTA DI STAGIONE

CREMA DI LENTICCHIE CON PASTA
O RISO
HAMBURGER DI TACCHINO
VERDURA CRUDA DI STAGIONE
PAN DE RE
FRUTTA DI STAGIONE

RISOTTO CON SPINACI
SFORMATO DI VERDURE
VERDURA CRUDA DI STAGIONE
PAN DE RE
FRUTTA DI STAGIONE

PINZIMONIO
PASTA AL RAGÙ
GELATO
PAN DE RE
FRUTTA DI STAGIONE

CREMA DI CAROTE CON CROSTINI
BASTONCINI DI PESCE* AL FORNO
VERDURA CRUDA DI STAGIONE
PAN DE RE
FRUTTA DI STAGIONE

4° SETTIMANA

PASTINA IN BRODO VEGETALE
BISTECA ALLA SVIZZERA
PATATE AL FORNO
PAN DE RE
FRUTTA DI STAGIONE

PASTA GLI AROMI FRESCHI
COTOLETTA DI PESCE* FORNO
VERDURA CRUDA DI STAGIONE
PAN DE RE
FRUTTA DI STAGIONE

PASSATO DI VERDURA CON RISO
BOCCONCINI DI POLLO AL LIMONE
O BOCCONCINI DI POLLO AL CURRY
VERDURA CRUDA DI STAGIONE
PAN DE RE
FRUTTA DI STAGIONE

ORZOTTO CON LEGUMI O
INSALATA DI RISO PF
ERBAZZONE*
VERDURA CRUDA DI STAGIONE
PAN DE RE
FRUTTA DI STAGIONE

PASTA AL PESTO
HAMBURGER DI PESCE* AL FORNO
ZUCCHINE OLIO E PARMIGIANO
MESE DI MAGGIO:
PROSCIUTTO E MELONE
PAN DE RE
FRUTTA DI STAGIONE

N.B.: I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON (*) SONO PREPARATI CON MATERIE PRIME CONGELATEE/O SURGELATEE

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



2016-2017 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.**