



Menu Scolastico 2019-2020

Scuola dell'infanzia

La cultura della ristorazione

CIRFOOD propone una ristorazione scolastica che si qualifica attraverso la ricerca di modalità nutrizionali vicine alle esigenze dei bambini, rispettose della loro salute ma soprattutto che li sostiene nella formazione di un corretto approccio col cibo, attraverso la sperimentazione di nuovi gusti e la composizione equilibrata dei sapori.

Una ristorazione scolastica che promuove la cultura dell'alimentazione sana e del benessere che è cura del corpo e conoscenza di se stessi rispetto alla fruizione del cibo.

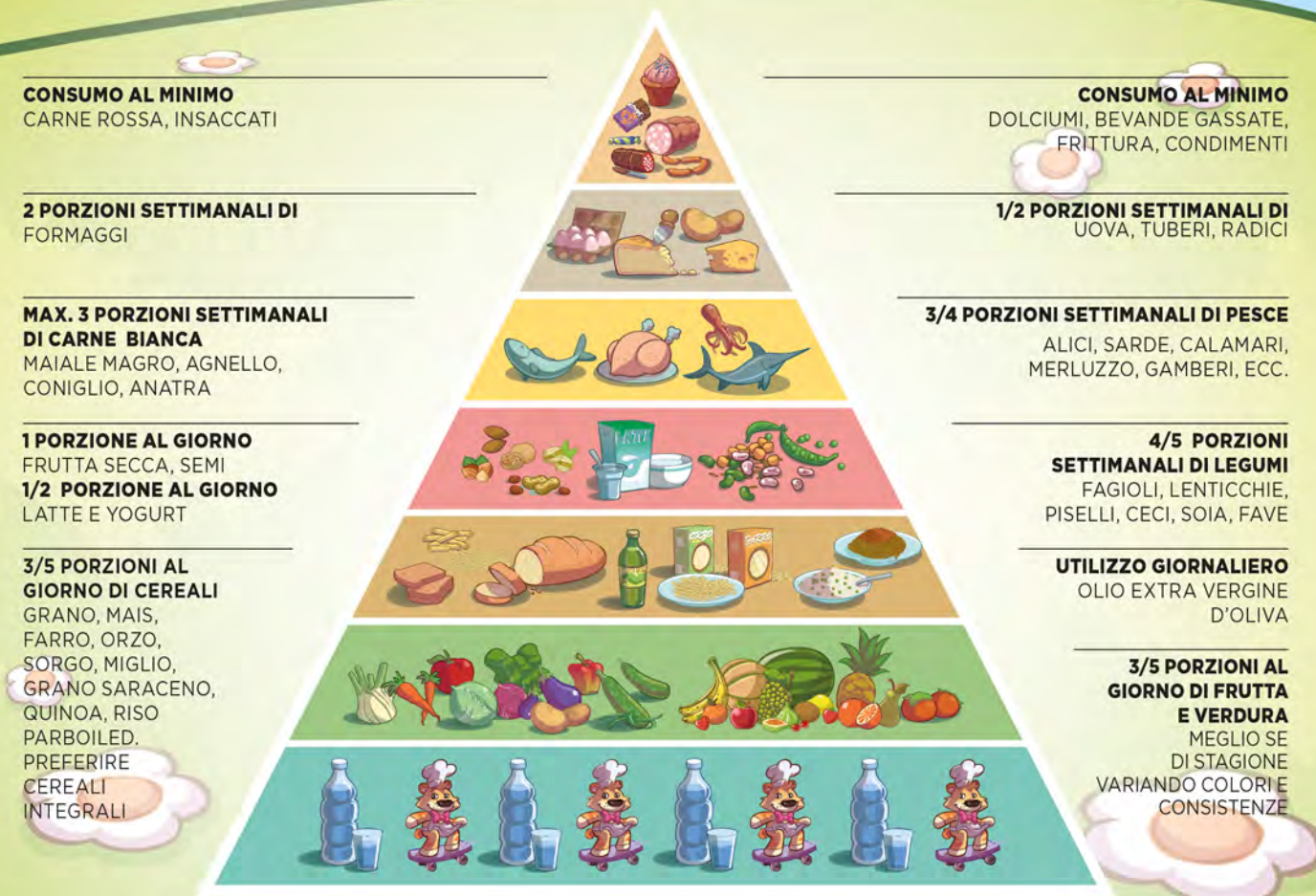
La corretta alimentazione è parte integrante di uno stile di vita salutare. Da anni **CIRFOOD** ha aperto un dialogo con genitori e insegnanti degli oltre 200.000 ragazzi delle scuole che gestisce, per creare un modello di comportamento e di vita, un'educazione e un'alimentazione sana e consapevole.

Nel concreto offre attività didattiche per genitori, insegnanti e bambini che valorizzano le migliori caratteristiche dell'appalto (prodotti biologici, equo e solidali, provenienti dalle terre confiscate alla mafia).



La piramide alimentare

PER UN SANO E CORRETTO STILE DI VITA FIN DA PICCOLI



ACQUA: assunzione giornaliera adeguata; SALE: moderarne sempre l'utilizzo nei pasti
FAVORIRE convivialità, biodiversità e stagionalità, prodotti locali ed ecologici.

Menu autunno/inverno

1^a settimana

2^a settimana

3^a settimana

4^a settimana

lunedì

PASTA AL POMODORO E OLIVE
MERLUZZO IMPANATO AL FORNO*
SPINACI AL VAPORE*
FRUTTA FRESCA

PASTA ALL'OLIO EVO
POLLO AL FORNO
INSALATA MISTA
CIOCCOLATA BIO-EQUO

CREMA DI VERDURE CON RISO*
FORMAGGIO
SPINACI GRATINATI AL FORNO
FRUTTA FRESCA

PASTA INTEGRALE AL POMODORO
TORTINO DI VERDURE AL FORNO*
INSALATA MISTA
BUDINO

martedì

PASTA AL RAGÙ
FORMAGGIO
CAROTE PREZZEMOLATE*
FRUTTA FRESCA

PASSATO DI VERDURE CON CROSTINI*
CROCCHETTE DI MERLUZZO
PATATE*AL FORNO
FRUTTA FRESCA

PASTA ALL'OLIO EVO
TORTINO DI PATATE E VERDURE*
INSALATA, CAROTE E MAIS
FRUTTA FRESCA

RAVIOLI DI MAGRO AL SUGO
FORMAGGIO
SPINACI GRATINATI AL FORNO
FRUTTA FRESCA (I)

mercoledì

RISOTTO ALLA PARMIGIANA
ARROSTO DI LONZA
PURÈ DI PATATE*
FRUTTA FRESCA

RISOTTO ALLA MILANESE
FRITTATA AL FORNO
PISELLI*IN UMIDO
FRUTTA FRESCA

LASAGNE AL POMODORO*
SALUME DI TACCHINO
FAGIOLINI*
FRUTTA FRESCA (I)

PASTA AL RAGÙ DI VERDURE*
ARROSTO DI VITELLO
CAROTE PREZZEMOLATE*
FRUTTA FRESCA

giovedì

PASTA E FAGIOLI*
BOCCONCINI DI POLLO DORATI
INSALATA MISTA
FRUTTA FRESCA

PIZZA MARGHERITA
PROSCIUTTO COTTO
SPINACI GRATINATI*
FRUTTA FRESCA

PASTA ALLA PORTOFINO
SCALOPPINA DI POLLO AL FORNO
PISELLI*IN UMIDO
FRUTTA FRESCA

CREMA DI VERDURE CON ORZO*
COTOLETTA DI TACCHINO
PATATE AL FORNO*
MOUSSE DI FRUTTA

venerdì

GNOCCHI AL SUGO DI POMODORO
FRITTATA DI VERDURA*
FAGIOLINI*
BUDINO

PASTA AL POMODORO
ARROSTO DI TACCHINO
CAROTE JULIENNE
MOUSSE DI FRUTTA (I)

RISOTTO ALLA ZUCCA*/PARMIGIANA
SPEZZATINO DI MERLUZZO
CON PATATE*
TORTA

RISO ALL'OLIO EVO
FILETTI DI NASELLO
GRATINATI
FAGIOLINI AL VAPORE*
FRUTTA FRESCA

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte (incluso lattosio), frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, lupini, molluschi e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

Menu primavera/estate

1^a settimana

2^a settimana

3^a settimana

4^a settimana

lunedì

RISOTTO ALLA PARMIGIANA/
INSALATA DI RISO
FRITTATA DI VERDURA*
INSALATA MISTA
MOUSSE DI FRUTTA

PASTA AL POMODORO
FRITTATA DI VERDURE AL
FORNO
FAGIOLINI AL VAPORE*
MOUSSE DI FRUTTA

RAVIOLI DI MAGRO BURRO E
SALVIA
COSCE DI POLLO AL FORNO
CAROTE CRUDE
MOUSSE DI FRUTTA/YOGURT

RISO AL POMODORO
CROCCHETTE DI PESCE*
PISELLI*IN UMIDO
MOUSSE DI FRUTTA

martedì

PASTA AL POMODORO E
BASILICO
FILETTO DI MERLUZZO IN
UMIDO
CAROTE PREZZEMOLATE*
FRUTTA FRESCA

PIZZA ROSSA
FORMAGGIO
ZUCCHINE TRIFOLATE*
FRUTTA FRESCA

PASTA ALL'OLIO EVO
POLPETTONE DI VITELLONE
AL FORNO
PATATE PREZZEMOLATE*
FRUTTA FRESCA

PASTA AL PESTO
BOCCONCINI DI POLLO
DORATI
INSALATA MISTA
FRUTTA FRESCA

mercoledì

PASTA ALL'OLIO EVO
ARROSTO DI TACCHINO
FAGIOLINI*IN INSALATA
GELATO* (I)

PASTA ALL'OLIO EVO
CARNE ALL'UCCELLETTO
SPINACI*GRATINATI
AL FORNO
FRUTTA FRESCA

PASTA AL PESTO
FILETTO DI PESCE GRATINATO
AL FORNO*
INSALATA MISTA
TORTA

PIZZA MARGHERITA
PROSCIUTTO COTTO
CAROTE JULIENNE
BUDINO (I)

giovedì

GNOCCHI AL PESTO
FORMAGGIO
POMODORI O FINOCCHI
CAROTE E MAIS
FRUTTA FRESCA

RISOTTO CON LE ZUCCHINE*
ARROSTO DI TACCHINO
INSALATA CON POMODORI
FRUTTA FRESCA

RISO PROSCIUTTO E PISELLI*/
INSALATA DI RISO
FORMAGGIO
FAGIOLINI AL VAPORE*
FRUTTA FRESCA

PASTA AL TONNO
SFORMATO DI VERDURE DI
STAGIONE*
FAGIOLINI AL VAPORE*
FRUTTA FRESCA

venerdì

VELLUTATA DI ZUCCHINE *
BOCCONCINI DI SUINO CON
PATATE* AL FORNO
FRUTTA FRESCA

PASTA POMODORO E
RICOTTA
CROCCHETTE DI MERLUZZO*
AL FORNO
CAROTE JULIENNE
GELATO*/BUDINO

CREMA DI VERDURE CON
ORZO*
COTOLETTA DI TACCHINO AL
FORNO
INSALATA DI POMODORI
FRUTTA FRESCA

PASTA ALL'OLIO EVO
ARROSTO DI LONZA
PATATE AL FORNO*
FRUTTA FRESCA

I piatti contrassegnati da (*) potrebbero essere preparati con materie prime congelate e/o surgelate
Ogni giorno sarà servita una porzione di pane semplice o integrale.

La frutta fresca (I categoria) varierà fra le seguenti tipologie seguendo la naturale stagionalità dei prodotti: banana, mela, pesca, albicocca, kiwi, pera, prugna, arance, clementine.
Il formaggio varierà a rotazione fra le tipologie offerte.

ALIMENTI A KM ZERO: Pane, pizza/focaccia, pasta fresca ripiena. **ALIMENTI DOP/IGP:** Parmigiano Reggiano DOP

Qualità dei prodotti

I nostri servizi si basano sul principio della sostenibilità ambientale, privilegiando l'utilizzo dei piatti in melamina e i prodotti DOP, IGP, BIO e a Km zero.

La frutta di stagione è di prima categoria e varierà fra le seguenti tipologie in base alla naturale stagionalità dei prodotti:

banana, mela, pesca, albicocca, kiwi, pera, prugna, arance, clementine.

Anche il formaggio varierà a rotazione fra le seguenti tipologie:

stracchino, Asiago DOP, mozzarella, ricotta.

Utilizzeremo alimenti a KM ZERO,

quali pane, pasta fresca ripiena, e dolci per menu speciali.

ALIMENTI DOP / I GP:

Parmigiano Reggiano, Asiago DOP.

PASTA 100% grano duro italiano

e verdure gelo lotta integrata



Informativa agli utenti

Si informano gli utenti che gli alimenti indicati nel menu possono contenere, anche se non espressamente indicati nella denominazione del piatto, tracce di uno o più dei seguenti allergeni (ai sensi del Reg. CE 1169/2011, D.Lgs 109/92, 88/2009 e s.m.i.).

Si invitano i consumatori ALLERGICI/INTOLLERANTI a uno o più allergeni sotto riportati a comunicarlo all'Ufficio Scuola del Comune tramite un certificato.



CEREALI CONTENENTI GLUTINE

grano, segale, farro, orzo, avena, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati



FRUTTA A GUSCIO

mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati



LATTE

E PRODOTTI DERIVATI



UOVA

E PRODOTTI DERIVATI



PESCE

E PRODOTTI DERIVATI



MOLLUSCHI

E PRODOTTI DERIVATI



CROSTACEI

E PRODOTTI DERIVATI



SOIA

E PRODOTTI DERIVATI



SENAPE

E PRODOTTI DERIVATI



SESAMO

E PRODOTTI DERIVATI



LUPINI

E PRODOTTI DERIVATI



ARACHIDI

E PRODOTTI DERIVATI



ANIDRIDE SOLFOROSA

E PRODOTTI DERIVATI



SEDANO

E PRODOTTI DERIVATI

Qualità del servizio

La scoperta e la valorizzazione della diversità è per **CIRFOOD** un importante filo conduttore nell'ambito delle iniziative educative. Il momento del pasto è un'occasione importante per sensibilizzare i bambini a osservare e gustare piatti diversi, legati alle tradizioni alimentari locali ed etniche. Per questo motivo siamo sempre disponibili a realizzare sperimentazioni e innovazioni nei menu, negli ambienti, nel servizio, in collaborazione con la commissione mensa (e ristoratori), genitori, insegnanti e ASL. In questa nuova avventura abbiamo privilegiato la filiera corta, che verrà utilizzata per alcuni prodotti nei periodi in cui saranno reperibili sul mercato.

GESTIONE DIETE SPECIALI

Se i bambini presentano patologie particolari è possibile, previa presentazione di prescrizione medica al Servizio di Ristorazione del Comune, usufruire di un regime dietetico personalizzato. Le diete vengono elaborate e preparate da personale specializzato adeguatamente formato in materia di intolleranze e allergie alimentari. Il certificato medico (ad eccezione di patologie quali celiachia, favismo, diabete, fenilchetonuria) deve essere presentato all'inizio di ogni anno scolastico. È possibile usufruire di diete di transizione (diete in bianco) per un massimo di tre giorni, comunicando la necessità direttamente all'insegnante.



Per usufruire invece di diete particolari dettate da motivi religiosi, dovrà essere presentata un'autocertificazione da parte del genitore. Il gestore del servizio, attraverso il proprio personale tecnico specializzato, predisporrà il menu giornaliero personalizzato.

Le fasi di preparazione e confezionamento delle diete sono separate da quelle dei pasti preparati secondo il menu base, utilizzando contenitori e utensili diversificati a seconda del tipo di patologia. La preparazione e la distribuzione dei pasti dietetici segue rigorose e dettagliate procedure contenute nel Manuale di Autocontrollo del gestore. Sia la preparazione che la distribuzione sono giornalmente verificate con lista di controllo, firmata dal personale responsabile al fine di consentire la completa tracciabilità.



Frutta di stagione

	GENNAIO	FEBBRAIO	MARZO	APRILE	MAGGIO	GIUGNO	LUGLIO	AGOSTO	SETTEMBRE	OTTOBRE	NOVEMBRE	DICEMBRE
ALBICOCCA												
ANGURIA												
ARANCIA												
CACHI/DIOSPERO												
CASTAGNE												
CILIEGIE												
FICO												
FICO D'INDIA												
FRAGOLA												
KIWI												
LAMPONE												
LIMONE												
MANDARINO												
MELA												
MELOGRANA												
MELONE												
MIRTILLO												
MORA												
NESPOLA												
PERA												
PESCA												
POMPELMO												
PRUGNA												
RIBES												
SORBA												
SUSINA												
UVA												

Ortaggi di stagione

	GENNAIO	FEBBRAIO	MARZO	APRILE	MAGGIO	GIUGNO	LUGLIO	AGOSTO	SETTEMBRE	OTTOBRE	NOVEMBRE	DICEMBRE
AGLIO												
ASPARAGO												
BARBABIETOLA												
BIETOLA												
BROCCOLO												
CARCIOFO												
CARDO												
CAROTA												
CAVOLO												
CAVOLFIORE												
CAVOLO DI BRUXELLES												
CETRIOLO												
CICORIA												
CIME DI RAPA												
CIPOLLINE												
CIPOLLA												
FAGIOLI												
FAGIOLINI												
FAVE/BACCELLI												
FINOCCHIO												
INDIVIA												
LATTUGA												
MELANZANA												
PATATA												
PEPERONE												
PISELLI												
POMODORO												
PORRO												
RADICCHIO												
RAPA												
RAVANELLO												
RUCOLA												
SCALOGNO												
SCAROLA												
SCORZONERA												
SEDANO												
SPINACI												
TOPINAMBUR												
ZUCCA												
ZUCCHINA												



CIRFOOD
EDUCATION



COMUNE DI ORCO FEGLINO

