

Il menù mensile viene elaborato seguendo le raccomandazioni nutrizionali della Società Italiana di Nutrizione Umana. Principi nutritivi e calorie rispecchiano le indicazioni dei LARN (Livelli di Assunzione Raccomandati di Nutrienti per la popolazione italiana)

Utenza:	Calorie giornaliere	Calorie del pasto	*Pranzo e Merenda
Nido d'infanzia	1350 ± 5%	675* 40% delle calorie totali	10% delle calorie totali

SUGGERIMENTI PER GLI ALTRI PASTI DELLA GIORNATA

Per la **prima colazione** e la merenda preferire alimenti energetici, facilmente digeribili. In particolare: -pane, fette biscottate, biscotti secchi, fiocchi di cereali, con eventuale aggiunta di piccole quantità di miele o marmellata: forniscono energia di pronta e facile utilizzazione;

-yogurt e latte: assicurano un buon apporto di calcio e proteine;
-frutta (anche sotto forma di frullati): garantisce vitamine, minerali e fibre.

Durante la mattina privilegiare ingredienti poco energetici, come la frutta fresca, che non compromettono l'appetito per il pranzo.

A **cena** completare con varietà e fantasia il pranzo scolastico, consultando il menù e scegliendo ingredienti diversi da quelli già consumati.

I NOSTRI INGREDIENTI

CIR è impegnata a garantire l'utilizzo di materie prime alimentari senza ingredienti geneticamente modificati. Non vengono utilizzati alimenti precotti, spezie, additivi quali conservanti e/o coloranti.

PANE fresco con 1.5% di contenuto in sale .

CARNI: suine ed avicole fresche, ottenute da animali sani, provenienti da stabilimenti di lavorazione riconosciuti dalla CEE.

PESCE: surgelato, a ridotto contenuto di grassi, privo di lisce.

PROSCIUTTO COTTO: di coscia suina senza polifosfati aggiunti, senza glutine, senza lattosio e proteine del latte.

PROSCIUTTO CRUDO: "prosciutto di Parma" a denominazione di origine tutelata.

LATTE (per cucinare): parzialmente scremato a lunga conservazione.

UOVA: pastorizzate, refrigerate.

FORMAGGI: mozzarella, ricotta, stracchino, caciotta, primo sale, parmigiano reggiano, emmenthal.

VERDURE SURGELATE: fagiolini, piselli e spinaci

CONDIMENTI: parmigiano reggiano stagionato 24 mesi, per insaporire i primi piatti- olio: extra vergine d'oliva biologico per il condimento a crudo- sale: fortificato con iodio- succo di limone, erbe aromatiche e brodo vegetale.

MATERIE PRIME BIOLOGICHE: PASTA di semola di grano duro, RISO parboiled, ORZO perlato, FARRO perlato, FARINA di grano tenero, LEGUMI secchi, PELATI, POLPA E PASSATA DI POMODORO, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, LATTE intero fresco o UHT (a merenda), YOGURT ALLA FRUTTA, BURRO, CONFETTURA DI FRUTTA. ORTAGGI: insalata, carota, patata.

FRUTTA FRESCA: mele, pere, arance, banane.

MATERIE PRIME A PRODUZIONE INTEGRATA: Tutte le altre tipologie di verdura e di frutta previste in menù.

MATERIE PRIME DEL COMMERCIO EQUOSOLIDALE: BANANA biologica, BISCOTTI IN MULTIPORZIONE, BARRETTA DI CIOCCOLATA biologica, MIELE biologico, ZUCCHERO DI CANNA biologico, THE biologico, KARKADE' biologico, CAMOMILLA biologica, ORZO SOLUBILE.

MATERIE PRIME DA FORNITORI LOCALI: CARNE BOVINA "BIANCA MODENESE", PARMIGIANO REGGIANO, ACETO BALSAMICO DI MODENA biologico

LA COTTURA DEI CIBI

Tutti gli alimenti vengono cucinati al mattino prima del confezionamento o del consumo. I secondi e i contorni vengono cotti in forni tradizionali o a vapore. **Nessun alimento viene fritto**

CENTRI DI PRODUZIONE PASTI - CUCINE SCOLASTICHE

-Centro Pasti "LA MADIA" - V. Falcone 1/a - Spilamberto-Tel. 059/785739- Fax 059/7863000 - cp.lamadia@cirfood.com

-Centro Pasti di Castelvetro - Via Palona Tel. 059/799394

-CUCINA SCOLASTICA "Il mago di Oz"- via Bontempelli 370 -Vignola Tel. 059/767612

Dietista referente: Preti Cinzia Tel.059/785739 - c.preti@cirfood.com

CERTIFICAZIONI DI QUALITA' E SISTEMA DI AUTOCONTROLLO HACCP

La Cooperativa Italiana di Ristorazione ha ottenuto nel Giugno del 1997 la certificazione del Sistema di Gestione della Qualità secondo la norma UNI EN ISO 9001, aggiornata nel 2009 rispetto alla nuova versione 2008. Nel 2003 ha conseguito la Certificazione del Sistema di Gestione Ambientale ai sensi della norma UNI EN ISO 14001 : 2004. In conformità al Reg. CE 852/04, le cucine CIR food applicano un Sistema di Autocontrollo progettato e sviluppato sui principi del sistema HACCP, certificato in 4 cucine centrali ai sensi della norma UNI 10854. Il Sistema di Autocontrollo, che comprende anche sistematici processi di analisi e controllo, è applicato in tutte le unità di produzione e vendita a gestione diretta, come garanzia della sicurezza igienico sanitaria del prodotto/servizio erogato.

CIR food nel 2007 ha conseguito la Certificazione del Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare, secondo la norma UNI EN ISO 22000, applicato a realtà produttive diffuse in tutto il territorio nazionale. Dal 2009 è stato aggiunto ai sistemi certificati quello relativo alla Responsabilità Sociale secondo la norma SA8000 e dal giugno 2010 la certificazione BS OHSAS 18001 relativa al Sistema di Gestione per la Salute e Sicurezza sul Lavoro; dal 2011 è attiva la Certificazione UNI EN ISO 22005:2008 relativa alla Rintracciabilità nelle filiere Agroalimentari, essa è applicata ad un Centro di Preparazione Pasti dedicato alla ristorazione scolastica e socio-assistenziale. Tutti i sistemi sopra indicati sono integrati nel Sistema Qualità ISO 9001, esteso ed applicato ai diversi segmenti di attività in cui CIR food opera ed a tutte le unità di produzione e vendita attive sul territorio nazionale.

ISO 9001
ISO 14001
ISO 22000
OHSAS 18001
SA8000
HACCP Product Certification



N° IT243221/ N° IT243214/UK/ N° IT243210/
N° 243225/ N° IT243274/ N° IT243224/ N° 641/001