



# CIRFOOD

## ELENCO INGREDIENTI DEI PIATTI INSERITI NEL MENU' PRIMAVERA – ESTATE 2021

PER LE SCUOLE

(NIDO, INFANZIA E PRIMARIA) – SERVIZIO IN ASPORTO

A norma del D.L. 27 Gennaio 1992 n. 109.

**CON EVIDENZA DEGLI ALLERGENI CONTENUTI COME INGREDIENTE TAL QUALE  
NELLE PREPARAZIONI**

Il ricettario elenca gli allergeni presenti nelle ricette come ingrediente, le preparazioni possono inoltre contenere una o più sostanze che producono allergie o intolleranze come tracce derivanti dal processo produttivo (del centro cottura o del fornitore di materia prima)

Si invitano pertanto i consumatori allergici, o i loro famigliari, ad attivare l'iter di richiesta del menù personalizzato per allergia/intolleranza

### NOTE:

- Le diete speciali, elaborate sulla base di certificato medico, sono costituite da piatti i cui ingredienti rispettano scrupolosamente le prescrizioni indicate e che pertanto si discostano da quelli di seguito riportati.
- Sale profumato/Aglione/concia: sale, aglio, rosmarino, salvia, alloro
- Brodo vegetale per cotture: acqua, patate, carote, bietole, zucchine, sale
- *L'utilizzo di erbe aromatiche, sale profumato, brodo vegetale, cipolla e aglio rispetto alle seguenti ricette è opzionale.*

## **PRIMI PIATTI ASCIUTTI**

Parmigiano reggiano grattugiato al servizio (**Allergeni: Latte**)

### **PASTA ALL' OLIO (Allergeni: Glutine)**

Pasta di semola, olio extra v. oliva, olio di girasole, sale.

### **PASTA AL POMODORO / POMODORO E BASILICO (Allergeni: Glutine)**

Pasta di semola, polpa di pomodoro, carota, cipolla, basilico, olio di girasole, sale.

### **PASTA AL POMODORO AROMATICO (Allergeni: Glutine)**

Pasta di semola, polpa di pomodoro, carota, cipolla, basilico, prezzemolo, salvia, olio e. v. oliva, olio di girasole, sale.

### **PASTA AL TONNO (Allergeni: Glutine, Pesce)**

Pasta di semola, polpa di pomodoro, tonno, olio di girasole, carota, cipolla, prezzemolo, sale (acciuغه opzionali).

### **RISOTTO/ PASTA ALLA PARMIGIANA (Allergeni: Glutine, Latte)**

Riso parboiled/ Pasta di semola, parmigiano reggiano, besciamella: latte p. s. u.h.t, burro o olio di girasole, farina, sale.

### **RISOTTO/PASTA ALLE VERDURE ESTIVE (Allergeni: Glutine, Latte)**

Riso parboiled/Pasta di semola, passata di pomodoro, pomodori pelati, ricotta, peperoni, zucchine, carote, cipolla, basilico, olio di girasole, farina, brodo vegetale, sale.

### **PASTA AL RAGU' (Allergeni: Glutine)**

Pasta di semola, polpa di pomodoro, macinato bovino, macinato suino, cipolla, carota, olio e. v. oliva, olio di girasole, sale.

### **PASTA AL PESTO DELICATO (Allergeni: Glutine, Latte)**

Pasta di semola, basilico, prezzemolo, ricotta vaccina, olio e. v. oliva, olio di girasole e sale.

### **RISO/PASTA PRIMAVERA (Allergeni: Glutine, Latte)**

Riso parboiled/Pasta di semola, zucchine, carota, cipolla, basilico, besciamella: latte p. s. u.h.t., burro o olio di girasole, farina, zafferano, sale.

### **PASTA DEL PASTORE (POMODORO E RICOTTA) (Allergeni: Glutine, Latte)**

Pasta di semola, pomodori pelati, ricotta vaccina, carota, cipolla, basilico, olio di girasole, sale.

### **PASTA ALL'ORTOLANA (POMODORO E PISELLI) (Allergeni: Glutine)**

Pasta di semola, polpa di pomodoro, piselli, carota, cipolla, prezzemolo, olio di girasole, sale.

### **PASTA ALLA VESUVIANA (Allergeni: Glutine, Latte)**

Pasta di semola, polpa di pomodoro, parmigiano, pecorino, cipolla, carota, basilico, origano, olio e.v. oliva, olio di girasole, sale.

### **PASTA ALLA CAPRICCIOSA (Allergeni: Glutine, Pesce)**

Pasta di semola, polpa di pomodoro, carota, cipolla, prezzemolo, olive verdi, acciughe, capperi, aglio, olio e.v. oliva, sale.

### **PASTA AL PESTO (Allergeni: Glutine, Latte)**

Pasta di semola, ricotta vaccina, parmigiano reggiano, basilico, prezzemolo, olio e. v. oliva, olio di girasole, brodo vegetale e sale.

### **PASTA ALLA LIGURE (Allergeni: Glutine, Latte)**

Pasta di semola, patate, fagiolini, parmigiano reggiano, basilico, prezzemolo, olio e. v. oliva, olio di girasole, brodo vegetale e sale.

### **PASTA AL PESTO DI OLIVE E PATATE (Allergeni: Glutine, Latte)**

Pasta di semola, patate, olive verdi/nere, ricotta, basilico, prezzemolo, olio e. v. oliva, olio di girasole e sale.

### **PASTA AL PESTO TRAPANESE (Allergeni: Glutine, Latte, Frutta secca a guscio)**

Pasta di semola, polpa di pomodoro, pecorino, cipolla, carota, mandorle, prezzemolo, basilico, aglio, olio e.v. oliva, olio di girasole, sale.

## **PRIMI PIATTI IN BRODO**

### **CREMA DI LEGUMI CON RISO (Allergeni: \\\)**

Riso parboiled, acqua, patata, pomodori pelati, legumi secchi misti, carota, cipolla, rosmarino, salvia, prezzemolo, aglio, olio e. v. oliva, sale.

### **CREMA DI ZUCCHINE CON RISO (Allergeni: \\\)**

Riso parboiled, acqua, patata, zucchine, cipolla, basilico, prezzemolo, aglio, olio e. v. oliva, sale.

## **PIATTI UNICI**

### **LASAGNE AL FORNO (Allergeni: Glutine, Latte, Uovo, Sedano, Anidride solforosa e solfiti)**

Pasta all'uovo, parmigiano reggiano, polpa di pomodoro, macinato di vitellone, sedano, carota, cipolla, olio di girasole, olio e. v. d'oliva, rosmarino, sale, pepe, noce moscata, vino. Besciamella: latte p. s. u.h.t., farina, burro, sale

## **SECONDI PIATTI**

### **LOMBO DI MAIALE AL FORNO (Allergeni: Glutine)**

Lombo o fesa di maiale, olio di girasole, carote, cipolla, sale profumato, brodo vegetale, acqua, farina.

**LOMBINO FREDDO – infanzie e primarie - stagione calda (Allergeni: Anidride solforosa e solfiti)**

Lombo o fesa di maiale arrosto, olio di girasole, olio e. v. d'oliva, succo di limone, sale.

**SCALOPPINA AL LIMONE (Allergeni: Glutine, Anidride solforosa e solfiti)**

Petto di tacchino/ pollo, farina, succo di limone, olio di girasole, sale.

**BOCCONCINI DI POLLO AGLI AROMI (Allergeni: Glutine, Anidride solforosa e solfiti)**

Petto di pollo, farina, olio di girasole, succo di limone, sale profumato, brodo vegetale.

**POLLO AL FORNO (Allergeni: Anidride solforosa e solfiti)**

Sovra coscia di pollo, sale profumato, brodo vegetale (succo di limone opzionale).

**HAPPY BURGER (Allergeni: Glutine, Latte, Uovo)**

Patate, uovo intero pastorizzato, ceci secchi, edamer, mozzarella, ricotta, parmigiano reggiano, pane grattugiato, olio di girasole, sale profumato.

**PESCE GRATINATO AL FORNO (Allergeni: Glutine, Pesce, Anidride solforosa e solfiti)**

Filetto di merluzzo/limanda, pane grattugiato, olio di girasole, prezzemolo, succo di limone e sale. (capperi e acciughe opzionali).

**PESCE AL FORNO IN CROSTA DI MAIS (Allergeni: Glutine, Pesce)**

Filetto di platessa/ limanda, pane grattugiato, farina di mais, olio di girasole, sale.

**TORTINO DI VERDURE (Allergeni: Glutine, Latte, Uovo)**

uovo intero pastorizzato, formaggio edamer, ricotta vaccina, carote, patate, fagiolini, cavoli, cipolla, parmigiano reggiano, pane grattugiato, olio di girasole, sale.

**TORTINO DI RICOTTA – nidi (Allergeni: Glutine, Latte, Uovo)**

uovo intero pastorizzato, formaggio edamer, ricotta vaccina, parmigiano reggiano, carote, patate, cipolla, pane grattugiato, Besciamella: latte p.s. uht, farina, olio di girasole, sale.

**HAMBURGER DI BOVINO (Allergeni: Glutine, Latte, Uovo)**

macinato bovino, patata, uovo intero pastorizzato, parmigiano reggiano, pane grattugiato, sale, olio di girasole, brodo vegetale.

**POLPETTE DI BOVINO (Allergeni: Glutine, Latte, Uovo)**

macinato bovino, patata, uovo intero pastorizzato, parmigiano reggiano, pane grattugiato, sale, olio di girasole, brodo vegetale.

**COTOLETTA DI POLLO al forno (Allergeni: Glutine, Uovo, Anidride solforosa e solfiti)**

petto di pollo, uovo intero pastorizzato, pane grattugiato, olio di girasole, succo di limone, sale.

**PORTAFOGLI DI PROSCIUTTO COTTO - infanzie e primarie (Allergeni: Glutine, Latte, Uovo)**

prosciutto cotto, fontina, uovo intero pastorizzato, pane grattugiato, olio di girasole, sale.

**STRACCETTI DI POLLO ALLA PALERMITANA (Allergeni: Glutine)**

Spezzatino di pollo, farina, pane grattugiato, olio di girasole, sale profumato.

**POLPETTE VEGETARIANE (Allergeni: Glutine, Latte, Uovo):**

patate, uovo intero pastorizzato, melanzane / zucchine, edamer, ceci, carote, cipolla, pane grattugiato, parmigiano reggiano, olio di girasole, sale profumato.

**SFORMATO DI PATATE (Allergeni: Glutine, Latte, Uovo)**

uovo intero pastorizzato, formaggio edamer, ricotta vaccina, parmigiano reggiano, patate, pane grattugiato, olio di girasole, sale.

**PIZZA MARGHERITA (Allergeni: Glutine, Latte) (Piatto Unico per la scuola primaria)**

Base per pizza con farina di grano tenero tipo "0", passata di pomodoro, olio e. v. oliva, sale, lievito, zucchero, malto d'orzo, farina di malto di grano tenero, piante aromatiche, mozzarella.

**PROSCIUTTO COTTO (Allergeni: \\\)**

di coscia suina, di prima qualità, senza polifosfati aggiunti, senza glutine, senza lattosio e proteine del latte.

**MORTADELLA BOLOGNA IGP – scuola primaria (Allergeni: \\\)**

di coscia suina, sale, spezie, aromi naturali, senza polifosfati aggiunti, senza glutine, senza lattosio e proteine del latte.

### **FORMAGGIO (Allergeni: Latte)**

a rotazione formaggi misti come asiago, mozzarella, stracchino, ricotta, caciotta vaccina, parmigiano reggiano.

### **TONNO (Allergeni: Pesce)**

Tonno, olio e. v. oliva.

## **CONTORNI**

**(Allergeni: Anidride solforosa e solfiti contenuti nell'aceto balsamico utilizzato per il condimento)**

**NOTA: le verdure cotte e fresche vengono distribuite a rotazione secondo stagionalità.**

### **PURE' DI PATATE (Allergeni: Latte)**

patate, latte vaccino u.h.t. p.s., parmigiano reggiano, burro, sale

### **PISELLI AL SUGO (Allergeni: \ \)**

Piselli, carote, cipolla, pomodori pelati, brodo vegetale, sale

### **ZUCCHINE TRIFOLATE (Allergeni: \ \)**

Zucchine, prezzemolo, aglio, olio e.v. oliva, sale

## **PANE (Allergeni: Glutine)**

**PANE TIPO "00" a basso contenuto di sale:** Farina di grano tenero tipo "00", acqua, olio extra vergine di oliva (3,5%), sale 1.5%, lievito naturale in assenza di OGM, farina di cereali maltati.

## **FRUTTA FRESCA (Allergeni: \ \)**

La frutta fresca prevista per il pranzo e/o per la merenda viene distribuita a rotazione secondo stagionalità: mele, pere, banane, pesche, albicocche, kiwi, arance, clementine, uva, fragole, melone, cocomero

## **MERENDE e DOLCI**

**TORTINO: Tortino Bononia Dolci: (Allergeni: Glutine, Latte, Uovo, Frutta a guscio, Soia):** farina di grano tenero "0", zucchero, uova fresche, latte intero, olio di semi di girasole, agenti lievitanti (di fosfato disodico, carbonato acido di sodio), aromi.

**PLUM CAKE ALLO YOGURT Bononia Dolci (Allergeni: Glutine, Latte, Uovo, Soia, Frutta a guscio):**

farina di grano tenero "0", zucchero, uova fresche, latte intero in polvere ricostituito, yogurt 7.5%, olio di semi di girasole, agenti lievitanti (di fosfato disodico, carbonato acido di sodio), sale, aromi.

**BISCOTTI tipo "Oswego" Colussi (Allergeni: Glutine, Latte, Uovo, Soia)** farina di frumento, zucchero, olio di girasole 8,5%, latte scremato in polvere, siero di latte in polvere, sciroppo di glucosio, destrosio, emulsionante (lecitina di soia), agenti lievitanti (carbonato acido d'ammonio e di sodio), sale, aromi.

**SUCCO DI FRUTTA E CRACKERS (Allergeni: Glutine, Soia, Sesamo):**

**Succo di albicocca, pera o pesca Brik ml 200:** purea di albicocca o pera o pesca, acqua, zucchero, sciroppo di glucosio, fruttosio, Acidificante: acido citrico, Antiossidante: acido L – ascorbico.

**Cracker:** cracker non salati in superficie con farina di frumento, olio extra vergine di oliva, sciroppo malto d'orzo, sale 1%, correttore di acidità (carbonato acido di sodio), lievito.

**CROSTATINA ALL'ALBICOCCA: (Allergeni: Glutine, Latte, Uovo, Frutta a guscio, Soia):** farina di frumento, confettura di albicocca 25% ( sciroppo di glucosio – fruttosio, purea di albicocche 35%, zucchero, gelificanti : pectina, farina di semi di carrube; succo di limone concentrato, correttore di acidità: acido citrico, antiossidante: acido ascorbico), zucchero, uova, latte in polvere, burro, olio di girasole, olio di cocco, burro di cacao, agenti lievitanti(di fosfato disodico, carbonato acido di ammonio e di sodio), fruttosio, sale, aromi.

**SCHIACCIATINA (Allergeni: Glutine, Soia):** farina di frumento, farina di mais, olio di semi di girasole, sale, lievito di birra, lievito naturale (frumento), aromi naturali.

**STREGHETTE (Allergeni: Glutine, Latte, Uovo, Soia, Sedano, Sesamo):**

farina di grano tenero tipo "0", acqua, olio di semi di girasole, olio extravergine d'oliva, lievito, sale.

**MOUSSE DI FRUTTA (Allergeni: \ \):**

polpa di mela 100%

**BUDINO UHT Vaniglia (Allergeni: Latte):**

latte scremato pastorizzato, zucchero, panna, amido modificato di mais, carragenina, sale, beta carotene.

## 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.
- PROSCIUTTO COTTO: di coscia suina senza polifosfati aggiunti, senza glutine, senza lattosio e proteine del latte.
- PROSCIUTTO CRUDO: "prosciutto di Parma" - "prosciutto di Modena" DOP.
- MORTADELLA BOLOGNA IGP
- LATTE (per cucinare): parzialmente scremato a lunga conservazione.
- UOVA: pastorizzate, refrigerate, allevate a terra, nazionali.
- FORMAGGI: mozzarella, ricotta, stracchino, caciotta, primo sale, parmigiano reggiano DOP, emmenthal, asiago DOP.
- CONDIMENTI: parmigiano reggiano DOP 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, CARNE BOVINA fresca nazionale, LATTE intero, YOGURT ALLA FRUTTA, BURRO, CONFETTURA DI FRUTTA. ORTAGGI: insalata, carota, patata. ACETO BALSAMICO DI MODENA
- 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, BARRETTA DI CIOCCOLATA biologica
- **MATERIE PRIME DA FORNITORI LOCALI:** PARMIGIANO REGGIANO DOP, ACETO BALSAMICO DI MODENA biologico IGP

## 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