



CIRFOOD

ELENCO INGREDIENTI DEI PIATTI INSERITI NEL MENU' PRIMAVERA – ESTATE 2022

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 ALL' OLIO **Guiglia (Allergeni: Glutine)**

Pasta di semola, olio extra v. oliva.

PASTA INTEGRALE AL POMODORO E BASILICO (Allergeni: Glutine)

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

PASTA INTEGRALE AL POMODORO **Guiglia (Allergeni: Glutine, Latte, Sedano)**

Pasta integrale di semola, polpa di pomodoro, carota, cipolla, sedano, olio e.v. oliva, latte uht p.s., sale.

PASTA INTEGRALE ALLA PIZZAIOLA (Allergeni: Glutine)

Pasta di semola integrale, pomodoro polpa, carota, cipolla, aglio, prezzemolo, olio extra v. oliva, capperi, sale, origano.

PASTA INTEGRALE AL TONNO (Allergeni: Glutine, Pesce)

Pasta di semola/integrale, polpa di pomodoro, tonno, olio di girasole, olio e.v. oliva, carota, cipolla, prezzemolo, sale (acciuغه opzionali)

PASTA AL PESTO CALDO DI ZUCCHINE (Allergeni: Glutine, Latte)

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

PASTA AL PESTO CALDO DI ZUCCHINE (IN SALSA VERDE) **Guiglia (Allergeni: Glutine, Latte)**

Pasta di semola, zucchine, ricotta vaccina, olio e. v. oliva, cipolla, prezzemolo, 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 RAGU' **Guiglia (Allergeni: Glutine, Latte, Sedano)**

Pasta di semola, polpa di pomodoro, passata di pomodoro, macinato bovino, cipolla, sedano, olio e. v. oliva, latte uht p.s., sale.

PASTA ALLE VERDURE (Allergeni: Glutine)

Pasta di semola, verdura di stagione (zucchine, peperoni, carote, patate, cipolla) pomodori pelati, olio evo, sale.

PASTA INTEGRALE POMODORO E RICOTTA (Allergeni: Glutine, Latte)

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

RISO ALLO ZAFFERANO (Allergeni: Glutine, Latte)

Riso parboiled, zafferano, parmigiano reggiano, brodo vegetale, besciamella: latte p.s. uht, burro o olio di girasole, farina, sale.

PASTA ZUCCHINE E PORRI (Allergeni: Glutine)

Pasta di semola, zucchine, porri, aglio, prezzemolo, pomodori pelati, olio evo, 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.

© : PRIMI PIATTI ASCIUTTI INSERITI NELLA STAGIONE CALDA IN SOSTITUZIONE DEI BRODI

FARRO ESTIVO (Allergeni: Glutine, Latte) ©

Farro, passata di pomodoro, pomodori pelati, ricotta, peperoni, zucchine, carote, cipolla, basilico, olio di girasole, brodo vegetale, sale.

RISO PRIMAVERA (Allergeni: Glutine, Latte) ©

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

ORZOTTO CON VERDURE (Allergeni: Glutine) ©

Orzo perlato, fagiolini, zucchine, carote, cipolla, piselli, olio evo, sale.

PASTA/FARRO ALL'ORTOLANA (POMODORO E PISELLI) (Allergeni: Glutine) ©

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

PASTA /FARRO ALL'ORTOLANA pomodoro e piselli **Guiglia (Allergeni: Glutine, Latte, Sedano)**

Pasta di semola/Farro, polpa di pomodoro, patate, piselli, carota, cipolla, sedano, prezzemolo, olio e. v. oliva, latte uth p.s. sale

RISOTTO PARMIGIANA (Allergeni: Glutine, Latte) ©

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

PASTA AL RAGU' DI LENTICCHIE (Allergeni: Glutine) ©

Pasta di semola, polpa di pomodoro, lenticchie secche, cipolla, carota, olio e. v. oliva, olio di girasole, sale

PRIMI PIATTI IN BRODO

CREMA DI CAROTE CON ORZO (Allergeni: Glutine)

Orzo perlato, acqua, patata, carote, cipolla, prezzemolo, olio e. v. oliva, sale profumato.

CREMA DI ZUCCHINE CON FARRO (Allergeni: Glutine)

Farro, acqua, patata, zucchine, cipolla, prezzemolo, olio e. v. oliva, olio di girasole, sale profumato.

CREMA DI ZUCCHINE CON FARRO **Guiglia (Allergeni: Glutine, Sedano)**

Farro, acqua, patata, zucchine, cipolla, prezzemolo, sedano, aglio, olio e. v. oliva, sale

PASSATO DI VERDURE E LEGUMI CON RISO (Allergeni: \ \) / CON PASTA (Allergeni: Glutine)

Riso paraboiled/ Pasta di semola, patate, legumi secchi, carote, cipolla, bietole, pomodori pelati, prezzemolo, olio e. v. oliva, sale profumato.

CREMA DI LEGUMI CON FARRO (Allergeni: Glutine)/ ORZO (Allergeni: Glutine)

Farro/Orzo, patata, pomodori pelati, legumi secchi, carota, cipolla, prezzemolo, aglio, olio e. v. oliva, sale profumato

CREMA DI LEGUMI CON FARRO **Guiglia (Allergeni: Glutine)/ ORZO (Allergeni: Glutine)**

Farro/orzo, acqua, patata, polpa di pomodoro, legumi secchi misti, carota, cipolla, prezzemolo, 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

CANNELLONI RICOTTA E SPINACI (Allergeni: Glutine, Latte, Uovo)

Pasta all'uovo, ricotta, spinaci, grana padano, sale. Besciamella: latte p. s. u.h.t., farina, burro, sale

SECONDI PIATTI

ARROSTO DI MAIALE AL FORNO (Allergeni: Glutine)

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

BURGER VEGETARIANO (Allergeni: Glutine, Latte, Uovo):

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

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.

FRITTATA SEMPLICE (Allergia: Glutine, Latte, Uovo)

Uovo intero pastorizzato, ricotta vaccina, patate, pane grattugiato, parmigiano reggiano, besciamella: latte, farina, olio di girasole, sale.

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

macinato bovino, patata, uovo intero pastorizzato, parmigiano reggiano, pane grattugiato, sale.

HAMBURGER DI BOVINO **Guiglia (Allergeni: //)**

macinato bovino, patata, sale, olio e.v. oliva, succo di limone spremuto.

HAPPY BURGER (Allergeni: Glutine, Latte, Uovo)

Patate, uovo intero pastorizzato, ceci secchi, edamer, mozzarella, ricotta, parmigiano reggiano, pane grattugiato, olio di girasole, carota, cipolla, 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 merluzzo, pane grattugiato, farina di mais, olio di girasole, sale.

POLLO AL FORNO (Allergeni: Anidride solforosa e solfiti)

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

POLPETTE DI LENTICCHIE ALLA PIZZAIOLA (Allergeni: Glutine, Latte, Uovo)

patata, uovo intero pastorizzato, edamer, lenticchie secche, ricotta, parmigiano reggiano, pane grattugiato, carote, cipolla, sale, olio di girasole. Per il sugo: polpa di pomodoro, carota, cipolla, aglio, origano, olio di girasole, sale

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

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

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

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

FETTINE DI POLLO ALLA PALERMITANA (Allergeni: Glutine)

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

TORTA DI ZUCCHINE E CECI (Allergeni: Glutine, Latte, Uovo)

Patate, uovo intero pastorizzato, ceci, zucchine, parmigiano reggiano, edamer, mozzarella, aglio, prezzemolo, cipolla, 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.

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.

POLPETTE/ POLPETTONE DI TONNO (Allergeni: Glutine, Pesce, Latte, Uovo)

Tonno, patata, pane grattugiato, parmigiano reggiano, uovo intero pastorizzato, aglio, olio di girasole, prezzemolo, sale.

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

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

PROSCIUTTO COTTO (Allergeni: \ \)

di coscia suina, di prima qualità, 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.

CONTORNI

(Allergeni: Anidride solforosa e solfiti contenuti nell'aceto balsamico eventualmente utilizzato in loco 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

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

MERENDA (nidi e infanzie)

TORTINO AL LIMONE: Tortino Bononia Dolci: **(Allergeni: Glutine, Latte, Uovo):** farina di grano tenero "0", zucchero, uova fresche, latte intero, olio di semi di girasole, agenti lievitanti (difosfato disodico, carbonato acido di sodio), aromi. Può contenere tracce di: soia, senape, frutta a guscio.

BISCOTTI Crich (Allergeni: Glutine) farina di frumento tipo "2" 76,3%, zucchero di canna, olio di semi di girasole 13,3%, sciroppo di malto d'orzo, agenti lievitanti (carbonato acido di ammonio, carbonato acido di sodio), sale, aromi naturali, antiossidante (estratto di rosmarino). Può contenere tracce di: soia, senape.

CRACKER (Allergeni: Glutine)

farina di frumento, olio extravergine di oliva, correttore di acidità, carbonato acido di sodio, sale, lievito madre, farina di orzo, lievito di birra, antiossidante, estratto di rosmarino. Può contenere tracce di: soia, sesamo, senape.

TARALLI (Allergeni: Glutine):

Farina di grano tenero tipo "0" italiana, semola rimacinata di grano duro pugliese, vino bianco IGT puglia (solfiti), olio di oliva, olio extravergine di oliva italiano, amido di frumento, sale. Può contenere tracce di: soia, semi di sesamo, sesamo.

SCHIACCIATINA (Allergeni: Glutine):

farina di frumento, farina di mais, olio di semi di girasole, sale, lievito di birra, lievito naturale (frumento), aromi naturali. Può contenere tracce di: soia, senape, sesamo

MOUSSE DI FRUTTA (Allergeni: \ \):

polpa di mela 100%

FETTE BISCOTTATE (Allergeni: Glutine) con MARMELLATA (Allergeni: //):

farina integrale di grano tenero, olio extravergine di oliva, crema di lievito, zucchero di canna, estratto di malto d'orzo, sale iodato, aromi naturali. Può contenere tracce di: soia

PLUM CAKE ALLO YOGURT Bononia Dolci (Allergeni: Glutine, Latte, Uovo): 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. Può contenere tracce di: soia, frutta a guscio, senape.

DOLCE

TORTA DA FORNO /COMPLEMESE

TORTA MARGHERITA (Allergeni: Glutine, Latte, Uovo): farina, zucchero, uova pastorizzate, latte parzialmente scremato, burro, agente lievitante (difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido), aromi. Può contenere tracce di: frutta secca e arachidi

TORTA AL CACAO (Allergeni: Glutine, Latte, Uovo): farina, zucchero, uova pastorizzate, latte parzialmente scremato, burro, cacao in polvere 1,8 %, agente lievitante (difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido), aromi, zucchero a velo (zucchero, amido di mais). Può contenere tracce di: frutta secca e arachidi

LNOSTRI 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): biologico, parzialmente scremato a lunga conservazione.
- UOVA: biologiche pastorizzate, refrigerate, allevate a terra, nazionali.
- FORMAGGI: mozzarella, ricotta bio, stracchino bio, parmigiano reggiano DOP, emmenthal, asiago DOP.
- CONDIMENTI: parmigiano reggiano biologico 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:** PANE, PASTA di semola di grano duro, RISO parboiled, ORZO perlato, FARRO perlato, FARINA di grano tenero e mais, LEGUMI secchi, PELATI, POLPA E PASSATA DI POMODORO, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, CARNE SUINA e BOVINA fresca nazionale, LATTE intero e parzialmente scremato, FORMAGGI, YOGURT ALLA FRUTTA, BURRO, UOVA PASTORIZZATE, VERDURA FRESCA E SURGELATA, FRUTTA FRESCA, SUCCHI E CONFETTURE DI FRUTTA, ACETO BALSAMICO.
- **MATERIE PRIME DEL COMMERCIO EQUOSOLIDALE:** BANANA biologica, BARRETTA DI CIOCCOLATA biologica
- **MATERIE PRIME DA FORNITORI LOCALI:** PARMIGIANO REGGIANO DOP biologico, ORZO biologico, 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