CIRFOOD

EDUCATION

CHI È CIRFOOD

CIRFOOD è una delle **maggiori imprese italiane** attive nella **ristorazione organizzata.** Oggi è presente in **17 regioni e 72 province d'Italia**, e all'estero in **Belgio e in Olanda.**

Produciamo oltre **100 milioni di pasti l'anno** grazie al lavoro di **13.000 persone**, la vera forza dell'impresa.

Feed the future è la filosofia che ispira il modo di vivere la ristorazione e di guardare al futuro di **CIRFOOD.**

Perché da sempre, **nutriamo il futuro** con un cibo sano, buono, accessibile e sostenibile.

I NOSTRI SERVIZI

Siamo leader nella ristorazione scolastica, con oltre 300.000 pasti serviti nelle scuole d'Italia.
Per noi la tavola è un'occasione per valorizzare le diversità, condividere esperienze e contribuire alla formazione di una cittadinanza evoluta e consapevole.

CIRFOOD EDUCATION

CIRFOOD HEALTHCARE

Per noi il **cibo** non è solo nutrimento, ma **è parte integrante della terapia stessa**. Questa è la nostra filosofia di **ristorazione ospedaliera**: mettere al centro la salute, in ogni piatto.

BLU BE. by CIRFOOD

La divisione welfare CIRFOOD si ispira al payoff Work, Live, Be More, ed è al fianco delle aziende che credono nelle loro persone, nel valore del lavoro e nella crescita umana e professionale, offrendo una vasta gamma di prodotti e servizi pensati per il benessere dei dipendenti.

CIRFOOD BUSINESS & INDUSTRY

Nutriamo il benessere dei dipendenti in azienda. Offriamo un servizio di ristorazione altamente personalizzato e di qualità dedicato a tutte quelle aziende che credono nella sana alimentazione e nel benessere dei propri collaboratori..

CIRFOOD RETAIL

É la società (100% di proprietà CIRFOOD) che si occupa dello sviluppo della ristorazione commerciale in Italia e all'estero. L'offerta comprende diversi format, brand e soluzioni adatti ai vari contesti di sviluppo e agli specifici target, così da coprire tutti i momenti di consumo.

Antica Focacceria S. Francesco
KALAMARO IC PIADINARO
Poormanger
RITA
TRACCE
chiccotosto

ONE
ARE

IL VALORE DEL CIBO

CIRFOOD propone un progetto globale che promuove la cultura di un'alimentazione sana, vicina alle esigenze degli studenti nella loro delicata fase di crescita e rispettosa della loro salute.

"CIBO È EDUCAZIONE ALIMENTARE" è la nostra promessa di un pasto che possa essere espressione di:

- **SOCIALITÀ**
- **SOSTENIBILITÀ**
- **ESPERIENZA**
- **AUTENTICITÀ**
- **NUTRIZIONE**

LE NOSTRE PARTNERSHIP

Sviluppiamo progetti di educazione alimentare al fine di promuovere nelle scuole la cultura della sana alimentazione ed il valore del cibo.

Realizzazione di materiali informativi a carattere educativo-nutrizionale e progetti ad hoc, in collaborazione con ADI – Associazione Italiana di Dietetica e Nutrizione Clinica.

Partecipiamo al **Food Innovation Program**, master di secondo livello che esplora ed identifica le tecnologie critiche per l'agricoltura, la distribuzione del cibo, il retail ed il consumo attraverso un approccio globale che considera l'intera filiera agroalimentare.

In collaborazione con l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e il Politecnico di Milano abbiamo progetti quali nutriamo la scuola, Food Shuttle, CIRFOOD district…

CIBO È INNOVAZIONE
CIRFOOD DISTRICT

L'innovazione è fondamentale per interpretare il mondo che verrà. Per questo stiamo costruendo la **"Nutrition Valley"**, **un luogo dove poter studiare e creare innovazione sul cibo e sulla nutrizione**, nel cuore di un territorio, l'Emilia-Romagna, ricco di tradizione e cultura alimentare. Il primo tassello del progetto è il CIRFOOD DISTRICT, centro dedicato alla ricerca e alla sperimentazione per l'innovazione in ambito nutrizionale e food service che aprirà nel 2021.

Uno spazio permanente al centro di una rete di open innovation, per la promozione e diffusione di una prospettiva culturale e sociale del futuro del cibo, fondata sui principi della sostenibilità e dell'accessibilità.

Uno spazio polifunzionale che si estenderà su 1.600 mq in un parco di oltre 8.000 mq di Foresta Edibile. Ispirato ai principi di sostenibilità ambientale, sarà costruito con particolare attenzione all'efficienza energetica, grazie anche all'adozione di una copertura verde, e alla produzione di energia rinnovabile con pannelli fotovoltaici.

Un sistema gastronomico integrato per poter interpretare e rispondere sempre meglio ai nuovi bisogni di tutti i nostri target.

#NUTRIAMOLASCUOLA

Nutriamo la Scuola, nato in collaborazione con Officina Educativa, servizio del Comune di Reggio Emilia, e l'Università degli Studi di scienze gastronomiche di Pollenzo e sperimentato in alcuni centri estivi di Reggio Emilia a luglio 2019.

Sono stati realizzati laboratori e attività, guidati da esperti multi-disciplinari di livello nazionale, per osservare le diverse variabili legate al servizio di ristorazione scolastica, con due obiettivi principali:

- dimostrare che la scuola in presenza è un diritto, per l'alto valore simbolico e sociale che rappresenta, così come è un diritto garantire un pasto sano ed equilibrato ai bambini, che devono vivere il cibo come momento educativo e conviviale.

- immaginare il cibo del futuro attraverso una nuova lettura dello scenario di domani che dia ai bambini l'opportunità di ritrovare e vivere serenamente una relazione diretta con la natura, il cibo, il proprio corpo.

QUADRO

perienziale progettato da CIRFOOD, Il Reggio Emilia e l'architetto Francesco viluppatore del Food Shuttle) per rendere ento un momento di ricchezza e

IL NOSTRO SERVIZIO

ACQUISTI VERDI

PRODOTTI FOOD

Per il Comune di Lugo di Vicenza acquistiamo i seguenti **prodotti biologici e a filiera corta**: pasta, base pizza, crostini, farina di frumento, farina di mais, farro, orzo, pane grattugiato, riso, biete surgelate, broccoli surgelati, cappuccio, carote, cavolfiore, cipolle, finocchi, insalata, patate, pomodori, radicchio, sedano, spinaci, zucca, zucchine, legumi secchi, fagiolini surgelati, piselli surgelati, albicocche, arance, banane, clementine, mele, pere, pesche, uva. Acquistiamo inoltre i seguenti **prodotti biologici**: asiago, burro, edamer, emmenthal, grana, spalmabile, mozzarella, ricotta, stracchino, yogurt, latte, budino, olio, pane, passata di pomodoro.

Libera Terra provenienti dai terreni confiscati alle mafie, come passata di pomodoro bio e pasta di semola bio.

CENTRO PRODUZIONE PASTI

CIRFOOD dispone di un Centro di Produzione Pasti di proprietà in Comune di **Caldogno (VI),** che sarà destinato a produrre i pasti per le scuole del Vostro Comune in caso di aggiudicazione

QUANTA STOCK & GO

AD USO ESCLUSIVO DI CIRFOOD

Nell'ottica di una supply chain sostenibile, CIRFOOD è impegnata nella centralizzazione dei volumi su piattaforme distributive, che possano garantire una filiera produttiva caratterizzata da un numero limitato e circoscritto di intermediazioni commerciali (filiera corta). La piattaforma Quanta Stock and Go è totalmente dedicata alla logistica delle materie prime acquistate proprio in quest'ottica.

CERTIFICAZIONI QUANTA STOCK&GO

- EPD - ENVIRONMENTAL PRODUCT DECLARATION
- CZ/CC 01353 – CERTIFICAZIONE BIOLOGICO
- UNI EN ISO 9001:2008
- UNI EN ISO 22000:2005
- UNI EN ISO 22005:2008
- UNI EN ISO 14001:2004

PROCESSO PRODUTTIVO

ORDINE DEI PRODOTTI

I prodotti vengono ordinati dalla cucina attraverso il quaderno ordini. La nostra piattaforma e i fornitori locali accreditati ricevono l'ordine.

INGRESSO E RICEVIMENTO

I prodotti vengono consegnati al sito e prontamente verificati per identificare eventuali non conformità.

STOCCAGGIO PRODOTTI

I prodotti, se conformi, vengono stoccati negli appositi scaffali/celle adibite alla loro conservazione.

LAVORAZIONI

I prodotti vengono prelevati dagli scaffali/celle e portati nei reparti specifici dove vengono lavorati per la successiva cottura.

COTTURA

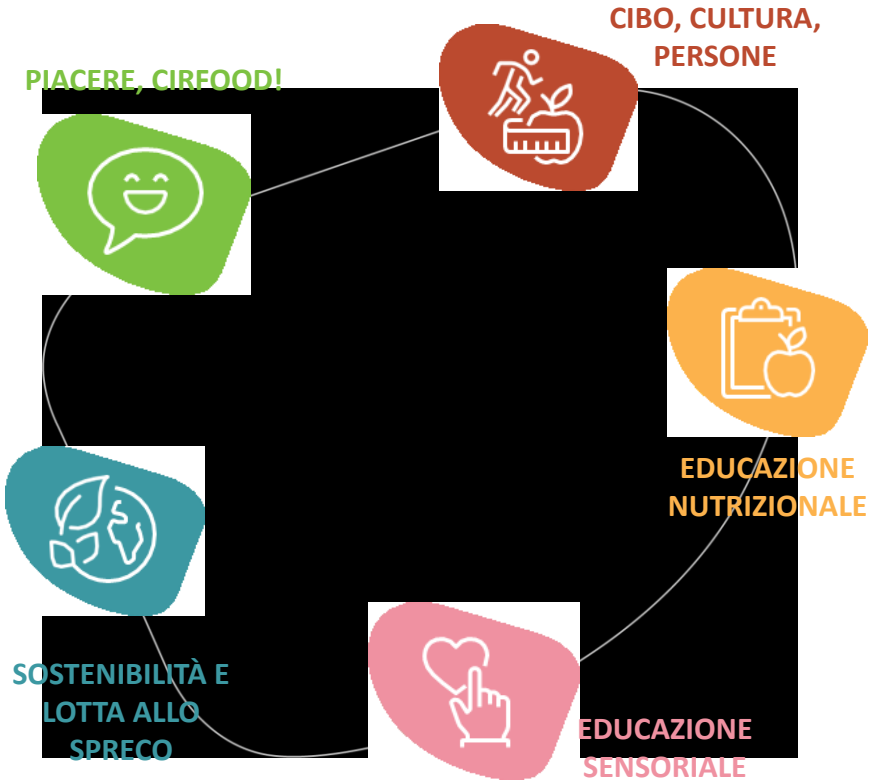
Le preparazioni che lo richiedono seguono i processi di cottura specifici per quella specifica ricetta.

SOMMINISTRAZIONE

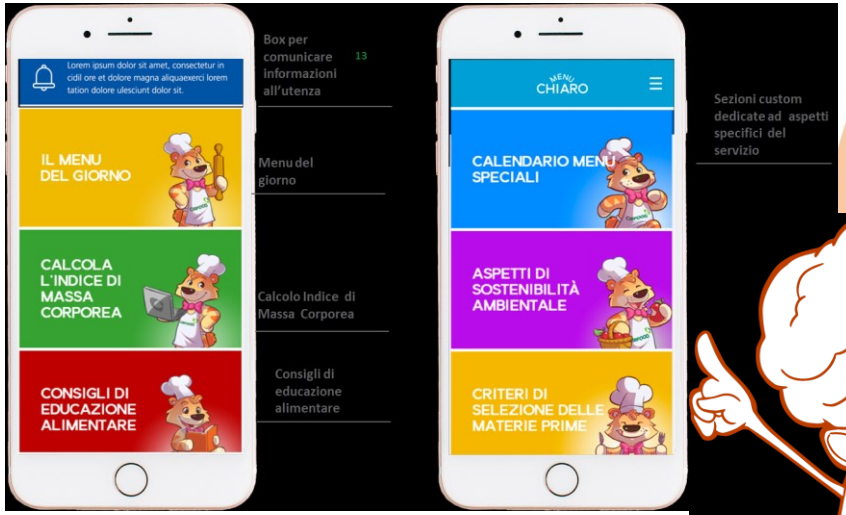
A seguito della cottura le preparazioni vengono servite all'interno della linea di distribuzione alle corrette temperature di mantenimento.

IL VALORE DEL CIBO
A SCUOLA

CIRFOOD progetta percorsi di educazione alimentare rivolti ai bambini, ai genitori ed al personale scolastico, volti ad interiorizzare corretti stili alimentari ed a scoprire il valore del cibo in tutti i suoi aspetti.



GLI STRUMENTI DIGITALI



Mini-sito dedicato al servizio di ristorazione scolastica

INFORMAZIONI GENERALI

INFORMAZIONI GENERALI

Il servizio mensa è disciplinato dal "Regolamento per il servizio di refezione scolastica" disponibile sul sito internet: www.comune.lugo.vi.it – Uffici – Pubblica istruzione – Ristorazione scolastica"

Ufficio di riferimento:

Ufficio Pubblica Istruzione

Orari: lunedì e venerdì 10:00-12:30, martedì dalle 17:00-18:30, giovedì 08:30-12:30 e 17:00-18:30

Tel. 0445/860542 int 3

e-mail: **istruzione@comune.lugo.vi.it**

Per qualsiasi informazione è disponibile l'Assessore all'Istruzione Carollo Stefania.

L'assessore riceve previo appuntamento (tel. 0445/860542 int. 3)

SCUOLA DELL'INFANZIA "A. MAINO"

Via Sioggio n. 1 – Lugo di Vicenza
Tel.: 0445/860614

I PASTI DESTINATI AGLI ALUNNI E INSEGNANTI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA SONO COMPOSTI DA:
•primo piatto
•secondo piatto
•contorno
•pane comune
•frutta fresca o yogurt

Per accedere al servizio di mensa scolastica per la **SCUOLA DELL'INFANZIA** è necessario presentare apposita richiesta tramite il modulo predisposto dall'Ufficio Pubblica Istruzione che dovrà essere riconsegnato a scuola entro il **17 settembre 2021**.

Per l'anno scolastico **2021/2022** il costo a pasto è stato così determinato:
€ 4,90 per gli alunni residenti nel Comune di Lugo di Vicenza
€ 5,90 per gli alunni non residenti
Il pagamento dei pasti dovrà essere effettuato mensilmente, dal giorno **5 al giorno 15 di ogni mese successivo a quello di frequenza**, con le seguenti modalità:

•**Pagamento in contanti o con bancomat** presso l'Ufficio Ragioneria del Comune negli orari di apertura al pubblico (lunedì e venerdì 10:00-12:30, martedì dalle 17:00-18:30, giovedì 08:30-12:30 e 17:00-18:30)
•**Pagamento tramite portale Pago PA** accessibile dal sito internet del Comune previa richiesta, tramite mail all'Ufficio Ragioneria dell'invio mensile dell'importo dovuto (la richiesta dovrà essere inviata a michela.cappozzo@comune.lugo.vi.it oppure contattare l'Ufficio Ragioneria - Cappozzo Michela tel. 0445/860542 int 2

SCUOLA PRIMARIA “PAPA GIOVANNI XXIII”

Via Matteotti n. 26 – Lugo di Vicenza
Tel.: 0445/860571
Fax: 0445/860555

I PASTI DESTINATI AGLI ALUNNI E INSEGNANTI DELLA SCUOLA PRIMARIA SONO COMPOSTI DA:

- primo piatto
- secondo piatto
- contorno
- pane comune
- frutta fresca o yogurt

Il servizio mensa per gli alunni della **SCUOLA PRIMARIA** verrà assicurato nel giorno di rientro pomeridiano. Il servizio mensa per coloro che usufruiscono del doposcuola avrà inizio con l’attivazione del servizio. Per accedere al servizio di mensa scolastica è necessario presentare apposita richiesta tramite il modulo predisposto dall’Ufficio Pubblica Istruzione che dovrà essere riconsegnato a scuola entro il 24 settembre 2021.

- Per l’anno scolastico 2021/2022 il costo a pasto è pari a € 4,20

I buoni pasto, in blocchetti da 10, saranno reperibili presso:

- **UFFICIO ANAGRAFE DEL COMUNE**: lunedì e giovedì 11:00-12:30, giovedì dalle 17:00-18:30.
- **BIBLIOTECA COMUNALE**: lunedì dalle 14:30 alle 18:30, martedì dalle 15:30 alle 19:30, mercoledì dalle 14:30 alle 18:30, giovedì dalle 10:00 alle 12:00, venerdì dalle 14:30 alle 18:30

I buoni pasto dovranno essere utilizzati entro la fine dell’anno scolastico; verso la fine dell’anno potranno essere acquistati anche singolarmente. I buoni non utilizzati non saranno rimborsati.

DIETE SPECIALI

I genitori degli alunni che necessitano di una dieta speciale per motivi di salute, etico o religiosi dovranno presentare apposita richiesta all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune di Lugo di Vicenza, allegando il certificato del medico curante attestante la patologia e la terapia dietetica da seguire. Il modulo di richiesta è disponibile presso l'Ufficio Pubblica Istruzione e sul sito internet del Comune di Lugo di Vicenza.

La richiesta dovrà essere rinnovata ogni anno

CIRFOOD si impegna a rispondere a richieste di formulazione di diete speciali per alunni che presentano particolari allergie o intolleranze alimentari o per questioni etico/religiose attenendosi il più possibile al menù del giorno, sostituendo i piatti non concessi con alimenti consentiti nei regimi dietetici speciali.

Menu Scuola dell'Infanzia del Comune di Lugo di Vicenza

Primavera - Estate | Anno Scolastico 2021-2022

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA Dal 13/09/2021 Al 17/09/2021	Pasta al ragù di bovino* (piatto unico)	Passato di verdura con farro	Pizza margherita (piatto unico)	Pasta al pesto	Pasta all'olio e grana
		Filetto di merluzzo gratinato*		Frittata al forno	Piselli in umido*
	Zucchine all'olio Verdura cruda	Carote all'olio Verdura cruda	Biete all'olio* Verdura cruda	Finocchi all'olio Verdura cruda	Fagiolini all'olio* Verdura cruda
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Yogurt alla frutta	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
2° SETTIMANA Dal 20/09/2021 Al 24/09/2021	Pasta al sugo di verdure	Lasagne alla bolognese* (piatto unico)	Passato di verdura con crostini	Pasta all'olio	Pasta al pomodoro
	Uova sode		Bocconcini di pollo al forno	Filetto di merluzzo gratinato*	Mozzarella
	Carote all'olio Verdura cruda	Fagiolini all'olio* Verdura cruda	Patate all'olio Verdura cruda	Melanzane al funghetto Verdura cruda	Spinaci all'olio* Verdura cruda
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune
	Frutta fresca di stagione	Yogurt alla frutta	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
3° SETTIMANA Dal 27/09/2021 Al 01/10/2021	Pasta all'olio e grana	Polpettone di carni bianche con patate all'olio (piatto unico)	Pasta al sugo di carote	Pasta al sugo di verdure	Crema di zucchine con crostini
	Frittata primavera		Piselli in umido*	Asiago	Filetto di merluzzo alle verdure*
	Biete all'olio* Verdura cruda	Zucchine all'olio Verdura cruda	Cavolfiori all'olio Verdura cruda	Pomodori gratinati Verdura cruda	Carote all'olio Verdura cruda
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune
	Frutta fresca di stagione	Yogurt alla frutta	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

Le grammature delle preparazioni rispettano le tabelle presenti nelle "Linee di Indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella Ristorazione Scolastica".

Le preparazioni che riportano il simbolo * potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine. 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.

CIRFOOD

Menu Scuola dell'Infanzia del Comune di Lugo di Vicenza

Autunno - Inverno | Anno Scolastico 2021-2022

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA Dal 04/10/21 al 08/10/21 Dal 08/11/21 al 12/11/21 Dal 13/12/21 al 17/12/21 Dal 17/01/22 al 21/01/22 Dal 21/02/22 al 25/02/22	Pasta all'olio e grana	Lasagne al ragù di carni bianche* Piatto unico	Riso alla pizzaiola (pomodoro e origano)	Pasta al pomodoro	Crema di zucca con crostini
	Frittata al forno		Polpettone di bovino al forno	Fagioli all'uccelletto	Filetto di halibut agli aromi*
	Fagiolini all'olio*	Verdura cruda	Carote all'olio	Biete all'olio*	Patate al forno Verdura cruda
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune
	Frutta di stagione	Yogurt alla frutta	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
2° SETTIMANA Dal 11/10/21 al 15/10/21 Dal 15/11/21 al 19/11/21 Dal 20/12/21 al 24/12/21 Dal 24/01/22 al 28/01/22 Dal 28/02/22 al 04/03/22	Pasta al pesto	Crema di carote con riso	Pizza margherita	Pasta alla parmigiana	Riso all'olio
	Formaggio Asiago	Pollo al forno	Piatto unico	Filetto di merluzzo gratinato*	Piselli in umido*
	Verdura cruda	Patate al forno Verdura cruda	Verdura cruda	Fagiolini all'olio*	Cavolfiori all'olio
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt alla frutta	Frutta di stagione	Frutta di stagione
3° SETTIMANA Dal 18/10/21 al 22/10/21 Dal 22/11/21 al 26/11/21 Dal 27/12/21 al 31/12/21 Dal 31/01/22 al 04/02/22 Dal 07/03/22 al 11/03/22	Riso al sugo di verdure	Pasta al ragù di bovino* Piatto unico	Pasta al sugo di fagioli cannellini	Riso alla pizzaiola (pomodoro e origano)	Crema di broccoli con pastina
	Straccetti di pollo al pomodoro		Formaggio Mozzarella	Uova sode	Merluzzo alla vicentina*
	Broccoli all'olio	Fagiolini all'olio*	Verdura cruda	Verdura cruda	Patate al vapore Verdura cruda
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune
	Frutta di stagione	Yogurt alla frutta	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
4° SETTIMANA Dal 25/10/21 al 29/10/21 Dal 29/11/21 al 03/12/21 Dal 03/01/22 al 07/01/22 Dal 07/02/22 al 11/02/22 Dal 14/03/22 al 18/03/22	Pasta integrale al pomodoro	Riso alla vellutata di cavolfiore	Pasta all'olio e grana	Crema di zucca e ceci con pastina	Pasta al pesto rosso e ricotta
	Formaggio Quartirolo	Filetto di merluzzo al pomodoro*	Frittata alle verdure	Straccetti di tacchino spadellati	Piatto unico
	Verdura cruda	Cavolfiori all'olio	Carote all'olio	Patate al forno Verdura cruda	Verdura cruda
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt alla frutta
5° SETTIMANA Dal 01/11/21 al 05/11/21 Dal 06/12/21 al 10/12/21 Dal 10/01/22 al 14/01/22 Dal 14/02/22 al 18/02/22 Dal 21/03/22 al 25/03/22	Riso alla vellutata di spinaci*	Pasta al pomodoro e ricotta	Bocconcini di pollo con purè di patate Piatto unico	Pasta al sugo di verdure	Passato di verdura con riso
	Filetto di merluzzo gratinato*	Uova sode		Formaggio Stracchino	Arrosto di bovino al forno
	Carote, patate e piselli all'olio*	Verdura cruda	Fagiolini all'olio*	Verdura cruda	Patate al forno Verdura cruda
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt alla frutta	Frutta di stagione	Frutta di stagione

Le grammature delle preparazioni rispettano le tabelle presenti nelle "Linee di Indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella Ristorazione Scolastica".

Le preparazioni che riportano il simbolo * potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine. 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.

CIRFOOD

Menu Scuola Primaria del Comune di Lugo di Vicenza

Autunno - Inverno | Anno Scolastico 2021-2022

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA Dal 04/10/21 al 08/10/21 Dal 08/11/21 al 12/11/21 Dal 13/12/21 al 17/12/21 Dal 17/01/22 al 21/01/22 Dal 21/02/22 al 25/02/22	Pasta all'olio e grana Frittata al forno Fagiolini all'olio* Pane comune Frutta di stagione	Lasagne al ragù di carni bianche* Piatto unico Verdura cruda Pane comune Yogurt alla frutta	Riso alla pizzaiola (pomodoro e origano) Polpettone di bovino al forno Carote all'olio Pane comune Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Fagioli all'uccelletto Biete all'olio* Pane comune Frutta di stagione	Crema di zucca con crostini Filetto di halibut agli aromi* Patate al forno Verdura cruda Pane comune Frutta di stagione
2° SETTIMANA Dal 11/10/21 al 15/10/21 Dal 15/11/21 al 19/11/21 Dal 20/12/21 al 24/12/21 Dal 24/01/22 al 28/01/22 Dal 28/02/22 al 04/03/22	Pasta al pesto Formaggio Asiago Verdura cruda Pane comune Frutta di stagione	Crema di carote con riso Pollo al forno Patate al forno Verdura cruda Pane comune Frutta di stagione	Pizza margherita Prosciutto cotto Verdura cruda Pane comune Frutta di stagione	Pasta alla parmigiana Filetto di merluzzo gratinato* Fagiolini all'olio* Pane comune Frutta di stagione	Riso all'olio Piselli in umido* Cavolfiori all'olio Pane comune Yogurt alla frutta
3° SETTIMANA Dal 18/10/21 al 22/10/21 Dal 22/11/21 al 26/11/21 Dal 27/12/21 al 31/12/21 Dal 31/01/22 al 04/02/22 Dal 07/03/22 al 11/03/22	Riso al sugo di verdure Straccetti di pollo al pomodoro Broccoli all'olio Pane comune Frutta di stagione	Pasta al ragù di bovino* Piatto unico Fagiolini all'olio* Pane comune Yogurt alla frutta	Pasta al sugo di fagioli cannellini Formaggio Mozzarella Verdura cruda Pane comune Frutta di stagione	Riso alla pizzaiola (pomodoro e origano) Uova sode Verdura cruda Pane comune Frutta di stagione	Crema di broccoli con pastina Merluzzo alla vicentina* Patate al vapore Verdura cruda Pane comune Frutta di stagione
4° SETTIMANA Dal 25/10/21 al 29/10/21 Dal 29/11/21 al 03/12/21 Dal 03/01/22 al 07/01/22 Dal 07/02/22 al 11/02/22 Dal 14/03/22 al 18/03/22	Pasta integrale al pomodoro Formaggio Quartirolo Verdura cruda Pane comune Frutta di stagione	Riso alla vellutata di cavolfiore Filetto di merluzzo al pomodoro* Cavolfiori all'olio Pane comune Frutta di stagione	Pasta all'olio e grana Frittata alle verdure Carote all'olio Pane comune Frutta di stagione	Crema di zucca e ceci con pastina Straccetti di tacchino spadellati Patate al forno Verdura cruda Pane comune Frutta di stagione	Pasta al pesto rosso e ricotta Piatto unico Verdura cruda Pane comune Yogurt alla frutta
5° SETTIMANA Dal 01/11/21 al 05/11/21 Dal 06/12/21 al 10/12/21 Dal 10/01/22 al 14/01/22 Dal 14/02/22 al 18/02/22 Dal 21/03/22 al 25/03/22	Riso alla vellutata di spinaci* Filetto di merluzzo gratinato* Carote, patate e piselli all'olio* Pane comune Frutta di stagione	Pizza margherita Prosciutto cotto Verdura cruda Pane comune Frutta di stagione	Bocconcini di pollo con purè di patate Piatto unico Fagiolini all'olio* Pane comune Yogurt alla frutta	Pasta al sugo di verdure Formaggio Stracchino Verdura cruda Pane comune Frutta di stagione	Passato di verdura con riso Arrosto di bovino al forno Patate al forno Verdura cruda Pane comune Frutta di stagione

Le grammature delle preparazioni rispettano le tabelle presenti nelle "Linee di Indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella Ristorazione Scolastica".

Le preparazioni che riportano il simbolo * potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine. 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.

CIRFOOD

FOLLOW US

info@cirfood.com
www.cirfood.com

CIRFOOD
EDUCATION