



CITTÀ DI
CASTELFRANCO
EMILIA



MENÙ SCOLASTICO PRIMAVERA ESTATE

in vigore dal 3/04/2023

CIRFOOD

camst:
group | Più di una scelta

Primavera



Settimana 01

GIORNI	PRIMI PIATTI	SECONDI PIATTI	CONTORNI	MERENDA
LUNEDÌ	Pasta al pesto delicato	Cosce di pollo al forno	Patate al forno	Frutta fresca
MARTEDÌ	Passato di verdura con pastina	Pizza margherita	Pomodori freschi	Yogurt alla frutta
MERCOLEDÌ	Pasta al tonno	Sformatino di legumi	Insalata verde	Latte e ciambella variegata
GIOVEDÌ	Riso alla milanese	Arrosto di maiale con aceto balsamico 	Carote filanger	Frutta fresca
VENERDÌ	Pasta olio e parmigiano	Crocchette di pesce al profumo di basilico	Zucchine trifolate	Crackers e succo di frutta

 A completamento del pasto sono forniti frutta fresca e pane - il venerdì pane integrale piatti stellati

Settimana 02

GIORNI	PRIMI PIATTI	SECONDI PIATTI	CONTORNI	MERENDA POST SCUOLA
LUNEDÌ	Pasta al sugo del pirata	Mozzarella	Pomodori freschi	Frutta fresca
MARTEDÌ	Crema di zucchine e basilico con riso	Cotoletta di carne	Carote all'olio	Biscotti e latte
MERCOLEDÌ	Piatto unico: lasagne estive (pr. Cotto e verdure)		Insalata verde fagiolini	Frutta fresca
GIOVEDÌ	Pasta pomodoro e ricotta	Frittata di spinaci	Piselli	Crescenta
VENERDÌ	 Pasta alla crudaiola (verdure e piselli)	Pesce gratinato al forno	Misto crudo	Yogurt alla frutta

A completamento del pasto sono forniti frutta fresca e pane - il venerdì pane integrale
 piatti stellati

Settimana 03

GIORNI	PRIMI PIATTI	SECONDI PIATTI	CONTORNI	MERENDA
LUNEDÌ	Pasta alle melanzane	Stracchino	Pomodori freschi	Frutta fresca
MARTEDÌ	Pasta al pomodoro e basilico fresco	Polpettine di verdure e legumi	Patate al vapore	Gelato
MERCOLEDÌ	Pasta al pesto di asparagi 	Pesce gratinato al forno	Carote a filetti	Crackers e succo di frutta
GIOVEDÌ	Passato di verdura con orzo	Polpette di bovino	Mix di verdura al forno	Yogurt alla frutta
VENERDÌ	Pasta al ragu' di maiale	Tortino di verdure	Insalata verde	Frutta fresca

A completamento del pasto sono forniti frutta fresca e pane - il venerdì pane integrale
 piatti stellati

Settimana 04

GIORNI	PRIMI PIATTI	SECONDI PIATTI	CONTORNI	MERENDA
LUNEDÌ	Passato di legumi marchigiano con riso	Pollo al limone	Verdura cotta	Crescenta
MARTEDÌ	Pasta olio e parmigiano	Torta di ceci e zucchine 	Insalata verde	Frutta fresca
MERCOLEDÌ	Pasta mamma rosa (pom e besc.)	Prosciutto cotto	Pomodori freschi	Latte e ciambella al profumo di limone
GIOVEDÌ	Pasta integrale al pomodoro	Pesce gratinato al forno	Verdura rosticiata (melanzane, zucchine, peperoni)	Yogurt alla frutta
VENERDÌ	Pasta al ragù di carne bovina	Tortino di ricotta delicato	Carote prezzemolate	Frutta fresca

A completamento del pasto sono forniti frutta fresca e pane - il venerdì pane integrale
 piatti stellati

Settimana 05

GIORNI	PRIMI PIATTI	SECONDI PIATTI	CONTORNI	MERENDA POST SCUOLA
LUNEDÌ	Pasta integrale al ragu' di lenticchie 	Filetto di pesce all' acqua pazza	Pomodori freschi	Frutta fresca
MARTEDÌ	'Pasta alla pizzaiola (pomodoro e origano)	Arrosto di tacchino	Carote all'olio	Yogurt alla frutta
MERCOLEDÌ	Passato di verdura con pastina	Scaloppina di maiale alla palermitana	Fagiolini al vapore	Frutta fresca
GIOVEDÌ	Pasta al ragu' di mare	Polpettine ricotta e spinaci	Misto crudo	Crescenta
VENERDÌ	Riso alla parmigiana	Calamari e seppie in umido 	Insalata verde	Torta allo yogurt

A completamento del pasto sono forniti frutta fresca e pane - il venerdì pane integrale
 piatti stellati

L'equilibrio nutrizionale del menù scolastico

I criteri di riferimento per la formulazione delle tabelle dietetiche e dei menu scolastici seguono gli orientamenti proposti dalla più recente revisione dei **LARN (Livelli di Assunzione Raccomandati di Energia e Nutrienti, 2014)**, le **Linee strategiche per la ristorazione scolastica in Emilia Romagna (n.56 /2009)**, le **Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica (Ministero della salute, 2010)** e le **LINEE GUIDA PER UNA SANA ALIMENTAZIONE** (crea, revisione 2018) **compatibilmente con le grammature fissate dal capitolato d'appalto.**

	<i>Calorie giornaliere</i>	<i>Calorie del pranzo</i>
<i>Nido d'infanzia</i>	1000-1300	400-500
<i>Scuola Infanzia</i>	1400 - 1600	600-700
<i>Scuola Primaria</i>	1800 - 2000	800-900

Diete particolari

- **Dieta “in bianco”** (senza certificato medico): si può prenotare, **per non più di 3 giorni consecutivi**, per bambini o adulti con lieve indisposizione.
- **Dieta “speciale”** (con certificato medico): esclusivamente per bambini o adulti che necessitano di un'alimentazione mirata a prevenire e/o curare specifiche patologie (allergie alimentari, diabete, ecc.).
- **Dieta “alternativa” per motivi etico-religiosi**: può essere richiesta, per iscritto, dalle famiglie interessate.

Principali ingredienti dei piatti con nomi di fantasia

Menù Primavera Estate

PASTA AL SUGO DEL PIRATA:

passata di pomodoro, capperi e acciughe e parmigiano reggiano.

PASTA AL RAGÙ DI MARE

passata di pomodoro, merluzzo e seppioline.



piatti del Menù Stellato

INFORMATIVA SUGLI ALLERGENI

SI INFORMANO I GENTILI CLIENTI CHE GLI ALIMENTI CONTEMPLATI NEL MENU' POSSONO CONTENERE UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO. Elenco degli Allergeni alimentari (ai sensi del Reg. UE 1169/11,D.Lgs.109/92,88/2009 e s.m.i.).

Cereali contenenti **glutine** (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, khorosan-kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati. **Crostacei** e prodotti derivati. **Uova** e prodotti derivati. **Pesce** e prodotti derivati. **Arachidi** e prodotti derivati. **Soia** e prodotti derivati. **Latte** e prodotti derivati, incluso **lattosio**. **Frutta a guscio**, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati. **Sedano** e prodotti derivati. **Senape** e prodotti derivati. Semi di **sesamo** e prodotti derivati. **Anidride solforosa** e **solfiti** (possibilmente contenuti nei vini). **Lupini** e prodotti derivati. **Molluschi** e prodotti derivati.

Si invitano i consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati dal personale CAMST e CIR Food e ad attivare l'iter di richiesta del menù personalizzato per allergia/intolleranza.

CONDIMENTI

- **Parmigiano reggiano** per insaporire i primi piatti;
- **Olio extra vergine d'oliva biologico** per il condimento a crudo;
- **Olio di girasole**, in minima quantità, in cottura;
- **Sale fortificato con iodio**.

Non vengono utilizzati alimenti precotti, spezie, preparati per brodo, additivi quali conservanti e/o coloranti.

LA COTTURA DEI CIBI

Tutti gli alimenti vengono cucinati al mattino, immediatamente prima del consumo dei pasti.

Il sistema utilizzato per la produzione è quello definito *FRESCO-CALDO* che prevede il mantenimento di temperature specifiche per piatti caldi e freddi dal momento della cottura a quello del confezionamento del trasporto per garantirne la sicurezza igienica fino al momento del consumo.

Tecniche di preparazione, cottura e mantenimento:

Al fine di garantire ai nostri piatti, massima qualità organolettica ed elevato



valore nutrizionale, privilegiamo metodi di cottura semplici con utilizzo limitato di grassi grazie anche all'esperienza maturata dai nostri Chef in questi anni.

I metodi di cottura utilizzati sono:

COTTURA IN PENTOLA: consente la cottura di sughi, salse, ragù, besciamelle, purè. Il particolare fondo emisferico e il sistema di mescolamento assicurano una perfetta uniformità di cottura.

COTTURA AL FORNO (CALORE A SECCO): l'ottimale distribuzione del calore permette una cottura più facile e veloce per rosolare, cuocere, preservando la tenerezza della preparazione.

COTTURA A VAPORE (MEDIANTE FORNO): la cottura a vapore è un sistema ritenuto tra i più sani e dietetici, consente di cucinare senza sprecare nulla sia in termini di sapore, sia in termini di sostanze nutritive.

BOLLITURA: utilizzata per i tipi di cottura che necessitano la distribuzione del calore uniforme su tutta la superficie degli alimenti. Permette di mantenere i cibi leggeri e digeribili esaltandone i sapori.

COTTURA ALLA PIASTRA: la cottura su piastra con fry-top è utilizzata in casi in cui l'alimento deve subire una rosolatura o una grigliatura esterna (es. fettina, svizzera, ecc..)

Caratteristiche delle materie prime utilizzate

PRODOTTI BIOLOGICI: pane, pasta di semola, riso integrale, carne bovina, legumi secchi, ortaggi, olio extravergine di oliva, passata e pelati di pomodoro, uova, mele, arance, clementini e kiwi, confettura di frutta, succhi di frutta, yogurt, mozzarella, burro, latte intero (per colazioni e merende), cracker.

PRODOTTI A FILIERA CORTA: prosciutto crudo, prosciutto cotto, lonza di suino, mortadella, parmigiano, riso.

PRODOTTI IGP e DOP: Pesca e Nettarina di Romagna, Pera dell'Emilia Romagna, Prosciutto crudo e Modena di Parma, Grana Padano, Parmigiano Reggiano;

PRODOTTI EQUOSOLIDALI: cacao, zucchero.

ALTRE MATERIE PRIME FORNITE

Carne suina e avicunicola: fresca, ottenuta da animali sani, regolarmente sottoposti a visita veterinaria, provenienti da allevamenti nazionali e da stabilimenti di lavorazione italiani riconosciuti CE.

CAMST e CIR si impegnano a garantire l'utilizzo di materie prime alimentari senza ingredienti modificati geneticamente.