



3^ª settimana

dal 28/08 al 01/09/17 dal 25/09 al 29/09/17
dal 23/10 al 27/10/17 dal 09/04 al 13/04/18
dal 07/05 al 11/05/18 dal 04/06 al 08/06/18

TORTELLONI DI RICOTTA AL BURRO E SALVIA
O AL POMODORO BIO
PARMIGIANO REGGIANO
Verdura fresca e cotta* - Pane
Merenda: crackers e frutta fresca

PASTA ALLA MEDITERRANEA
COTOLETTA DI POLLO AL FORNO
Verdura fresca e cotta* - Pane
Merenda: torta casalinga

RISOTTO ROSA
FRITTATINA AL FORNO
Verdura fresca e cotta* - Pane
Merenda: gelato

PASSATO DI VERDURE E LEGUMI CON PASTA
POLPETTE DI TACCHINO ESTIVE
Verdura fresca e verdura cotta* - Pane
Merenda: streghe bio e thè leggero

PASTA AL POMODORO
FILETTO DI HALIBUT* IN CROSTA AL FORNO
Verdura fresca e cotta* - Pane
Merenda: pane e frutta fresca

lunedì

martedì

mercoledì

giovedì

venerdì

4^ª settimana

dal 04/09 al 08/09/17 dal 02/10 al 06/10/17
dal 30/10 al 03/11/17 dal 16/04 al 20/04/18
dal 14/05 al 18/05/18 dal 11/06 al 15/06/18

PASTA AL RAGU' DI SUINO
SFORNATO DI VERDURE
Verdura fresca e cotta* - Pane
Merenda: yogurt alla frutta bio

Antipasto: INSALATA RICCA
LASAGNE GOCCE D'ORO
Verdura cotta* - Pane
Merenda: torta casalinga

PASSATO DI VERDURA E LEGUMI CON PASTA
POLLO AL FORNO
Verdura fresca e cotta* - Pane
Merenda: pane e frutta fresca

RISOTTO ALLA PARMIGIANA
MEDAGLIONI DI BOVINO
Zucchine* trifolate - Pane
Merenda: gelato

PASTA AL PESTO GENOVESE
COTOLETTA DI PESCE* AL FORNO
Patate al forno - Pane
Merenda: crackers e frutta fresca



CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ E SISTEMA DI AUTOCONTROLLO HACCP
La Cuccinella Italiana, la 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 D.Lgs. 231/2001, la Cuccinella Italiana applica il Sistema di Autocontrollo progettato e sviluppato sul principio del sistema HACCP, certificato in 4 cucine centrali ai sensi della norma UNI 11054. 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 dei prodotti immessi sul mercato. Gli 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 2008 è stato aggiunto al sistema certificato opera relativi alla Responsabilità Sociale secondo la norma SA8000 e dal giugno 2010 la certificazione ISO 22000:2008 relativa al Sistema di Gestione per la Sicurezza e Sicurezza sul Lavoro, dal 2011 è attiva la Certificazione UNI EN ISO 22000:2008 relativa alla Ristrutturazione delle Menti Agromarket, ed è applicata ad un Centro di Impiegazione Pasti dedicato alla ristorazione scolastica e socio-assistenziale. I dati e sistemi sopra indicati sono integrati nel Sistema Qualità ISO 9001, esteso ed applicato ai diversi segmenti di attività in cui CUI food opera nel tutte le unità di produzione e vendita attive sul territorio nazionale.

CENTRO DI PRODUZIONE: CUCINA NIDO SANT'AGOSTINO
Via Udine - SASSUOLO

LA COTTURA DEI CIBI:

Tutti gli alimenti sono cucinati al mattino, immediatamente prima del consumo o confezionamento e spedizione dei pasti.

La pasta e il riso: la presenza di cuoci-pasta a cestelli consente la "cottura espressa".

I secondi: in forni convenzionali o a vapore.

I contorni: in forni a vapore.

Le torte, muffin e gnocco: prodotti preparati in giornata dalla cucina del Centro Pasti

Nessun alimento viene fritto

LE MIGLIORIE DEL SERVIZIO:

Nei terminali di distribuzione, fatta eccezione per i locali che non lo consentono, sono installati: **EROGATORI D'ACQUA:** l'acqua è spillata attraverso erogatori di acqua microfiltrata proveniente dall'acquedotto comunale e controllata annualmente.

CUOCI PASTA: possibilità di "cottura espressa" presso i terminali delle Scuole

CARRELLI A BAGNO MARIA: consente di mantenere le preparazioni ad una corretta temperatura durante la somministrazione dei pasti.

PIATTI COLORATI IN MELAMINA, BICCHIERI IN POLICARBONATO E POSATE IN ACCIAIO: in sostituzione delle stoviglie usa e getta, in un'ottica di rispetto ambientale.

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 del LARN (Livelli di Assunzione Raccomandati di Energia e Nutrienti 2014) e le LINEE GUIDA per una SANA ALIMENTAZIONE ITALIANA (revisione 2003).

	Calorie giornaliere	Calorie del pasto
Nido d'infanzia	1350 ± 5%	675*

*Pranzo e Merenda

Pranzo: 40% delle calorie totali

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

Durante la mattina privilegiare alimenti a ridotto apporto energetico, come la frutta e lo yogurt, che non compromettono l'appetito per il pranzo. A cena completare con varietà e fantasia il pranzo scolastico, consultando il menu e scegliendo ingredienti diversi da quelli già consumati.

DIETE PARTICOLARI

Dieta "speciale" (con certificato medico): esclusivamente per bambini o adulti che necessitano di una alimentazione mirata a prevenire e/o curare specifiche patologie (allergie alimentari, diabete, ecc.).

Dieta "speciale" (con certificato medico): esclusivamente per bambini o adulti che necessitano di una alimentazione mirata a prevenire e/o curare specifiche patologie (allergie alimentari, diabete, ecc.).

Dieta "particolare" standard con esclusione di:

- carne di maiale
- carne bovina
- carne in genere
- carne e pesce e derivati
- carne, pesce, uova e latte e derivati

può essere richiesta, per iscritto, dagli interessati esclusivamente per motivi etico-religiosi

ALTERNATIVE AL MENU DEL GIORNO

In alternativa al menu del giorno il genitore può richiedere:

un "primo alternativo" costituito da pasta all'olio extra vergine di oliva bio.

Oppure un "pasto alternativo" composto da:

primo piatto: pasta all'olio extra vergine di oliva bio

secondo piatto: scaglie di parmigiano reggiano e prosciutto cotto

Si raccomanda ai genitori di non avvalersi della possibilità di richiedere le alternative se non quando sia realmente necessario, poiché è importante che i bambini si abituino ad una alimentazione il più possibile varia e completa.

Colazione del mattino: è prevista tutti i giorni frutta fresca di stagione. Per i bambini con difficoltà di masticazione la merenda del giorno sarà sostituita con frullato di frutta fresca o yogurt. In queste giornate sarà distribuita una porzione ridotta di secondo.

Ufficio prodotto Area Emilia
Est AD 01/09/17