

I MENU' DELLE FESTIVITA'

A cura dell'Ufficio Qualità e Sicurezza – Area Emilia Ovest

Cir Food

Riproduzione Vietata

Venerdì 28 Ottobre 2022
FESTA DI HALLOWEEN

Halloween cade il 31 ottobre di ogni anno e viene festeggiato soprattutto negli Stati Uniti e in Inghilterra, anche se negli ultimi decenni ha preso piede anche in molti altri paesi, compresa l'Italia. Durante la notte tra il 31 e il 1 novembre i bambini, ma spesso anche gli adulti, girano di casa in casa mascherati da creature mostruose per il famoso rito del “dolcetto o scherzetto”: gli abitanti della casa potranno allora salvarsi dai terribili scherzi a tinte macabre solo regalando dolcetti ai bambini.

*“ Dolcetto o Scherzetto
 C'è un fantasma sopra il tetto.
 Tanti bimbi golosoni
 a bussar tutti i portoni.
 Alle porte streghe belle
 che pretendon caramelle “*

(Filastrocca di Halloween)



MENU':

Risotto dello Zombie

Code dello sciacallo

Patate torturate

Pane

Schegge di cranio

Martedì 22 Novembre 2022
FESTA DEL BAMBINO

Ogni anno il 20 novembre si celebra la Giornata internazionale per i diritti dell'infanzia e dell'adolescenza, per ricordare la data in cui la Convenzione Internazionale sui Diritti dell'Infanzia è stata approvata dall'Assemblea Generale delle Nazioni Unite a New York, il 20 novembre 1989. Per questo ogni anno si ricordano i diritti dei bambini che dovrebbero essere garantiti in ogni parte del mondo. Anche i bambini hanno dei diritti che devono essere garantiti. E ovviamente devono essere protetti da qualsiasi forma di discriminazione o violenza. Questa convenzione è infatti considerata come una delle più importanti conquiste del diritto internazionale degli ultimi anni del Novecento

Tutti i grandi sono stati bambini una volta. (Ma pochi di essi se ne ricordano)
(Piccolo Principe)



MENU':

Pasta prosciutto e piselli

Cotoletta di carne

Stick di patatine

Pane

Torta glassata al cioccolato

Dicembre 2022
(giorno da concordare)
FESTA DI NATALE

Il periodo delle feste natalizie con le sue connotazioni religiose per molti è un'occasione per stare insieme alla famiglia e agli amici e rafforzare i legami affettivi.

*La neve è bianca come il sale,
la neve è fredda, la notte è nera
ma per i bambini è primavera:
soltanto per loro, ai piedi del letto
è fiorito un albero....*

(Gianni Rodari Filastrocche sul Natale)



MENU':

Cappelletti in brodo vegetale

Arrosto di carne

Purè di patate

Pane

Pandoro

Gennaio 2023
(giorno da concordare)
GIORNATA ECO~SOSTENIBILE

La sostenibilità ambientale pone al centro la tutela del territorio, assicurandone il rinnovamento delle risorse naturali e del patrimonio, e mira a sviluppare una cultura di impegno solidale ed etico. L'educazione allo sviluppo sostenibile diventa oggi un obiettivo per il presente e per il futuro del nostro paese e ciò significa attivare processi virtuosi di cambiamento complessivo dei comportamenti e degli stili di vita. Attraverso piccole azioni quotidiane (raccolta differenziata, rispetto per il cibo, tutela dell'acqua, riduzione dei mezzi di trasporto...) è possibile fare la differenza e aiutare il nostro Pianeta.

“ La natura dipinge per noi, giorno dopo giorno, immagini di infinita bellezza ”
(John Ruskin)



MENU':

Orzotto vegetariano (bianco)
Hummus fantasia (barbabietole e ceci) servito
su fettina di pane
Verdura di stagione
Frutta fresca di stagione

Martedì 21 Febbraio 2023

FESTA DI CARNEVALE

I caratteri della celebrazione del carnevale hanno origini in festività molto antiche. Da un punto di vista storico e religioso il carnevale rappresentò, un periodo di festa ma soprattutto di rinnovamento simbolico, durante il quale il caos sostituiva l'ordine. Il carnevale è senza dubbio la festa più variopinta dell'anno, dove tutto è permesso e dove il gioco, lo scherzo e la finzione diventano, per un po', una regola ed è senz'altro una delle ricorrenze più diffuse e più popolari del mondo.

*“C'è una maschera buffa e bella
un'altra come pulcinella.
Sia i bimbi che i grandi
sono in strada tutti quanti.
Fino a sera per la via
sembra tutta una pazzia
e gruppetti ben divisi
fanno scherzi senza avvisi.
Coriandoli e ciambelle
per tutte le maschere
sian brutte, sian belle”*



MENU':

Pasta arlecchino con coriandoli di verdure

Polpette di pulcinella

Contorno di stelle filanti

Pane

Chiacchiere di colombina

Lunedì 20 Marzo 2023
GIORNATA DELLA FELICITA'

La giornata internazionale della felicità si celebra in tutto il mondo il 20 marzo di ciascun anno. È stata istituita dall'Assemblea generale dell'Organizzazione delle Nazioni Unite (ONU) il 28 giugno 2012 al fine di riconoscere l'importanza della felicità e del benessere quali obiettivi universali e aspirazioni comuni per tutti gli abitanti della terra.

“La felicità è reale solo quando è condivisa”

(Christopher Mccandless)



MENU':

Antipasto di verdure

Pizza Margherita e Pizza farcita al prosciutto

Gelato biscotto

Martedì 04 Aprile 2023

FESTA DI PASQUA

La data della Pasqua, variabile di anno in anno secondo i cicli lunari, cade la domenica successiva al primo plenilunio di primavera, determinando anche la cadenza di altre celebrazioni e tempi liturgici come la Quaresima e la Pentecoste. A Pasqua vi è l'abitudine di regalare uova di cioccolato. In realtà quest'abitudine è nata con il tempo, ma all'inizio si era soliti regalare uova vere, con il guscio colorato, col significato di rinascita.

*“ Nell’uovo di Pasqua che mai ci sarà?
C’è forse nascosta la felicità?
Apritelo piano se no, la per là,
la dolce sorpresa scappare potrà “*



MENU':

Raviolini di patate in salsa emiliana
**Insalatone misto con uova sode (comprensivo
di contorno)**
Pane
Colomba pasquale

Maggio 2023
 (giorno da concordare)

MENU' A FILERA CORTA

Gli alimenti “a Km zero”, definiti anche con il termine più tecnico “a filiera corta”, sono prodotti locali che vengono venduti o somministrati nelle vicinanze del luogo di produzione. Questi alimenti offrono maggiori garanzie di freschezza proprio per l’assenza, o quasi, di trasporto e di passaggio. Inoltre, con questa scelta di consumo, si valorizza la produzione locale e si recupera il legame con il territorio, imparando a conoscere sapori tipici e tradizioni gastronomiche.

*“Conoscere il tuo pianeta è un passo verso il proteggerlo”
 (Jacques Yves Cousteau)*



MENU':

Tagliatelle paglia e fieno (Antico Pastificio Granarolo) con pomodoro e basilico fresco
 Ricotta Vaccina dell'Appenino Reggiano (Villa Minozzo)
 Contorno crudo di stagione
 Pan de Re (Reggio Emilia)
 Ciambella nostrana (Produzione artigianale)

Giugno 2023

(giorno da concordare)

FESTA DI FINE ANNO

La festa di fine anno scolastico rappresenta un momento bellissimo per tutti i bambini. Dopo un anno tra compiti e interrogazioni, l'impegno dimostrato deve essere promosso con un'occasione di svago e allegria. Allora festeggiamo tutti insieme!!!!!!

MENU':

Panino con Hamburger di carne e insalata

Patate al forno con maionese e ketchup

Gelato



Ufficio Qualità e Sicurezza Cir Food

Area Emilia Ovest

Riproduzione Vietata