



ASP Terre di Castelli – Giorgio Gasparini Nidi d’infanzia di Castelnuovo Rangone, Castelvetro, Montale, Savignano s/P, Spilamberto, Vignola
 Unione Terre di Castelli – Territori di Castelnuovo Rangone, Castelvetro, Guiglia, Marano s/P, Savignano s/P, Spilamberto, Vignola, Zocca
 Cooperativa Italiana di Ristorazione – Area Emilia Est -Sede di Modena - Via Elsa Morante, 71
 CENTRO DI PRODUZIONE PASTI “LA MADIA” di SPILAMBERTO – CUCINE SCOLASTICHE di CASTELVETRO, GUIGLIA, MARANO, VIGNOLA, ZOCCA
 Dietista di riferimento Preti Cinzia - TEL. 059/785739 – FAX 059/7863000 - c.preti@cirfood.com



NIDI, SCUOLE D’INFANZIA E PRIMARIE - MENU A.S. 2020/2021 in vigore dal 01 settembre 2020 – 3° settimana

Il menu e il relativo elenco ingredienti e allergeni, il menu bianco e alternativo e i menu etico-religiosi disponibili, sono consultabili sui seguenti siti :
www.aspvignola.mo.it (nidi d’infanzia) e www.terredicastelli.mo.it/servizi_alla_persona/scuola/mensa (scuole d’infanzia e primarie)

18/09/2020

PASTO IN BIANCO – NOTE MENU’ SPECIALI

DATE			SECONDO PIATTO PASTO IN BIANCO	NOTE MENU’ SPECIALI
1° settimana		L	Prosciutto cotto	PASTO IN BIANCO completo <u>senza certificato medico</u> : si può prenotare per il tempo strettamente necessario, per adulti o bambini con lievi indisposizioni ed è composto da PRIMO pasta all’olio extravergine d’oliva, SECONDO da schema giornaliero, CONTORNO patate o carote lesse, PANE da menù, FRUTTA mela o banana, MERENDA (se prevista) CRACKER
21/09 – 25/09	15/03 – 19/03	M	Svizzera di bovino	
26/10 – 30/10	19/04 – 23/04	M	Tacchino ai ferri	
30/11 – 04/12	24/05 – 28/05	G	Parmigiano reggiano	
04/01 – 08/01	28/06 – 02/07	V	Prosciutto cotto	
08/02 – 12/02				
2° settimana		L	Prosciutto cotto	
28/09 – 02/10	15/02 – 19/02	M	Parmigiano reggiano	
02/11 – 06/11	22/03 – 26/03	M	Lombo di maiale al forno senza aromi	
07/12 – 11/12	26/04 – 30/04	G	Prosciutto cotto	
11/01 – 15/01	31/05 – 04/06	V	Pollo ai ferri	
3° settimana		L	Parmigiano reggiano	MENU’ DI ESCLUSIONE per esigenze etico-religiose sono disponibili 5 diversi menù “colori” : BLU senza maiale, VIOLA senza bovino, ROSSO senza nessun tipo di carne, VERDE senza nessun tipo di carne e di pesce, ARANCIONE senza proteine di origine animale (carne, pesce, latte, uova) o loro derivati.
31/08 – 04/09	22/02 – 26/02	M	Tacchino ai ferri	
05/10 – 09/10	29/03 – 02/04	M	Prosciutto cotto	
09/11 – 13/11	03/05 – 07/05	G	Pollo al forno senza aromi	
14/12 – 18/12	07/06 – 11/06	V	Prosciutto cotto	
18/01 – 22/01				
4° settimana		L	Pollo ai ferri o al forno senza aromi	DIETE SPECIALI PERSONALIZZATE con certificato medico esclusivamente per bambini o adulti che necessitano di un’alimentazione mirata a prevenire e/o correggere stati patologici specifici come allergie, intolleranze alimentari, malattie metaboliche, celiachia, diabete, ecc.
07/09 – 11/09	01/03 – 05/03	M	Prosciutto cotto	
12/10 – 16/10	05/04 – 09/04	M	Parmigiano reggiano	
16/11 – 20/11	10/05 – 14/05	G	Prosciutto cotto	
21/12 – 25/12	14/06 – 18/06	V	Fettina di carne ai ferri	
25/01 – 29/01				
5° settimana		L	Parmigiano reggiano	SI INFORMANO I GENTILI UTENTI CHE GLI ALIMENTI PRESENTI NEL MENU’ POSSONO CONTENERE UNA O PIU’ SOSTANZE CHE PRODUCONO ALLERGIE O INTOLLERANZE COME INGREDIENTI 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, o i loro famigliari, a richiedere informazioni sugli ingredienti al personale CIR Food (in possesso della documentazione completa relativa agli allergeni presenti nel menù proposto) e ad attivare l’iter di richiesta del menù personalizzato per allergia/intolleranza.
14/09 – 18/09	08/03 – 12/03	M	Lombo di maiale al forno senza aromi	
19/10 – 23/10	12/04 – 16/04	M	Prosciutto cotto	
23/11 – 27/11	17/05 – 21/05	G	Pollo ai ferri o al forno senza aromi	
28/12 – 01/01	21/06 – 25/06	V	Prosciutto cotto	
01/02 – 05/02				