



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](http://www.aspvignola.mo.it) (nidi d’infanzia) e [www.terredicastelli.mo.it/servizi\\_alla\\_persona/scuola/mensa](http://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   |
|--|--|-----------------------|--|---|
| <b>1° settimana</b><br>21/09 – 25/09<br>26/10 – 30/10<br>30/11 – 04/12<br>04/01 – 08/01<br>08/02 – 12/02 | 15/03 – 19/03<br>19/04 – 23/04<br>24/05 – 28/05<br>28/06 – 02/07 | L<br>M<br>M<br>G<br>V | Prosciutto cotto<br>Svizzera di bovino<br>Tacchino ai ferri<br>Parmigiano reggiano<br>Prosciutto cotto                                       | <b>PASTO IN BIANCO</b> 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   |
| <b>2° settimana</b><br>28/09 – 02/10<br>02/11 – 06/11<br>07/12 – 11/12<br>11/01 – 15/01                  | 15/02 – 19/02<br>22/03 – 26/03<br>26/04 – 30/04<br>31/05 – 04/06 | L<br>M<br>M<br>G<br>V | Prosciutto cotto<br>Parmigiano reggiano<br>Lombo di maiale al forno senza aromi<br>Prosciutto cotto<br>Pollo ai ferri                        |   |
| <b>3° settimana</b><br>31/08 – 04/09<br>05/10 – 09/10<br>09/11 – 13/11<br>14/12 – 18/12<br>18/01 – 22/01 | 22/02 – 26/02<br>29/03 – 02/04<br>03/05 – 07/05<br>07/06 – 11/06 | L<br>M<br>M<br>G<br>V | Parmigiano reggiano<br>Tacchino ai ferri<br>Prosciutto cotto<br>Pollo al forno senza aromi<br>Prosciutto cotto                               | <b>MENU’ DI ESCLUSIONE</b> 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.  |
| <b>4° settimana</b><br>07/09 – 11/09<br>12/10 – 16/10<br>16/11 – 20/11<br>21/12 – 25/12<br>25/01 – 29/01 | 01/03 – 05/03<br>05/04 – 09/04<br>10/05 – 14/05<br>14/06 – 18/06 | L<br>M<br>M<br>G<br>V | Pollo ai ferri o al forno senza aromi<br>Prosciutto cotto<br>Parmigiano reggiano<br>Prosciutto cotto<br>Fettina di carne ai ferri            | <b>DIETE SPECIALI PERSONALIZZATE con certificato medico</b> 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.   |
| <b>5° settimana</b><br>14/09 – 18/09<br>19/10 – 23/10<br>23/11 – 27/11<br>28/12 – 01/01<br>01/02 – 05/02 | 08/03 – 12/03<br>12/04 – 16/04<br>17/05 – 21/05<br>21/06 – 25/06 | L<br>M<br>M<br>G<br>V | Parmigiano reggiano<br>Lombo di maiale al forno senza aromi<br>Prosciutto cotto<br>Pollo ai ferri o al forno senza aromi<br>Prosciutto cotto | <b>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.</b> 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. <b>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.</b> |