



ASP Terre di Castelli – Giorgio Gasparini Nidi d’infanzia di Castelnuovo Rangone, Castelvetro, Montale, Savignano s/P, Spilamberto
 Unione Terre di Castelli – Territori di Castelnuovo Rangone, Castelvetro, Savignano s/P, Spilamberto, Vignola
 Cooperativa Italiana di Ristorazione – Area Emilia Est -Sede di Modena - Via Elsa Morante, 71
CENTRO DI PRODUZIONE PASTI “LA MADIA” di SPILAMBERTO – CUCINA SCOLASTICA di CASTELVETRO
 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 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

| DATE | | PRIMO PIATTO | SECONDO PIATTO | CONTORNO | PANE E FRUTTA | MERENDA - NIDO | ASPORTO - INFANZIA |
|--|---------------|---|---|-----------------------|-------------------------------|--------------------|---------------------|
| 1° settimana 21/09 – 25/09 26/10 – 30/10 30/11 – 04/12 04/01 – 08/01 08/02 – 12/02 | 15/03 – 19/03 | L Pasta integrale al tonno | Tortino di verdure e ricotta | Carote lesse | Pane e Frutta fresca | Yogurt alla frutta | Biscotti |
| | 19/04 – 23/04 | M Pastina in brodo vegetale N+I /pasta all’olio e.v. d’oliva | Hamburger di bovino al forno | Piselli alla francese | Pane e Frutta fresca | Frutta fresca | Frutta fresca |
| | 24/05 – 28/05 | M Piatto unico: Lasagne al forno | ----- | Cappuccio julienne | Pane e Frutta fresca | Plum cake | Plum cake |
| | 28/06 – 02/07 | G Pasta alla mediterranea | Formaggio | Zucchine lesse | Pane e Frutta fresca | Succo e cracker | Cracker |
| | | V Pasta al pesto caldo di zucchine | Filetè di merluzzo gratinato al forno | Patate lesse | Pane e Frutta/ Dolce P | Frutta fresca | Frutta fresca |
| 2° settimana 28/09 – 02/10 02/11 – 06/11 07/12 – 11/12 11/01 – 15/01 | 15/02 – 19/02 | L Pasta alle verdure | Prosciutto cotto | Fagiolini | Pane e Frutta fresca | Latte e biscotti | Biscotti |
| | 22/03 – 26/03 | M Pasta integrale al ragù | Polpette agli spinaci | Finocchi julienne | Pane e Frutta fresca | Pane e cioccolato | Cioccolato barretta |
| | 26/04 – 30/04 | M Pasta al pomodoro e piselli | Arrosto di maiale al forno | Broccoli | Pane e Frutta fresca | Frutta fresca | Frutta fresca |
| | 31/05 – 04/06 | G Pasta all’olio extravergine d’oliva | Pesce gratinato al forno | Patate al vapore | Pane e Frutta fresca | Schiacciata | Schiacciata |
| | | V Minestra d’orzo N+I / Pasta alla ligure | Cotoletta di pollo al forno | Carote julienne | Pane e Frutta fresca | Frutta fresca | Frutta fresca |
| 3° settimana 31/08 – 04/09 05/10 – 09/10 09/11 – 13/11 14/12 – 18/12 18/01 – 22/01 | 22/02 – 26/02 | L Pasta integrale al pomodoro | Formaggio | Bietola/spinaci | Pane e Frutta fresca | Yogurt alla frutta | Biscotti |
| | 29/03 – 02/04 | M Pasta all’olio extravergine d’oliva | Filetè di merluzzo gratinato al forno | Purè di patate | Pane e Frutta fresca | Frutta fresca | Frutta fresca |
| | 03/05 – 07/05 | M Pasta al ragù | Morbidone di patate | Cappuccio julienne | Pane e Frutta fresca | Tortino al limone | Tortino al limone |
| | 07/06 – 11/06 | G Pasta alla crema di peperoni | Pollo al forno | Fagiolini | Pane e Frutta fresca | Frutta fresca | Frutta fresca |
| | | V Pastina in crema di verdure (per N + I) | Pizza margherita (P. Unico Primarie) | Carote julienne | Pane e Frutta fresca | Succo e cracker | Cracker |
| 4° settimana 07/09 – 11/09 12/10 – 16/10 16/11 – 20/11 21/12 – 25/12 25/01 – 29/01 | 01/03 – 05/03 | L Pasta al sugo di fagioli | Frittata agli spinaci | Carote lesse | Pane e Frutta fresca | Yogurt alla frutta | Biscotti |
| | 05/04 – 09/04 | M Piatto unico: Lasagne al forno | ----- | Verdura fresca | Pane e Frutta fresca | Succo e cracker | Cracker |
| | 10/05 – 14/05 | M Pastina in brodo di carne N+I / Pasta all’olio e.v. d’oliva | Crocchette all’ortolana | Fagiolini | Pane e Frutta fresca | Frutta fresca | Frutta fresca |
| | 14/06 – 18/06 | G Pasta alla zucca | Prosciutto cotto | Patate lesse | Pane e Frutta fresca | Tortino /Plum cake | Tortino /Plum cake |
| | | V Pasta integrale al pomodoro | Filetè di merluzzo gratinato al forno | Spinaci | Pane e Frutta fresca | Frutta fresca | Frutta fresca |
| 5° settimana 14/09 – 18/09 19/10 – 23/10 23/11 – 27/11 28/12 – 01/01 01/02 – 05/02 | 08/03 – 12/03 | L Pasta piselli e zafferano | Formaggio | Broccoli | Pane e Frutta fresca | Frutta fresca | Frutta fresca |
| | 12/04 – 16/04 | M Pasta integrale alla pizzaiola | Arrosto di maiale al forno | Fagiolini | Pane e Frutta fresca | Pane e cioccolato | Cioccolato barretta |
| | 17/05 – 21/05 | M Pasta all’olio extravergine d’oliva | Limanda dorata al forno | Purè di patate | Pane e Frutta fresca | Latte e biscotti | Biscotti |
| | 21/06 – 25/06 | G Passato di verdure con farro N+I / Pasta alle verdure | Pollo al forno | Zucchine | Pane e Frutta fresca | Schiacciata | Schiacciata |
| | | V Pasta al ragù | Pepite di zucca e ceci | Carote julienne | Pane e Frutta fresca | Frutta fresca | Frutta fresca |

NOTE : P = primarie • I = infanzie • N = nidi • per le scuole primarie Venerdì 1° settimana **DOLCE** in sostituzione della Frutta fresca

• **CONTORNO:** per i nidi d’infanzia in abbinamento alla verdura fresca viene sempre fornita anche verdura cotta • **FORMAGGIO :** per i nidi d’infanzia sempre bis ricotta/parmigiano

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.