



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 Messori Camilla - TEL. 059/785739 – FAX 059/7863000 – camilla.messori@cirfood.com



07/03/2022

NIDI, SCUOLE D’INFANZIA E PRIMARIE – MENU’ PRIMAVERA - ESTATE 2022 in vigore dal 04/04/22 – 1° settimana

Il menù e il relativo elenco ingredienti e allergeni e i menù 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)

MENU’ ARANCIONE - ESCLUSIONE DI PROTEINE ANIMALI (CARNE, PESCE, LATTE, UOVA e derivati)

DATE		PRIMO PIATTO	SECONDO PIATTO	CONTORNO	PANE E FRUTTA	MERENDA	note
1° SETTIMANA	L	Pasta integrale all’ortolana	Verdure al vapore	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Biscotti crich	
04/04 – 08/04	M	Pasta all’olio extravergine d’oliva	Burger vegetale* s/l s/u	Zucchine trifolate	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	
09/05 – 13/05	M	Pasta al pomodoro	Legumi trifolati	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Fette biscottate e marmellata	
13/06 – 17/06	G	Passato di verdure con riso N+I / Riso estivo * s/l	Legumi al sugo	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Succo e mini grissini	
05/09 – 09/09	V	Pasta al pesto * s/l	Legumi lessi	Fagiolini all’olio	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	
10/10 – 14/10							
2° SETTIMANA	L	Pasta integrale al pomodoro	Legumi lessi	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Succo e biscotti crich	
11/04 – 15/04	M	Pasta all’olio extravergine d’oliva	Piselli al sugo	Patate	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	
16/05 – 20/05	M	Pasta al pomodoro	Burger vegetale* s/l s/u	Spinaci all’olio	Pane e Frutta fresca	Schiacciata	
20/06 – 24/06	G	Passato di verdure con riso N+I / Riso alle zucchine	Fagiolini all’olio	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Biscotti crich	
12/09 – 16/09	V	Pasta alla ligure * s/l	Polpette vegetariane * s/l s/u	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	
17/10 – 21/10							
3° SETTIMANA	L	Pasta al pomodoro aromatico	Legumi al sugo	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Mousse di frutta	
18/04 – 22/04	M	Pasta al pesto delicato * s/l	Fagiolini all’olio	Carote all’olio	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	
23/05 – 27/05	M	Pasta all’olio extravergine d’oliva	Burger vegetale* s/l s/u	Piselli al sugo	Pane e Frutta fresca	Fette biscottate e marmellata	
27/06 – 01/07	G	Pasta integrale al pomodoro	Legumi lessi	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	
19/09 – 23/09	V	Crema di legumi con riso (N+I)	Pizza rossa (P.U. x Primarie)	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Schiacciata	
24/10 – 28/10							
4° SETTIMANA	L	Pasta zucchine e porri	legumi trifolati	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Mousse di frutta	
25/04 – 29/04	M	Crema di carote con orzo N+I /Riso all’olio	Legumi lessi	Patate	Pane e Frutta fresca	Succo e mini grissini	
30/05 – 03/06	M	Pasta integrale pomodoro e basilico	Farinata di ceci * s/l s/u	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	
26/09 – 30/09	G	Pasta al pomodoro	Burger vegetale* s/l s/u	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Fette biscottate e marmellata	
31/10 – 04/11	V	Pasta al pesto di olive e patate * s/l	Legumi al sugo	Fagiolini all’olio	Pane e Frutta N/mousse I+P	Frutta fresca	
5° SETTIMANA	L	Pasta al pesto trapanese * s/l	Legumi lessi	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Schiacciata	
02/05 – 06/05	M	Pasta al pomodoro	Burger vegetale* s/l s/u	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Fette biscottate e marmellata	
06/06 – 10/06	M	Pasta all’olio extravergine d’oliva	Legumi al sugo	Patate al vapore	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	
03/10 – 07/10	G	Pasta alla capricciosa * (no acciughe)	legumi lessi	Carote e piselli all’olio	Pane e Frutta fresca	Mousse di frutta	
	V	Crema di zucchine con riso (N+I)	pizza rossa (P.U. x Prim.)	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	

Verdura fresca a rotazione secondo stagionalità (finocchi, carote, pomodori, insalata, cavolo cappuccio, ecc ...)

NOTE: P = primarie • I = infanzie • N = nidi • Per infanzie e primarie: Venerdì 4° settimana DOLCE in sostituzione della Frutta fresca (TORTA DI COMPLEMESE PER INFANZIE; DOLCE CONFEZIONATO MONOPORZIONE PER PRIMARIE)

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

PASTO IN BIANCO: pasta all’olio e. v. oliva + secondo da schema (ultima colonna) + contorno a rotazione tra insalata verde, carote crude/cotte, patate lesse + pane + frutta mela o banana + merenda cracker

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.L. gs.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.**