



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



## 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](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)

### MENU’ BLU - ESCLUSIONE DI MAIALE

07/03/2022

DATE		PRIMO PIATTO	SECONDO PIATTO	CONTORNO	PANE E FRUTTA	MERENDA	note
<b>1° SETTIMANA</b>	L	Pasta integrale all’ortolana	Mozzarella <b>I+P</b> – Ricotta e parmigiano <b>N</b>	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Biscotti	
04/04 – 08/04	M	Pasta all’olio extravergine d’oliva	Hamburger di bovino al forno	Zucchine trifolate	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	
09/05 – 13/05	M	<b>Pasta al pomodoro</b>	Frittata al profumo di basilico	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Plum cake	
13/06 – 17/06	G	Passato di verdure con riso <b>N+I/</b> Riso estivo <b>P</b>	Bocconcini pollo agli aromi	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Succo cracker	
05/09 – 09/09	V	Pasta al pesto	Pesce gratinato al forno	Fagiolini all’olio	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	
10/10 – 14/10							
<b>2° SETTIMANA</b>	L	Pasta integrale al tonno	Caciotta <b>I+P</b> - Tortino di ricotta <b>N</b>	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Crostatina	
11/04 – 15/04	M	Pasta all’olio extravergine d’oliva	<b>Pollo al forno</b>	Patate	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	
16/05 – 20/05	M	Pasta al pomodoro	Pesce gratinato al forno	Spinaci all’olio	Pane e Frutta fresca	Stregchette	
20/06 – 24/06	G	Passato di verdure con riso <b>N+I/</b> Riso primavera <b>P</b>	Portafogli <b>di formaggio - Formaggio N</b>	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Biscotti	
12/09 – 16/09	V	Pasta alla ligure	Polpette vegetariene	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	
17/10 – 21/10							
<b>3° SETTIMANA</b>	L	Pasta al pomodoro aromatico	Tonno <b>P</b> - Pesce gratinato <b>N + I</b>	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Budino uht	
18/04 – 22/04	M	Pasta al pesto delicato	Morbidone di patate	Carote all’olio	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	
23/05 – 27/05	M	Pasta all’olio extravergine d’oliva	Polpette di bovino al forno	Piselli al sugo	Pane e Frutta fresca	Tortino al limone	
27/06 – 01/07	G	Pasta integrale del pastore	Straccetti di pollo alla palermitana	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	
19/09 – 23/09	V	Crema di legumi con riso ( <b>N+I</b> )	Pizza margherita ( <b>P.U. x Primarie</b> )	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Schiacciata/ Grissini	
24/10 – 28/10							
<b>4° SETTIMANA</b>	L	Pasta alla vesuviana	Mozzarella <b>I+P</b> – Ricotta e parmigiano <b>N</b>	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Mousse di frutta	
25/04 – 29/04	M	Crema di carote con orzo <b>N+I/</b> Risotto parmigiana <b>P</b>	Pollo al forno	Patate	Pane e Frutta fresca	Succo e cracker	
30/05 – 03/06	M	Pasta integrale pomodoro e basilico	Happy burger	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	
26/09 – 30/09	G	<b>Piatto unico:</b> Lasagne al forno	–	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Plum cake	
31/10 – 04/11	V	Pasta al pesto di olive e patate	Pesce al forno in crosta di mais	Fagiolini all’olio	Pane e Frutta <b>N /Dolce I+P</b>	Frutta fresca	
<b>5° SETTIMANA</b>	L	Pasta al pesto trapanese	<b>Formaggio</b>	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Schiacciata/ Grissini	
02/05 – 06/05	M	Pasta <b>al pomodoro</b>	Pesce gratinato al forno	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Crostatina	
06/06 – 10/06	M	Pasta all’olio extravergine d’oliva	Sfornato di ceci e patate	Purè di patate	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	
03/10 – 07/10	G	Pasta capricciosa	Cotoletta di pollo al forno	Carote e piselli	Pane e Frutta fresca	Budino uht	
	V	Crema di zucchine con riso ( <b>N+I</b> )	Pizza margherita ( <b>P.U. x Prim.</b> )	all’olio	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	
				Verdura 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

**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, noccioline, 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.**