



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 - cynthia.preti@cirfood.com



NIDI, SCUOLE D’INFANZIA E PRIMARIE - MENU PRIMAVERA - ESTATE 2021 in vigore dal 12/04/21 – 5° 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)

07/04/2021

MENU’ VERDE - ESCLUSIONE DI CARNE E PESCE

DATE		PRIMO PIATTO	SECONDO PIATTO	CONTORNO	PANE E FRUTTA	MERENDA	note
1° SETTIMANA	L	Pasta integrale all’ortolana	Mozzarella I+P – Ricotta e parmigiano N	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Biscotti	
19/04 – 23/04	M	Pasta all’olio extravergine d’oliva	Burger vegetariano	Zucchine trifolate	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	
24/05 – 28/05	M	Pasta al pomodoro	Tortino di verdure	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Plum cake	
28/06 – 02/07	G	Riso N+I / Pasta P alle verdure estive	Formaggio	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Succo cracker	
06/09 – 10/09	V	Pasta al pesto	Legumi lessi	Fagiolini all’olio	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	
11/10 – 15/10							
2° SETTIMANA	L	Pasta integrale al pomodoro	Asiago o caciotta I+P - Tortino di ricotta N	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Crostatina	
26/04 – 30/04	M	Pasta all’olio extravergine d’oliva	Piselli al sugo	Patate	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	
31/05 – 04/06	M	Pasta al pomodoro	Burger vegetariano o frittata al forno	Spinaci all’olio	Pane e Frutta fresca	Stregchette	
13/09 – 17/09	G	Riso N+I / Pasta P primavera	Portafogli di formaggio- Formaggio N	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Biscotti	
	V	Pasta alla ligure	Polpette vegetariane	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	
3° SETTIMANA	L	Pasta al pomodoro aromatico	Legumi al sugo	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Budino uht	
03/05 – 07/05	M	Pasta all’olio extravergine d’oliva	Polpette di legumi	Piselli al sugo	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	
07/06 – 11/06	M	Pasta al pesto delicato	Sformato di patate	Carote all’olio	Pane e Frutta fresca	Tortino al limone	
20/09 – 24/09	G	Pasta integrale del pastore	Legumi lessi	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	
	V	Crema di legumi con riso (N+I)	Pizza margherita (piatto unico x Primarie)	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Schiacciatina/ Grissini	
4° SETTIMANA	L	Pasta alla vesuviana	Formaggio	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Mousse di frutta	
10/05 – 14/05	M	Riso N+I / Pasta P alla parmigiana	Legumi lessi	Patate	Pane e Frutta fresca	Succo e cracker	
14/06 – 18/06	M	Pasta integrale pomodoro e basilico	Happy burger	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	
27/09 – 01/10	G	Pasta al pomodoro	Formaggio	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Plum cake	
	V	Pasta al pesto di olive e patate	Legumi al sugo	Fagiolini all’olio	Pane e Frutta / Dolce P	Frutta fresca	
5° SETTIMANA	L	Pasta olio e basilico	Stracchino I+P – Ricotta e parmigiano N	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Schiacciatina/ Grissini	
12/04 – 16/04	M	Pasta al pesto trapanese	Burger vegetariano o frittata al forno	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Crostatina	
17/05 – 21/05	M	Pasta all’olio extravergine d’oliva	Legumi al sugo	Purè di patate	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	
21/06 – 25/06	G	Pasta alla capricciosa* (no acciughe)	Formaggio	Carote e piselli all’olio	Pane e Frutta fresca	Budino uht	
04/10 – 08/10	V	Crema di zucchine con riso (N+I)	Pizza margherita (piatto unico x Primarie)	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 le scuole primarie Venerdì 4° settimana DOLCE CONFEZIONATO MONOPORZIONE in sostituzione della Frutta fresca - # LOMBINO OLIO E LIMONE FREDDO durante la stagione calda per I+P

• **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. 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 familiari, 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.