



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 - cincia.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](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)

07/04/2021

### MENU' VIOLA - ESCLUSIONE DI BOVINO

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	
19/04 – 23/04	M	Pasta all’olio extravergine d’oliva	<b>Burger vegetariano</b>	Zucchine trifolate	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	
24/05 – 28/05	M	Pasta al <b>pomodoro</b>	Tortino di verdure	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Plum cake	
28/06 – 02/07	G	Riso <b>N+I</b> / Pasta <b>P</b> alle verdure estive	Bocconcini pollo agli aromi	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Succo cracker	
06/09 – 10/09	V	Pasta al pesto	Pesce al forno in crosta di mais	Fagiolini all’olio	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	
11/10 – 15/10							
<b>2° SETTIMANA</b>	L	Pasta integrale al tonno	Asiago o caciotta <b>I+P</b> - Tortino di ricotta <b>N</b>	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Crostatina	
26/04 – 30/04	M	Pasta all’olio extravergine d’oliva	Pollo al forno	Patate	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	
31/05 – 04/06	M	Pasta al pomodoro	Pesce gratinato al forno	Spinaci all’olio	Pane e Frutta fresca	Stregchette	
13/09 – 17/09	G	Riso <b>N+I</b> / Pasta <b>P</b> primavera	Portafogli - Prosciutto cotto <b>N</b>	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Biscotti	
	V	Pasta alla ligure	Polpette vegetariane	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	
<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	
03/05 – 07/05	M	Pasta all’olio extravergine d’oliva	Polpette di <b>legumi</b>	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	Straccetti di pollo alla palermitana	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	
	V	Crema di legumi con riso ( <b>N+I</b> )	Pizza margherita ( <b>piatto unico x Primarie</b> )	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Schiacciata/ Grissini	
<b>4° SETTIMANA</b>	L	Pasta alla vesuviana	Prosciutto cotto (e mortadella <b>P</b> )	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Mousse di frutta	
10/05 – 14/05	M	Riso <b>N+I</b> / Pasta <b>P</b> alla parmigiana	Scaloppina al limone	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	<b>pasta al pomodoro</b>	<b>Formaggio</b>	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Plum cake	
	V	Pasta al pesto di olive e patate	Pesce gratinato al forno	Fagiolini all’olio	Pane e Frutta / <b>Dolce P</b>	Frutta fresca	
<b>5° SETTIMANA</b>	L	Pasta <b>olio e basilico</b>	Stracchino <b>I+P</b> – Ricotta e parmigiano <b>N</b>	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Schiacciata/ Grissini	
12/04 – 16/04	M	Pasta al pesto trapanese	Pesce gratinato al forno	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Crostatina	
17/05 – 21/05	M	Pasta all’olio extravergine d’oliva	Lombo di maiale al forno #	Purè di patate	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	
21/06 – 25/06	G	Pasta alla capricciosa	Cotoletta di pollo al forno	Carote e piselli all’olio	Pane e Frutta fresca	Budino uht	
04/10 – 08/10	V	Crema di zucchine con riso ( <b>N+I</b> )	Pizza margherita ( <b>piatto unico x Primarie</b> )	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. 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 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.**