



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 - cinzia.preti@cirfood.com



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

22/03/2021

DATE		PRIMO PIATTO	SECONDO PIATTO	CONTORNO	PANE E FRUTTA	MERENDA	SECONDO BIANCO
1° SETTIMANA	L	Pasta integrale all’ortolana	Mozzarella I+P – Ricotta e parmigiano N	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Biscotti	Prosciutto cotto
19/04 – 23/04	M	Pasta all’olio extravergine d’oliva	Hamburger di bovino al forno	Zucchine trifolate	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	Parmigiano
24/05 – 28/05	M	Pasta al ragù	Tortino di verdure	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Plum cake	Svizzera / Fettina di carne
28/06 – 02/07	G	Riso N+I / Pasta P alle verdure estive	Bocconcini pollo agli aromi	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Succo cracker	Pesce olio e limone
06/09 – 10/09	V	Pasta al pesto	Pesce al forno in crosta di mais	Fagiolini all’olio	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	Prosciutto cotto
11/10 – 15/10							
2° SETTIMANA	L	Pasta integrale al tonno	Asiago o caciotta I+P - Tortino di ricotta N	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Crostatina	Prosciutto cotto
26/04 – 30/04	M	Pasta all’olio extravergine d’oliva	Pollo al forno	Patate	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	Pesce olio e limone
31/05 – 04/06	M	Pasta al pomodoro	Pesce gratinato al forno	Spinaci all’olio	Pane e Frutta fresca	Stregchette	Prosciutto cotto
13/09 – 17/09	G	Riso N+I / Pasta P primavera	Portafogli - Prosciutto cotto N	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Biscotti	Parmigiano
	V	Pasta alla ligure	Polpette vegetariane	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	Fettina di carne ai ferri
3° SETTIMANA	L	Pasta al pomodoro aromatico	Tonno P - Pesce gratinato N + I	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Budino uht	Prosciutto cotto
03/05 – 07/05	M	Pasta all’olio extravergine d’oliva	Polpette di bovino al forno	Piselli al sugo	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	Pesce olio e limone
07/06 – 11/06	M	Pasta al pesto delicato	Sformato di patate	Carote all’olio	Pane e Frutta fresca	Tortino al limone	Svizzera / Fettina di carne
20/09 – 24/09	G	Pasta integrale del pastore	Straccetti di pollo alla palermitana	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	Parmigiano
	V	Crema di legumi con riso (N+I)	Pizza margherita (piatto unico x Primarie)	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Schiacciata/ Grissini	Prosciutto crudo
4° SETTIMANA	L	Pasta alla vesuviana	Prosciutto cotto (e mortadella P)	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Mousse di frutta	Parmigiano
10/05 – 14/05	M	Riso N+I / Pasta P alla parmigiana	Scaloppina al limone	Patate	Pane e Frutta fresca	Succo e cracker	Pesce olio e limone
14/06 – 18/06	M	Pasta integrale pomodoro e basilico	Happy burger	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	Prosciutto cotto
27/09 – 01/10	G	Piatto unico: Lasagne al forno	-----	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Plum cake	Fettina di carne ai ferri
	V	Pasta al pesto di olive e patate	Pesce gratinato al forno	Fagiolini all’olio	Pane e Frutta / Dolce P	Frutta fresca	Prosciutto cotto
5° SETTIMANA	L	Pasta al ragù	Stracchino I+P – Ricotta e parmigiano N	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Schiacciata/ Grissini	Prosciutto cotto
12/04 – 16/04	M	Pasta al pesto trapanese	Pesce gratinato al forno	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Crostatina	Fettina di carne ai ferri
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	Pesce olio e limone
21/06 – 25/06	G	Pasta alla capricciosa	Cotoletta di pollo al forno	Carote e piselli all’olio	Pane e Frutta fresca	Budino uht	Parmigiano
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	Prosciutto crudo

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

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.