



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 (nidi d’infanzia) e www.terredicastelli.mo.it/servizi_alla_persona/scuola/mensa (scuole d’infanzia e primarie)

MENU’ VIOLA - ESCLUSIONE DI BOVINO

07/03/2022

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

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 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.