



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, GUGLIA, 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 A.S. 2021/2022 in vigore dal 1 Novembre 2021 – 4° 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)

08/10/2021

### MENU' BLU – ESCLUSIONE MAIALE

| DATE   |   | PRIMO PIATTO   | SECONDO PIATTO  | CONTORNO         | PANE E FRUTTA                | MERENDA             | NOTE |
|--|---|--|---|------------------|------------------------------|---------------------|------|
| <b>1° settimana</b><br>15/11 – 19/11<br>20/12 – 24/12<br>24/01 – 28/01<br>28/02 – 04/03                  | L | Pasta integrale al tonno   | Tortino di verdure e ricotta                              | Verdura cotta    | Pane e Frutta fresca         | Budino uht          |      |
|  | M | Pastina in brodo vegetale <b>N+I</b> /riso all'olio e.v. d'oliva <b>P</b>        | Polpette di bovino al forno                               | Piselli al sugo  | Pane e Frutta fresca         | Frutta fresca       |      |
|  | M | <b>Piatto unico:</b> Lasagne al forno  | -----   | Verdura fresca   | Pane e Frutta fresca         | Mousse di frutta    |      |
|  | G | Pasta alla mediterranea  | Mozzarella <b>I+P</b> – Ricotta e Parmigiano <b>N</b>     | Verdura fresca   | Pane e Frutta fresca         | Succo e cracker     |      |
|  | V | Pasta al pesto caldo di zucchine   | Filetè di merluzzo gratinato al forno                     | Patate lesse     | Pane e Frutta <b>N/Dolce</b> | Frutta fresca       |      |
| <b>2° settimana</b><br>22/11 – 26/11<br>27/12 – 31/12<br>31/01 – 04/02<br>07/03 – 11/03                  | L | Pasta integrale pomodoro e ricotta   | Frittata al profumo di cipolla                            | Verdura cotta    | Pane e Frutta fresca         | Crostatina          |      |
|  | M | Pasta all'uovo <b>al pomodoro</b>  | Polpette agli spinaci                                     | Verdura fresca   | Pane e Frutta fresca         | Cioccolato barretta |      |
|  | M | Pasta alla ligure  | <b>Formaggio</b>  | Verdura cotta    | Pane e Frutta fresca         | Frutta fresca       |      |
|  | G | Pasta all'olio extravergine d'oliva  | Pesce gratinato al forno                                  | Patate al vapore | Pane e Frutta fresca         | Schiacciata         |      |
|  | V | Minestra d'orzo e ceci <b>N+I</b> / Riso alla crema di ceci e zafferano <b>P</b> | Pollo gratinato agli aromi                                | Verdura fresca   | Pane e Frutta fresca         | Frutta fresca       |      |
| <b>3° settimana</b><br>29/11 – 03/12<br>03/01 – 07/01<br>07/02 – 11/02<br>14/03 – 18/03                  | L | Pasta integrale al pomodoro  | Stracchino <b>I+P</b> – Ricotta e Parmigiano <b>N</b>     | Verdura fresca   | Pane e Frutta fresca         | Biscotti            |      |
|  | M | Pasta al pesto rosso con noci e pecorino   | Filetè di merluzzo gratinato al forno                     | Purè di patate   | Pane e Frutta fresca         | Frutta fresca       |      |
|  | M | Pasta all'olio extravergine d'oliva  | Crocchette di legumi                                      | Verdura fresca   | Pane e Frutta fresca         | Tortino al limone   |      |
|  | G | Crema di cannellini con riso <b>N + I</b> /Riso giallo <b>P</b>                  | Pollo al forno  | Verdura cotta    | Pane e Frutta fresca         | Frutta fresca       |      |
|  | V | Passato di verdure con pastina ( <b>N+I</b> )                                    | Pizza margherita ( <b>P.U. P</b> )                        | Verdura fresca   | Pane e Frutta fresca         | Grissini            |      |
| <b>4° settimana</b><br>01/11 – 05/11<br>06/12 – 10/12<br>10/01 – 14/01<br>14/02 – 18/02<br>21/03 – 25/03 | L | Pasta del casaro con pomodoro e pecorino   | Pesce in crosta di mais                                   | Verdura cotta    | Pane e Frutta fresca         | Budino uht          |      |
|  | M | <b>Piatto unico:</b> Lasagne al forno  | -----   | Verdura fresca   | Pane e Frutta fresca         | Succo e cracker     |      |
|  | M | Pastina in brodo di carne <b>N+I</b> / Pasta all'olio e.v. d'oliva <b>P</b>      | Polpette ortolane (cannellini e verza)                    | Verdura cotta    | Pane e Frutta fresca         | Frutta fresca       |      |
|  | G | Riso alla zucca  | Portafoglio di <b>formaggio (I+P)</b> / <b>Formaggi N</b> | Verdura fresca   | Pane e Frutta fresca         | Plum cake           |      |
|  | V | Pasta integrale al pomodoro  | Filetè di merluzzo gratinato al forno                     | Patate lesse     | Pane e Frutta fresca         | Frutta fresca       |      |
| <b>5° settimana</b><br>08/11 – 12/11<br>13/12 – 17/12<br>17/01 – 21/01<br>21/02 – 25/02<br>28/03 – 01/04 | L | Pasta/Riso al ragù di mare   | Sformato di spinaci                                       | Verdura cotta    | Pane e Frutta fresca         | Cioccolato barretta |      |
|  | M | Pasta integrale al pomodoro rustico  | Pesce gratinato al forno                                  | Purè             | Pane e Frutta fresca         | Frutta fresca       |      |
|  | M | Pasta al <b>pomodoro</b>   | Burger di ceci  | Verdura fresca   | Pane e Frutta fresca         | Biscotti            |      |
|  | G | Pasta all'olio extravergine d'oliva  | <b>Fettina di carne bianca</b>                            | Verdura cotta    | Pane e Frutta fresca         | Grissini            |      |
|  | V | Passato di verdure con farro (per <b>N + I</b> )                                 | Pizza margherita/Piadina <b>al formaggio (P.U. P)</b>     | Verdura fresca   | Pane e Frutta fresca         | Frutta fresca       |      |

**NOTE :** P = primarie • I = infanzie • N = nidi • per le scuole d'infanzia e primarie Venerdì 1° settimana **DOLCE** in sostituzione della Frutta fresca (TORTA DI COMPLEMESE SCUOLA DELL'INFANZIA)

• **CONTORNO:** per i nidi d'infanzia in abbinamento alla verdura fresca viene sempre fornita anche verdura cotta • **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.**