



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, INFANZIE, PRIMARIE, SECONDARIE - MENU A.S. 2022/2023 in vigore dal 14 Novembre 2022 – 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)

13/10/2022

MENU' BIANCO E ALTERNATIVO

DATE		2 PIATTO (BIANCO)	2 PIATTO (ALTERNATIVO)	
1° settimana 14/11 – 18/11 19/12 - 23/12 23/01 – 27/01 27/02 – 03/03	L	Prosciutto cotto	Formaggio fresco	PASTO ALTERNATIVO COMPLETO PRIMO: PASTA ALL’OLIO SECONDO: DA SCHEMA GIORNALIERO CONTORNO DEL GIORNO PANE E FRUTTA DEL GIORNO MERENDA DEL GIORNO (SOLO X NIDI E INFANZIE)
	M	Parmigiano reggiano 24 mesi	Prosciutto cotto	
	M	Svizzera/fettina di carne	Prosciutto cotto e formaggio fresco	
	G	Pesce olio e limone	Prosciutto cotto	
	V	Prosciutto cotto	Parmigiano reggiano 24 mesi	
2° settimana 21/11 – 25/11 26/12 – 30/12 30/01 – 03/02 06/03 – 10/03	L	Parmigiano reggiano 24 mesi	Prosciutto cotto e formaggio fresco	
	M	Pesce olio e limone	Formaggio fresco	
	M	Prosciutto cotto	Parmigiano reggiano 24 mesi	
	G	fettina di carne	Prosciutto cotto	
	V	Prosciutto cotto	formaggio fresco	
3° settimana 28/11 – 02/12 02/01 – 06/01 6/02 – 10/02 13/03 – 17/03	L	Pesce olio e limone	Prosciutto cotto	
	M	Prosciutto cotto	Parmigiano reggiano 24 mesi	
	M	Svizzera/fettina di carne	Prosciutto cotto	
	G	Parmigiano reggiano 24 mesi	Prosciutto cotto e formaggio fresco	
	V	Prosciutto crudo	formaggio fresco	
4° settimana 05/12 – 09/12 09/01 – 13/01 13/02 – 17/02 20/03 – 24/03	L	Prosciutto cotto	Parmigiano reggiano 24 mesi	PASTO BIANCO COMPLETO PRIMO: PASTA ALL’OLIO SECONDO: DA SCHEMA GIORNALIERO CONTORNO: PATATE/CAROTE/ INSALATA VERDE PANE DA MENU’ – FRUTTA: MELA O BANANA MERENDA (SOLO X NIDI E INFANZIE): CRACKER
	M	Parmigiano reggiano 24 mesi	Prosciutto cotto	
	M	Pesce olio e limone	Prosciutto cotto e formaggio fresco	
	G	fettina di carne	Prosciutto cotto	
	V	Prosciutto cotto	formaggio fresco	
5° settimana 12/12 – 16/12 16/01 – 20/01 20/02 – 24/02 27/03 – 31/03	L	Prosciutto cotto	Parmigiano reggiano 24 mesi	
	M	fettina di carne	Prosciutto crudo	
	M	Pesce olio e limone	Prosciutto cotto e formaggio fresco	
	G	Parmigiano reggiano 24 mesi	Prosciutto cotto	
	V	Prosciutto crudo	formaggio fresco	

NOTE: P = primarie • I = infanzie • N = nidi • Venerdì 1° settimana DOLCE in sostituzione della Frutta fresca (TORTA)

• **CONTORNO:** per i nidi d’infanzia in abbinamento alla verdura fresca viene sempre fornita anche verdura cotta; quando ci sono piatti unici viene sempre fornito un doppio contorno • **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 –allegato II e s.m.l.): Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia), sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi e tutti i derivati dei prodotti in elenco. **Si invitano i consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale.**