



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 - c.preti@cirfood.com



## NIDI, SCUOLE D’INFANZIA E PRIMARIE - MENU AUTUNNO-INVERNO 2019-20 in vigore dal 14/10/19 – 2° settimana

Il menu e il relativo elenco ingredienti e allergeni, il menu bianco e alternativo 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)

24/09/2019

### PASTO IN BIANCO E ALTERNATIVO – NOTE MENU’ SPECIALI

DATE	SECONDO PIATTO PASTO IN BIANCO	SECONDO PIATTO PASTO ALTERNATIVO	NOTE MENU’ SPECIALI
1° SETTIMANA 11/11 – 15/11/19 16/12 – 20/12/19 20/01 – 24/01/20 24/02 – 28/02/20 30/03 – 03/04/20	L Prosciutto cotto M Svizzera di bovino M Tacchino ai ferri G Parmigiano reggiano V Prosciutto cotto	Prosciutto cotto Formaggio Prosciutto crudo e formaggio Prosciutto cotto Formaggio	<b>PASTO IN BIANCO</b> completo <u>senza certificato medico</u> : si può prenotare per il tempo strettamente necessario, per adulti o bambini con lievi indisposizioni ed è composto da PRIMO pasta o riso all’olio, SECONDO da schema giornaliero, CONTORNO patate/carote/insalata verde, PANE da menù, FRUTTA mela/banana, MERENDA (se prevista) mela/banana
2° SETTIMANA 14/10 – 18/10/19 18/11 – 22/11/19 27/01 – 31/01/20 02/03 – 06/03/20 06/04 – 10/04/20	L Prosciutto cotto M Parmigiano reggiano M Lombo di maiale al forno senza aromi G Prosciutto cotto V Pollo ai ferri	Formaggio Prosciutto cotto e formaggio Formaggio Prosciutto cotto Formaggio	<b>PASTO ALTERNATIVO</b> completo è composto da PRIMO pasta all’olio, SECONDO da schema giornaliero, CONTORNO del giorno, PANE e FRUTTA del giorno , MERENDA (se prevista) del giorno
3° SETTIMANA 21/10 – 25/10/19 25/11 – 29/11/19 03/02 – 07/02/20 09/03 – 13/03/20	L Parmigiano reggiano M Tacchino ai ferri M Prosciutto cotto G Pollo al forno senza aromi V Prosciutto cotto	Prosciutto cotto Formaggio Prosciutto cotto Prosciutto cotto e formaggio Formaggio	<b>MENU’ DI ESCLUSIONE</b> per esigenze etico-religiose sono disponibili 5 diversi menù “colori” : BLU senza maiale, VIOLA senza bovino, ROSSO senza nessun tipo di carne, VERDE senza nessun tipo di carne e di pesce, ARANCIONE senza proteine di origine animale (carne, pesce, latte, uova) o loro derivati.
4° SETTIMANA 28/10 – 01/11/19 02/12 – 06/12/19 06/01 – 10/01/20 10/02 – 14/02/20 16/03 – 20/03/20	L Pollo ai ferri o al forno senza aromi M Prosciutto cotto M Parmigiano reggiano G Prosciutto cotto V Fettina di carne ai ferri	Prosciutto cotto Formaggio Prosciutto cotto Prosciutto cotto e formaggio Formaggio	<b>DIETE SPECIALI PERSONALIZZATE con certificato medico</b> esclusivamente per bambini o adulti che necessitano di un’alimentazione mirata a prevenire e/o correggere stati patologici specifici come allergie, intolleranze alimentari, malattie metaboliche, celiachia, diabete, ecc.
5° SETTIMANA 04/11 – 08/11/19 09/12 – 13/12/19 13/01 – 17/01/20 17/02 – 21/02/20 23/03 – 27/03/20	L Parmigiano reggiano M Lombo di maiale al forno senza aromi M Prosciutto cotto G Pollo ai ferri o al forno senza aromi V Prosciutto cotto	Prosciutto crudo o cotto Formaggio Prosciutto cotto e formaggio Prosciutto cotto Formaggio	<b>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</b> contenenti <u>glutine</u> (cioè grano,segale,orzo,avena,farro,khorosan-kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati. <u>Crostacei</u> e prodotti derivati. <u>Uova</u> e prodotti derivati. <u>Pesce</u> e prodotti derivati. <u>Arachidi</u> e prodotti derivati. <u>Soia</u> e prodotti derivati. <u>Latte</u> e prodotti derivati, incluso <u>lattosio</u> . <u>Frutta a guscio</u> ,cioè mandorle,nocciole,noci comuni,noci di anacardi, noci di pecan,noci del Brasile,pistacchi,noci del Queensland e prodotti derivati. <u>Sedano</u> e prodotti derivati. <u>Senape</u> e prodotti derivati. Semi di <u>sesamo</u> e prodotti derivati. <u>Anidride solforosa e solfiti</u> (possibilmente contenuti nei vini). <u>Lupini</u> e prodotti derivati. <u>Molluschi</u> e prodotti derivati. <b>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.</b>