



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

24/09/2019

MENU’ BLU – ESCLUSIONE DI CARNE DI MAIALE

DATE		PRIMO PIATTO	SECONDO PIATTO	CONTORNO	PANE E FRUTTA	MERENDA	ASPORTO
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	Pasta integrale al tonno	Tortino di verdure e ricotta	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Yogurt alla frutta	Biscotti
	M	Pastina in brodo vegetale	Hamburger di bovino al forno	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	M	Piatto unico: Lasagne al forno	-----	Pinzimonio	Pane e Frutta fresca	Plum cake	Plum cake
	G	Crema di legumi con orzo	Formaggio: stracchino I+P	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Succo di frutta e cracker	Cracker
	V	Pasta al pesto di caldo di zucchine	Filetè di merluzzo gratinato al forno	Verdura cotta	Pane e Frutta /Torta I+P	Frutta fresca	Frutta fresca
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	Pasta alle verdure	Formaggio	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Latte e biscotti	Biscotti
	M	Pasta integrale al pomodoro	Polpette agli spinaci	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Pane e cioccolato	Cioccolato barretta
	M	Vellutata mediterranea con pastina	Frittata al forno /Fettina di carne bianca	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	G	Pasta all’olio extravergine d’oliva	Filetto di limanda gratinato al forno	Patate al vapore	Pane e Frutta fresca	Focaccia all’olio	Cracker
	V	Minestra d’orzo	Cotoletta di pollo al forno	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
3° SETTIMANA 21/10 – 25/10/19 25/11 – 29/11/19 03/02 – 07/02/20 09/03 – 13/03/20	L	Pasta integrale al pomodoro	Bis di formaggi : ricotta e caciotta I+P	Carote e piselli al vapore	Pane e Frutta fresca	Yogurt alla frutta	Biscotti
	M	Pasta all’olio extravergine d’oliva	Filetè di merluzzo gratinato al forno	Purè di patate	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	M	Pasta al pomodoro	Morbidone di patate	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Tortino al limone	Tortino al limone
	G	Riso ai formaggi	Pollo al forno	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	V	Pastina in crema di verdure (per N + I)	Pizza margherita (Piatto Unico Primarie)	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Succo di frutta e cracker	Cracker
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	Pasta e fagioli	Frittata agli spinaci	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Yogurt alla frutta	Frutta fresca
	M	Piatto unico: Lasagne al forno	-----	Pinzimonio	Pane e Frutta fresca	Succo di frutta e cracker	Cracker
	M	Pastina in brodo di carne	Crocchette all’ortolana	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	G	Riso alla zucca	Portafogli di formaggio – Formaggio N	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Torta da forno	Tortino /Plum cake
	V	Pasta integrale al pomodoro	Filetè di merluzzo gratinato al forno	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Focaccia all’olio	Cracker
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	Riso allo zafferano	Formaggio : mozzarella I+P	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	M	Pasta integrale al pomodoro e piselli	Frittata al forno / Fettina di carne bianca	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Pane e cioccolato	Cioccolato barretta
	M	Pasta all’olio extravergine d’oliva	Limanda dorata al forno	Purè di patate	Pane e Frutta fresca	Latte e biscotti	Biscotti
	G	Passato di verdure con farro	Pollo al forno	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Focaccia all’olio	Cracker
	V	Pasta al pomodoro	Pepite di zucca e ceci	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

NOTE : P = primarie • I = infanzie • N = nidi • per le scuole dell’infanzia e primarie Venerdì 1° settimana TORTA DA FORNO in sostituzione della Frutta fresca

• **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, nocchie, 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.