



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 A.S. 2021/2022 in vigore dal 1 Novembre 2021 – 4° 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](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)

03/09/2021

DATE		PRIMO PIATTO	SECONDO PIATTO	CONTORNO	PANE E FRUTTA	MERENDA	SECONDO BIANCO
<b>1° settimana</b> 15/11 – 19/11 20/12 – 24/12 24/01 – 28/01 28/02 – 04/03	L	Pasta integrale al tonno	Tortino di verdure e ricotta	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Budino uht	Prosciutto cotto
	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	Parmigiano
	M	<b>Piatto unico:</b> Lasagne al forno	-----	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Mousse di frutta	Svizzera / fettina di carne
	G	Pasta alla mediterranea	Mozzarella <b>I+P</b> – Ricotta e Parmigiano <b>N</b>	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Succo e cracker	Pesce olio e limone
	V	Pasta al pesto caldo di zucchine	Filetè di merluzzo gratinato al forno	Patate lesse	Pane e Frutta <b>N/Dolce</b>	Frutta fresca	Prosciutto cotto
<b>2° settimana</b> 22/11 – 26/11 27/12 – 31/12 31/01 – 04/02 07/03 – 11/03	L	Pasta integrale pomodoro e ricotta	Frittata al profumo di cipolla	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Crostatina	Prosciutto cotto
	M	Pasta all’uovo al ragù	Polpette agli spinaci	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Cioccolato barretta	Pesce olio e limone
	M	Pasta alla ligure	Prosciutto cotto	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	Parmigiano
	G	Pasta all’olio extravergine d’oliva	Pesce gratinato al forno	Patate al vapore	Pane e Frutta fresca	Schiacciata	Fettina di carne ai ferri
	V	Minestra d’orzo e ceci <b>N+I</b> / Riso alla crema di ceci e zaff. <b>P</b>	Pollo gratinato agli aromi	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	Prosciutto cotto
<b>3° settimana</b> 29/11 – 03/12 03/01 – 07/01 07/02 – 11/02 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	Pesce olio e limone
	M	Pasta al pesto rosso con noci e pecorino	Filetè di merluzzo gratinato al forno	Purè di patate	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	Prosciutto cotto
	M	Pasta all’olio extravergine d’oliva	Crocchette di legumi	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Tortino al limone	Svizzera / fettina di carne
	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	Parmigiano
	V	Passato di verdure con pastina ( <b>N+I</b> )	Pizza margherita ( <b>P.U. Primaria</b> )	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Grissini	Prosciutto crudo
<b>4° settimana</b> 01/11 – 05/11 06/12 – 10/12 10/01 – 14/01 14/02 – 18/02 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	Prosciutto cotto
	M	<b>Piatto unico:</b> Lasagne al forno	-----	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Succo e cracker	Parmigiano
	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	Pesce olio e limone
	G	Riso alla zucca	Portafoglio ( <b>I+P</b> ) / prosciutto cotto <b>N</b>	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Plum cake	Fettina di carne ai ferri
	V	Pasta integrale al pomodoro	Filetè di merluzzo gratinato al forno	Patate lesse	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	Prosciutto cotto
<b>5° settimana</b> 08/11 – 12/11 13/12 – 17/12 17/01 – 21/01 21/02 – 25/02 28/03 – 01/04	L	Pasta/Riso al ragù di mare	Sformato di spinaci	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Cioccolato barretta	Prosciutto cotto
	M	Pasta integrale al pomodoro rustico	Pesce gratinato al forno	Purè	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	Fettina di carne ai ferri
	M	Pasta al ragù	Burger di ceci	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Biscotti	Pesce olio e limone
	G	Pasta all’olio extravergine d’oliva	Arrosto di maiale al forno	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Grissini	Parmigiano
	V	Passato di verdure con farro (per <b>N + I</b> )	Pizza margherita/Piadina ( <b>P.U. Primaria</b> )	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	Prosciutto crudo

**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, il pinzimonio è sostituito da verdura fresca • **FORMAGGIO:** per i nidi d’infanzia sempre bis ricotta/parmigiano

**PASTO IN BIANCO:** pasta all’olio e. v. oliva + secondo da schema (ultima colonna) + contorno a rotazione tra insalata verde, carote crude/cotte, patate lesse + pane + frutta mela o banana + merenda cracker

**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.L. gs.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.