



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, INFANZIE, PRIMARIE - MENU A.S. 2023/2024 in vigore dal 13 Novembre 2023 – 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)

10/10/2023

MENU' BIANCO E ALTERNATIVO

DATE	SECONDO PIATTO (BIANCO)	SECONDO PIATTO (ALTERNATIVO)	
1° settimana 13/11 – 17/11 18/12 - 22/12 22/01 – 26/01 26/02 – 01/03	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 20/11 – 24/11 25/12 – 29/12 29/01 – 02/02 04/03 – 08/03	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 27/11 – 01/12 01/01 – 05/01 05/02 – 09/02 11/03 – 15/03	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 04/12 – 08/12 08/01 – 12/01 12/02 – 16/02 18/03 – 22/03	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 11/12 – 15/12 15/01 – 19/01 19/02 – 23/02 25/03 – 29/03	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	

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIU’, 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 (ai sensi dell’Allegato II Reg. UE 1169/11 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.