



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)

18/10/2023

MENU VERDE – ESCLUSIONE DI CARNE E PESCE

DATE		PRIMO PIATTO	SECONDO PIATTO	CONTORNO	PANE E FRUTTA	MERENDA (N+I)
1° settimana 13/11 – 17/11 18/12 – 22/12 22/01 – 26/01 26/02 – 01/03	L	Pasta integrale al pomodoro	Tortino di verdure e ricotta	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Fette e marmellata
	M	Riso all’olio	Polpette di legumi	Piselli al sugo	Pane e Dolce	Frutta fresca
	M	Piatto unico: Lasagne vegetali	-----	Pinzimonio	Pane e Frutta fresca	Mousse di frutta
	G	Crema di legumi con riso	Mozzarella I+P – Ricotta e Parmigiano N	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Cracker
	V	Pasta con zucchine	Piselli al sugo	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
2° settimana 20/11 – 24/11 25/12 – 29/12 29/01 – 02/02 04/03 – 08/03	L	Pasta all’ortolana con piselli	Formaggio	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Mousse di frutta
	M	Pasta integrale al pomodoro	Polpette di spinaci	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Cioccolato barretta
	M	Brodo vegetale con pastina all’uovo	Sformato di patate e formaggio	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	G	Pasta all’olio extravergine d’oliva	Legumi lessati	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Schiacciatina
	V	Passato di verdure e legumi con orzo	Burger vegetariano	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
3° settimana 27/11 – 01/12 01/01 – 05/01 05/02 – 09/02 11/03 – 15/03	L	Riso all’olio	Asiago I+P – Ricotta e Parmigiano N	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Mousse di frutta
	M	Pasta alla crema di zucca	Legumi lessati	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	M	Pasta integrale al pomodoro	Crocchette di legumi	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Tortino al limone
	G	Crema di cannellini con farro	Frittata semplice	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	V	Piatto unico: Pasta pasticciata al caulipower	-----	Insalata mista	Pane e Frutta fresca	Schiacciatina
4° settimana 04/12 – 08/12 08/01 – 12/01 12/02 – 16/02 18/03 – 22/03	L	Pasta integrale al pomodoro	Burger vegetariano	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Fette e marmellata
	M	Piatto unico: Lasagne vegetali	-----	Pinzimonio	Pane e Frutta fresca	Cracker
	M	Pasta alla ligure	Polpette ortolane	Purè di patate	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	G	Passato di verdure e legumi con riso	Portafoglio di formaggio (I+P) / formaggio N	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Mousse di frutta
	V	Pasta all’olio extravergine d’oliva	Polpette di legumi	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
5° settimana 11/12 – 15/12 15/01 – 19/01 19/02 – 23/02 25/03 – 29/03	L	Pasta alla besciamella	Sformato di spinaci	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Mousse di frutta
	M	Pasta integrale al pomodoro rustico	Burger vegetariano	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	M	Crema di zucca con orzo	Happy burger	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Biscotti
	G	Riso giallo allo zafferano	Formaggio	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Schiacciatina
	V	Passato di verdure e legumi con pastina (N+I)	Pizza margherita (P.U. x prim.)	Insalata mista	Frutta fresca	Frutta fresca

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



IL PRIMO DEL GIORNO E’ PREPARATO UTILIZZANDO LA PASTA DEL PASTIFICIO PALANDRI, REALIZZATA CON GRANO BIOLOGICO COLTIVATO NEL TERRITORIO DI PISA (entro i 200 km fissati dai CAM), MACINATO E TRASFORMATO ALL’INTERNO DEL MEDESIMO CHILOMETRAGGIO, QUINDI CON FILIERA INTERAMENTE A KM ZERO
 • **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 • **PIZZA:** quando è prevista la pizza NON viene servito il pane
 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.