



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, GUGLIA, MARANO, VIGNOLA, ZOCCA
 Dietista di riferimento Bonvicini Laura - TEL. 059/785739 – FAX 059/7863000 – laura.bonvicini@cirfood.com



MENU' BIANCO E ALTERNATIVO PE 2024

DATE		SECONDO PIATTO (BIANCO) Menù vitto comune	SECONDO PIATTO (BIANCO) MENU' BLU	SECONDO PIATTO (BIANCO) MENU' ROSSO	SECONDO PIATTO (BIANCO) MENU' VERDE	SECONDO PIATTO (BIANCO) MENU' ARANCIONE	SECONDO PIATTO (ALTERNATIVO)	CONTORNO
1° SETTIMANA 16/09- 20/09 21/10 -25/10	L M M G V	Prosciutto cotto Parmigiano Svizzera / Fettina di carne Pesce olio e limone Prosciutto cotto	Parmigiano Parmigiano Svizzera / Fettina (no maiale) Pesce olio e limone Parmigiano	Parmigiano Parmigiano Pesce olio e limone Pesce olio e limone Parmigiano	Parmigiano Parmigiano Parmigiano Parmigiano Parmigiano	Patate / carote Patate / carote Patate / carote Patate / carote Patate / carote	Formaggio fresco Prosciutto cotto Prosciutto cotto Formaggio fresco Prosciutto cotto e 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)
2° SETTIMANA 23/09-27/09 28/10 - 01/11	L M M G V	Prosciutto cotto Pesce olio e limone Prosciutto cotto Parmigiano Fettina di carne ai ferri	Parmigiano Pesce olio e limone Pesce olio e limone Parmigiano Fettina (no maiale)	Parmigiano Pesce olio e limone Pesce olio e limone Parmigiano Parmigiano	Parmigiano Parmigiano Parmigiano Parmigiano Parmigiano	Patate / carote Patate / carote Patate / carote Patate / carote Patate / carote	Prosciutto cotto e formaggio fresco Formaggio fresco Formaggio fresco Prosciutto cotto formaggio fresco	
3° SETTIMANA 30/09- 04/10 04/11 - 08/11	L M M G V	Prosciutto cotto Pesce olio e limone Svizzera / Fettina di carne Parmigiano Prosciutto crudo	Parmigiano Pesce olio e limone Svizzera / Fettina (no maiale) Parmigiano Pesce olio e limone	Parmigiano Pesce olio e limone Parmigiano Parmigiano Pesce olio e limone	Parmigiano Parmigiano Parmigiano Parmigiano Parmigiano	Patate / carote Patate / carote Patate / carote Patate / carote Patate / carote	Formaggio fresco Formaggio fresco Prosciutto cotto Prosciutto cotto e formaggio fresco formaggio fresco	
4° SETTIMANA 07/10 - 11/10 09/09 – 13/09	L M M G V	Pesce olio e limone Prosciutto cotto Fettina di carne ai ferri Parmigiano Prosciutto cotto	Pesce olio e limone Pesce olio e limone Fettina (no maiale) Parmigiano Pesce olio e limone	Pesce olio e limone Pesce olio e limone Parmigiano Parmigiano Pesce olio e limone	Parmigiano Parmigiano Parmigiano Parmigiano Parmigiano	Patate / carote Patate / carote Patate / carote Patate / carote Patate / carote	Prosciutto cotto Formaggio fresco Prosciutto cotto e formaggio fresco Prosciutto cotto formaggio fresco	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
5° SETTIMANA 14/10- 18/10	L M M G V	Fettina di carne ai ferri Prosciutto cotto Pesce olio e limone Parmigiano Prosciutto crudo	Fettina di carne (no maiale) Parmigiano Pesce olio e limone Parmigiano Pesce olio e limone	Pesce olio e limone Parmigiano Pesce olio e limone Parmigiano Pesce olio e limone	Parmigiano Parmigiano Parmigiano Parmigiano Parmigiano	Patate / carote Patate / carote Patate / carote Patate / carote Patate / carote	Formaggio fresco Prosciutto cotto e formaggio fresco Prosciutto cotto Prosciutto cotto formaggio fresco	

• **CONTORNO:** per i nidi d’infanzia in abbinamento alla verdura fresca viene sempre fornita anche verdura cotta; quando ci sono piatti unici viene sempre fornito un doppio contorno • **FORMAGGIO:** per i nidi d’infanzia sempre bis ricotta/parmigiano

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.