



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 Bonvicini Laura - TEL. 059/785739 – FAX 059/7863000 laura.bonvicini@cirfood.com



## NIDI, INFANZIE, PRIMARIE - MENU A.S. 2024/2025 in vigore dal 11 Novembre 2024– 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](http://www.terredicastelli.mo.it/servizi) alla persona/scuola/mensa (scuole d’infanzia e primarie)

05/11/2024

### MENU' BIANCO E ALTERNATIVO

DATE	SECONDO PIATTO (BIANCO)	SECONDO PIATTO (ALTERNATIVO)	
<b>1° settimana</b> 25/11-29/11 30/12-03/01 03/02-07/02 10/03-14/03	<b>L</b> Prosciutto cotto <b>M</b> Parmigiano reggiano 24 mesi <b>M</b> Svizzera/fettina di carne <b>G</b> Pesce olio e limone <b>V</b> Prosciutto cotto	Formaggio fresco Prosciutto cotto Prosciutto cotto e formaggio fresco Prosciutto cotto Parmigiano reggiano 24 mesi	<b>PASTO ALTERNATIVO COMPLETO</b>  PRIMO: PASTA ALL’OLIO SECONDO: DA SCHEMA GIORNALIERO CONTORNO DEL GIORNO PANE E FRUTTA DEL GIORNO  MERENDA DEL GIORNO (SOLO X NIDI E INFANZIE)
<b>2° settimana</b> 02/12-06/12 06/01-10/01 10/02-14/02 17/03–21/03	<b>L</b> Parmigiano reggiano 24 mesi <b>M</b> Pesce olio e limone <b>M</b> Prosciutto cotto <b>G</b> fettina di carne <b>V</b> Prosciutto cotto	Prosciutto cotto e formaggio fresco Formaggio fresco Parmigiano reggiano 24 mesi Prosciutto cotto formaggio fresco	
<b>3° settimana</b> 09/12-13/12 13/01-17/01 17/02-21/02 24/03-28/03	<b>L</b> Pesce olio e limone <b>M</b> Prosciutto cotto <b>M</b> Svizzera/fettina di carne <b>G</b> Parmigiano reggiano 24 mesi <b>V</b> Prosciutto crudo	Prosciutto cotto Parmigiano reggiano 24 mesi Prosciutto cotto Prosciutto cotto e formaggio fresco formaggio fresco	
<b>4° settimana</b> 11/11-15/11 16/12-20/12 20/01-24/01 24/02-28/02 31/03-04/04	<b>L</b> Prosciutto cotto <b>M</b> Parmigiano reggiano 24 mesi <b>M</b> Pesce olio e limone <b>G</b> fettina di carne <b>V</b> Prosciutto cotto	Parmigiano reggiano 24 mesi Prosciutto cotto Prosciutto cotto e formaggio fresco Prosciutto cotto formaggio fresco	<b>PASTO BIANCO COMPLETO</b>  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
<b>5° settimana</b> 18/11-22/11 23/12-27/12 27/01-31/01 03/03-07/03	<b>L</b> Prosciutto cotto <b>M</b> fettina di carne <b>M</b> Pesce olio e limone <b>G</b> Parmigiano reggiano 24 mesi <b>V</b> Prosciutto crudo	Parmigiano reggiano 24 mesi Prosciutto crudo Prosciutto cotto e formaggio fresco Prosciutto cotto 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.