



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 (nidi d’infanzia) e www.terredicastelli.mo.it/servizi_alla_persona/scuola/mensa (scuole d’infanzia e primarie)

05/11/2024

DATE		PRIMO PIATTO	SECONDO PIATTO	CONTORNO	PANE E FRUTTA	MERENDA (N+I)
1° settimana 25/11-29/11 30/12-03/01 03/02-07/02 10/03-14/03	L	Pasta integrale alla pizzaiola	Tortino di verdure e ricotta	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Fette e marmellata
	M	Riso all’olio	Polpette di carne bianca	Piselli al sugo	Pane e Dolce	Frutta fresca
	M	Piatto unico: Lasagne al forno	-----	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	Pesce gratinato a forno	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
2° settimana 02/12-06/12 06/01-10/01 10/02-14/02 17/03—21/03	L	Pasta al pomodoro e piselli	Prosciutto cotto	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	M	Pasta integrale al ragù	Burger di legumi	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Cioccolato barretta
	M	Pastina di semola in brodo di carne	Sformato di patate e formaggio	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	G	Pasta all’olio extravergine d’oliva	Pesce gratinato	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Schiacciata
	V	Passato di verdure con orzo	Bocconcini di pollo profumati	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
3° settimana 09/12-13/12 13/01-17/01 17/02-21/02 24/03-28/03	L	Riso all’olio	Asiago I+P – Ricotta e Parmigiano N	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	M	Pasta alla crema di broccoli	Pesce gratinato al forno	Patate lesse	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	M	Pasta integrale al pomodoro	Scaloppina alla palermitana	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Plumcake
	G	Pasta e fagioli	Tortino di erbe	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	V	Pasta al ragù di carne bianca	Medaglione di legumi e verdure	Insalata mista	Pane e Frutta fresca	Schiacciata
4° settimana 11/11-15/11 16/12-20/12 20/01-24/01 24/02-28/02 31/03-04/04	L	Pasta al pomodoro rustico	Erbazzone	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Fette e marmellata
	M	Risotto con zucca	Hamburger di bovino	Piselli al sugo	Pane e Frutta fresca	Cracker
	M	☞ Pasta alla vecchia Modena	Frittata di spinaci	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	G	Passato di verdure e legumi con orzo	Portafoglio (I+P) / prosciutto cotto N	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Mousse di frutta
	V	Pasta all’olio	Crocchette di pesce	Purè di patate	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
5° settimana 18/11-22/11 23/12-27/12 27/01-31/01 03/03-07/03	L	Pasta integrale al pomodoro rustico	Farinata di ceci	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	M	Crema di zucca con orzo	Pesce gratinato al forno	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	M	Riso giallo allo zafferano	Arrosto di maiale al forno	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Biscotti
	G	Pasta al ragù di lenticchie	Sformato di verdure	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Schiacciata
	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.