



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



## NIDI, SCUOLE D'INFANZIA E MENSAS ALTERNATIVE PER 2024 MENU' BIANCO E ALTERNATIVO PER 2024 DATE 2024 in vigore dal 01/04/24 – 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](http://www.aspvignola.mo.it) (nidi d'infanzia) e [www.terredicastelli.mo.it/servizi\\_alla\\_persona/scuola/mensa](http://www.terredicastelli.mo.it/servizi_alla_persona/scuola/mensa) (scuole d'infanzia e primarie)

06/09/2024

DATE		SECONDO PIATTO (BIANCO)	SECONDO PIATTO	SECONDO	SECONDO PIATTO	SECONDO PIATTO (BIANCO)	SECONDO PIATTO	
MENU' BIANCO E ALTERNATIVO								
		Comune			MENU' VERDE	ARANCIONE		
<b>1° SETTIMANA</b>  16/09 - 20/09  21/10 - 25/10	L	Prosciutto cotto	Parmigiano	Parmigiano	Parmigiano	Patate / carote	Formaggio fresco	<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)
	M	Parmigiano	Parmigiano	Parmigiano	Parmigiano	Patate / carote	Prosciutto cotto	
	M	Svizzera / Fettina di carne	Svizzera / Fettina (no maiale)	Pesce olio e limone	Parmigiano	Patate / carote	Prosciutto cotto	
	G	Pesce olio e limone	Pesce olio e limone	Pesce olio e limone	Parmigiano	Patate / carote	Formaggio fresco	
21/10 - 25/10	V	Prosciutto cotto	Parmigiano	Parmigiano	Parmigiano	Patate / carote	Prosciutto cotto e formaggio fresco	
	L	Prosciutto cotto	Parmigiano	Parmigiano	Parmigiano	Patate / carote	Prosciutto cotto e formaggio fresco	
	M	Pesce olio e limone	Pesce olio e limone	Pesce olio e limone	Parmigiano	Patate / carote	Formaggio fresco	
	M	Prosciutto cotto	Pesce olio e limone	Pesce olio e limone	Parmigiano	Patate / carote	Formaggio fresco	
23/09 - 27/09  28/10 - 01/11	G	Parmigiano	Parmigiano	Parmigiano	Parmigiano	Patate / carote	Prosciutto cotto	
	V	Fettina di carne ai ferri	Fettina (no maiale)	Parmigiano	Parmigiano	Patate / carote	formaggio fresco	
	L	Prosciutto cotto	Parmigiano	Parmigiano	Parmigiano	Patate / carote	Formaggio fresco	
	M	Pesce olio e limone	Pesce olio e limone	Pesce olio e limone	Parmigiano	Patate / carote	Formaggio fresco	
30/09 - 04/10  04/11 - 08/11	M	Svizzera / Fettina di carne	Svizzera / Fettina (no maiale)	Parmigiano	Parmigiano	Patate / carote	Formaggio fresco	
	M	Parmigiano	Parmigiano	Parmigiano	Parmigiano	Patate / carote	Prosciutto cotto	
	G	Prosciutto crudo	Pesce olio e limone	Pesce olio e limone	Parmigiano	Patate / carote	Prosciutto cotto e formaggio fresco	
	V						formaggio fresco	
<b>4° SETTIMANA</b>  07/10 - 11/10  09/09 - 13/09	L	Pesce olio e limone	Pesce olio e limone	Pesce olio e limone	Parmigiano	Patate / carote	Prosciutto cotto	<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
	M	Prosciutto cotto	Pesce olio e limone	Pesce olio e limone	Parmigiano	Patate / carote	Formaggio fresco	
	M	Fettina di carne ai ferri	Fettina (no maiale)	Parmigiano	Parmigiano	Patate / carote	Prosciutto cotto e formaggio fresco	
	G	Parmigiano	Parmigiano	Parmigiano	Parmigiano	Patate / carote	Prosciutto cotto	
09/09 - 13/09	V	Prosciutto cotto	Pesce olio e limone	Pesce olio e limone	Parmigiano	Patate / carote	formaggio fresco	
	L	Fettina di carne ai ferri	Fettina di carne (no maiale)	Pesce olio e limone	Parmigiano	Patate / carote	Formaggio fresco	
	M	Prosciutto cotto	Parmigiano	Parmigiano	Parmigiano	Patate / carote	Prosciutto cotto e formaggio fresco	
	M	Pesce olio e limone	Pesce olio e limone	Pesce olio e limone	Parmigiano	Patate / carote	Prosciutto cotto	
14/10 - 18/10	G	Parmigiano	Parmigiano	Parmigiano	Parmigiano	Patate / carote	Prosciutto cotto	
	V	Prosciutto crudo	Pesce olio e limone	Pesce olio e limone	Parmigiano	Patate / carote	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.