



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, SCUOLE D'INFANZIA E PRIMARIE – MENU' PRIMAVERA - ESTATE 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 (nidi d'infanzia) e www.terredicastelli.mo.it/servizi alla persona/scuola/mensa (scuole d'infanzia e primarie)

06/09/2024

MENU BLU – ESCLUSIONE DI MAIALE

DATE		PRIMO PIATTO	SECONDO PIATTO	CONTORNO	PANE E FRUTTA	MERENDA (N+I)
1° SETTIMANA 16/09- 20/09 21/10 -25/10	L	Pasta integrale al pomodoro e olive	Stracchino I+P –Ricotta e parmigiano N	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Biscotti
	M	Pasta all'olio extravergine d'oliva	Hamburger di bovino al forno	Piselli al sugo	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	M	Pasta all'ortolana con piselli	Frittata di zucchine e carote	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	G	Crema di legumi con farro / Riso estivo ©	Fettina di pollo agli aromi	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Schiacciatina
	V	Pasta al pesto	Crocchette di pesce al profumo di basilico	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
2° SETTIMANA 23/09-27/09 28/10 - 01/11	L	Pasta integrale al pomodoro e basilico	Asiago I+P - Tortino di ricotta N	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Fette con marmellata
	M	Pasta alle verdure	Pollo al limone	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	M	Pasta al pesto di zucchine	Pesce gratinato al forno	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Cracker
	G	Passato di verdure e legumi con riso/ Riso primavera ©	Portafogli di formaggio - formaggio N	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	V	Pasta all'olio extravergine d'oliva	Burger vegetariano	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
3° SETTIMANA 30/09- 04/10 04/11 - 08/11	L	Pasta integrale al pomodoro e ricotta	Tonno P - Pesce gratinato al forno N + I	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	M	Crema di legumi con orzo / Riso con crema delicata ai peperoni ©	Fettina di pollo alla palermitana	Patate	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	M	Pasta all'olio extravergine d'oliva	Crocchette di legumi	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Biscotti
	G	Pasta al pomodoro	Sformato di patate	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	V	Passato di verdure e legumi con pastina (N+I) / pasta all'ortolana ©	Pizza margherita (P.U. x Prim.)	Insalata mista	Frutta fresca	Schiacciatina / Cracker
4° SETTIMANA 07/10 - 11/10 09/09 – 13/09	L	☞ Pasta zucchine e porri bianca	Mozzarella I+P –Ricotta e parmigiano N	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	M	Pasta integrale alla pizzaiola	Pollo al forno	Verdura cotta	Pane e Dolce	Frutta fresca
	M	Crema di carote con orzo /Risotto parmigiana©	Happy burger	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Fette con marmellata
	G	Piatto unico: Lasagne al forno	-----	Pinzimonio	Pane e Frutta fresca	cracker
	V	Riso all'olio extravergine d'oliva	Cuori d'orata	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
5° SETTIMANA 14/10- 18/10	L	Riso allo zafferano	Formaggio	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Schiacciatina
	M	Passato di verdure e legumi con pastina /pasta al ragù lenticchie©	Pesce gratinato al forno	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Plumcake allo yogurt
	M	Pasta all'olio extravergine d'oliva	Torta di ceci e zucchine	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	G	Pasta alla ligure	Cotoletta di pollo al forno	Purè di patate	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	V	Crema di zucchine con farro (N+I)/ pasta all'ortolana ©	Pizza margherita (P.U x Prim)	Insalata mista	Frutta fresca	Frutta fresca

☞ →NELLA STAGIONE CALDA PREVISTO PRIMO PIATTO ASCIUTTO

NOTE: P = primarie • I = infanzie • N = nidi • Martedì 4° 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; 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.