



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 Preti Cinzia - TEL. 059/785739 – FAX 059/7863000 - c.preti@cirfood.com



NIDI, SCUOLE D’INFANZIA E PRIMARIE - MENU AUTUNNO-INVERNO 2019-20 in vigore dal 14/10/19 – 2° settimana

Il menu e il relativo elenco ingredienti e allergeni, il menu bianco e alternativo e i menu 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)

30/09/2019

| DATE | | PRIMO PIATTO | SECONDO PIATTO | CONTORNO | PANE E FRUTTA | MERENDA | ASPORTO |
|--|---|---|---|----------------------------|---------------------------------|---------------------------|---------------------|
| 1° SETTIMANA 11/11 – 15/11/19 16/12 – 20/12/19 20/01 – 24/01/20 24/02 – 28/02/20 30/03 – 03/04/20 | L | Pasta integrale al tonno | Tortino di verdure e ricotta | Verdura cotta | Pane e Frutta fresca | Yogurt alla frutta | Biscotti |
| | M | Pastina in brodo vegetale | Hamburger di bovino al forno | Verdura fresca | Pane e Frutta fresca | Frutta fresca | Frutta fresca |
| | M | Piatto unico: Lasagne al forno | ----- | Pinzimonio | Pane e Frutta fresca | Plum cake | Plum cake |
| | G | Crema di legumi con orzo | Formaggio: stracchino I+P | Verdura cotta | Pane e Frutta fresca | Succo di frutta e cracker | Cracker |
| | V | Pasta al pesto caldo di zucchine | Filetè di merluzzo gratinato al forno | Verdura cotta | Pane e Frutta /Torta I+P | Frutta fresca | Frutta fresca |
| 2° SETTIMANA 14/10 – 18/10/19 18/11 – 22/11/19 27/01 – 31/01/20 02/03 – 06/03/20 06/04 – 10/04/20 | L | Pasta alle verdure | Prosciutto cotto | Verdura fresca | Pane e Frutta fresca | Latte e biscotti | Biscotti |
| | M | Pasta integrale al ragù | Polpette agli spinaci | Verdura cotta | Pane e Frutta fresca | Pane e cioccolato | Cioccolato barretta |
| | M | Vellutata mediterranea con pastina | Arrosto di maiale al forno | Verdura cotta | Pane e Frutta fresca | Frutta fresca | Frutta fresca |
| | G | Pasta all’olio extravergine d’oliva | Filetto di limanda gratinato al forno | Patate al vapore | Pane e Frutta fresca | Focaccia all’olio | Cracker |
| | V | Minestra d’orzo | Cotoletta di pollo al forno | Verdura fresca | Pane e Frutta fresca | Frutta fresca | Frutta fresca |
| 3° SETTIMANA 21/10 – 25/10/19 25/11 – 29/11/19 03/02 – 07/02/20 09/03 – 13/03/20 | L | Pasta integrale al pomodoro | Bis di formaggi : ricotta e caciotta I+P | Carote e piselli al vapore | Pane e Frutta fresca | Yogurt alla frutta | Biscotti |
| | M | Pasta all’olio extravergine d’oliva | Filetè di merluzzo gratinato al forno | Purè di patate | Pane e Frutta fresca | Frutta fresca | Frutta fresca |
| | M | Pasta al ragù | Morbidone di patate | Verdura fresca | Pane e Frutta fresca | Tortino al limone | Tortino al limone |
| | G | Riso ai formaggi | Pollo al forno | Verdura cotta | Pane e Frutta fresca | Frutta fresca | Frutta fresca |
| | V | Pastina in crema di verdure (per N + I) | Pizza margherita (Piatto Unico Primarie) | Verdura fresca | Pane e Frutta fresca | Succo di frutta e cracker | Cracker |
| 4° SETTIMANA 28/10 – 01/11/19 02/12 – 06/12/19 06/01 – 10/01/20 10/02 – 14/02/20 16/03 – 20/03/20 | L | Pasta e fagioli | Frittata agli spinaci | Verdura fresca | Pane e Frutta fresca | Yogurt alla frutta | Frutta fresca |
| | M | Piatto unico: Lasagne al forno | ----- | Pinzimonio | Pane e Frutta fresca | Succo di frutta e cracker | Cracker |
| | M | Pastina in brodo di carne | Crocchette all’ortolana | Verdura cotta | Pane e Frutta fresca | Frutta fresca | Frutta fresca |
| | G | Riso alla zucca | Portafogli al forno - Prosciutto cotto N | Verdura fresca | Pane e Frutta fresca | Torta da forno | Tortino /Plum cake |
| | V | Pasta integrale al pomodoro | Filetè di merluzzo gratinato al forno | Verdura cotta | Pane e Frutta fresca | Frutta fresca | Frutta fresca |
| 5° SETTIMANA 04/11 – 08/11/19 09/12 – 13/12/19 13/01 – 17/01/20 17/02 – 21/02/20 23/03 – 27/03/20 | L | Riso allo zafferano | Formaggio : mozzarella I+P | Verdura cotta | Pane e Frutta fresca | Frutta fresca | Frutta fresca |
| | M | Pasta integrale al pomodoro e piselli | Arrosto di maiale al forno | Verdura fresca | Pane e Frutta fresca | Pane e cioccolato | Cioccolato barretta |
| | M | Pasta all’olio extravergine d’oliva | Limanda dorata al forno | Purè di patate | Pane e Frutta fresca | Latte e biscotti | Biscotti |
| | G | Passato di verdure con farro | Pollo al forno | Verdura cotta | Pane e Frutta fresca | Focaccia all’olio | Cracker |
| | V | Pasta al ragù | Pepite di zucca e ceci | Verdura fresca | Pane e Frutta fresca | Frutta fresca | Frutta fresca |

NOTE : P = primarie • I = infanzie • N = nidi • per le scuole dell’ infanzia e primarie Venerdì 1° settimana TORTA DA FORNO in sostituzione della Frutta fresca

• **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

SI INFORMANO I GENTILI UTENTI CHE GLI ALIMENTI PRESENTI NEL MENU’ POSSONO CONTENERE UNA O PIU’ SOSTANZE CHE PRODUCONO ALLERGIE O INTOLLERANZE COME INGREDIENTI O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO. Elenco degli Allergeni alimentari (ai sensi del Reg. UE 1169/11, D.Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.) – Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, khorosan-kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati. Crostacei e prodotti derivati. Uova e prodotti derivati. Pesce e prodotti derivati. Arachidi e prodotti derivati. Soia e prodotti derivati. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio. Frutta a guscio, cioè mandorle, nocchie, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati. Sedano e prodotti derivati. Senape e prodotti derivati. Semi di sesamo e prodotti derivati. Anidride solforosa e solfiti (possibilmente contenuti nei vini). Lupini e prodotti derivati. Molluschi e prodotti derivati. Si invitano i consumatori allergici, o i loro famigliari, a richiedere informazioni sugli ingredienti al personale CIR Food (in possesso della documentazione completa relativa agli allergeni presenti nel menù proposto) e ad attivare l’iter di richiesta del menù personalizzato per allergia/intolleranza.