



ASP Terre di Castelli – Giorgio Gasparini Nidi d’infanzia di Castelnuovo Rangone, Castelvetro, Montale, Savignano s/P, Spilamberto
 Unione Terre di Castelli – Territori di Castelnuovo Rangone, Castelvetro, Savignano s/P, Spilamberto, Vignola
 Cooperativa Italiana di Ristorazione – Area Emilia Est -Sede di Modena - Via Elsa Morante, 71
CENTRO DI PRODUZIONE PASTI “LA MADIA” di SPILAMBERTO – CUCINA SCOLASTICA di CASTELVETRO
 Dietista di riferimento Preti Cinzia - TEL. 059/785739 – FAX 059/7863000 - c.preti@cirfood.com



NIDI, SCUOLE D’INFANZIA E PRIMARIE - MENU A.S. 2020/2021 in vigore dal 01 settembre 2020 – 3° settimana

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

04/09/2020

DATE		PRIMO PIATTO	SECONDO PIATTO	CONTORNO	PANE E FRUTTA	MERENDA - NIDO	ASPORTO - INFANZIA
1° settimana 21/09 – 25/09 26/10 – 30/10 30/11 – 04/12 04/01 – 08/01 08/02 – 12/02	15/03 – 19/03	L Pasta integrale al tonno	Tortino di verdure e ricotta	Carote lesse	Pane e Frutta fresca	Yogurt alla frutta	Biscotti
	19/04 – 23/04	M Pastina in brodo vegetale N+I /pasta all’olio e.v. d’oliva	Hamburger di bovino al forno	Piselli alla francese	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	24/05 – 28/05	M Piatto unico: Lasagne al forno	-----	Cappuccio julienne	Pane e Frutta fresca	Plum cake	Plum cake
	28/06 – 02/07	G Pasta alla mediterranea	Formaggio	Zucchine lesse	Pane e Frutta fresca	Succo e cracker	Cracker
		V Pasta al pesto caldo di zucchine	Filetè di merluzzo gratinato al forno	Patate lesse	Pane e Frutta/ Dolce P	Frutta fresca	Frutta fresca
2° settimana 28/09 – 02/10 02/11 – 06/11 07/12 – 11/12 11/01 – 15/01	15/02 – 19/02	L Pasta alle verdure	Prosciutto cotto	Fagiolini	Pane e Frutta fresca	Latte e biscotti	Biscotti
	22/03 – 26/03	M Pasta integrale al ragù	Polpette agli spinaci	Finocchi julienne	Pane e Frutta fresca	Pane e cioccolato	Cioccolato barretta
	26/04 – 30/04	M Pasta al pomodoro e piselli	Arrosto di maiale al forno	Broccoli	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	31/05 – 04/06	G Pasta all’olio extravergine d’oliva	Pesce gratinato al forno	Patate al vapore	Pane e Frutta fresca	Schiacciata	Schiacciata
		V Minestra d’orzo N+I / Pasta alla ligure	Cotoletta di pollo al forno	Carote julienne	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
3° settimana 31/08 – 04/09 05/10 – 09/10 09/11 – 13/11 14/12 – 18/12 18/01 – 22/01	22/02 – 26/02	L Pasta integrale al pomodoro	Formaggio	Bietola/spinaci	Pane e Frutta fresca	Yogurt alla frutta	Biscotti
	29/03 – 02/04	M Pasta all’olio extravergine d’oliva	Filetè di merluzzo gratinato al forno	Purè di patate	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	03/05 – 07/05	M Pasta al ragù	Morbidone di patate	Cappuccio julienne	Pane e Frutta fresca	Tortino al limone	Tortino al limone
	07/06 – 11/06	G Pasta alla crema di peperoni	Pollo al forno	Fagiolini	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
		V Pastina in crema di verdure (per N + I)	Pizza margherita (P. Unico Primarie)	Carote julienne	Pane e Frutta fresca	Succo e cracker	Cracker
4° settimana 07/09 – 11/09 12/10 – 16/10 16/11 – 20/11 21/12 – 25/12 25/01 – 29/01	01/03 – 05/03	L Pasta al sugo di fagioli	Frittata agli spinaci	Carote lesse	Pane e Frutta fresca	Yogurt alla frutta	Biscotti
	05/04 – 09/04	M Piatto unico: Lasagne al forno	-----	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Succo e cracker	Cracker
	10/05 – 14/05	M Pastina in brodo di carne N+I / Pasta all’olio e.v. d’oliva	Crocchette all’ortolana	Fagiolini	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	14/06 – 18/06	G Pasta alla zucca	Prosciutto cotto	Patate lesse	Pane e Frutta fresca	Tortino /Plum cake	Tortino /Plum cake
		V Pasta integrale al pomodoro	Filetè di merluzzo gratinato al forno	Spinaci	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
5° settimana 14/09 – 18/09 19/10 – 23/10 23/11 – 27/11 28/12 – 01/01 01/02 – 05/02	08/03 – 12/03	L Pasta piselli e zafferano	Formaggio	Broccoli	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	12/04 – 16/04	M Pasta integrale alla pizzaiola	Arrosto di maiale al forno	Fagiolini	Pane e Frutta fresca	Pane e cioccolato	Cioccolato barretta
	17/05 – 21/05	M Pasta all’olio extravergine d’oliva	Limanda dorata al forno	Purè di patate	Pane e Frutta fresca	Latte e biscotti	Biscotti
	21/06 – 25/06	G Passato di verdure con farro N+I / Pasta alle verdure	Pollo al forno	Zucchine	Pane e Frutta fresca	Schiacciata	Schiacciata
		V Pasta al ragù	Pepite di zucca e ceci	Carote julienne	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

NOTE : P = primarie • I = infanzie • N = nidi • per le scuole primarie Venerdì 1° settimana **DOLCE** 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, nocciole, 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.