



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](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)

10/09/2020

### MENU’ MEDI

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

**NOTE :** Pastina di semola di piccolo formato (es. stelline, risoni ecc..)/ riso/orzo/farro con il sugo del giorno – secondo del giorno tritato

• **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.**