



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 - cincia.preti@cirfood.com



## NIDI, SCUOLE D'INFANZIA E PRIMARIE - MENU PRIMAVERA - ESTATE 2021 in vigore dal 12/04/21 – 5° 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)

07/04/2021

### MENU' ARANCIONE - ESCLUSIONE DI PROTEINE ANIMALI (CARNE, PESCE, LATTE, UOVA e derivati)

DATE		PRIMO PIATTO	SECONDO PIATTO	CONTORNO	PANE E FRUTTA	MERENDA	note
<b>1° SETTIMANA</b>	L	Pasta integrale all'ortolana	<b>Verdure al vapore</b>	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	<b>Mousse di frutta</b>	<b>*s/l s/u</b> : preparazioni prive di latte, uova e derivati, oltre che senza carne e senza pesce
19/04 – 23/04	M	Pasta all'olio extravergine d'oliva	<b>Burger vegetale* s/l s/u</b>	Zucchine trifolate	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	
24/05 – 28/05	M	Pasta al pomodoro	Tortino di verdure* s/l s/u	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	<b>Fette biscottate e marmellata</b>	
28/06 – 02/07	G	Riso <b>N+I</b> / Pasta <b>P</b> alle verdure estive * s/l	<b>Legumi al sugo</b>	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Succo cracker	
06/09 – 10/09	V	Pasta al pesto * s/l)	<b>Legumi lessi</b>	Fagiolini all'olio	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	
11/10 – 15/10							
<b>2° SETTIMANA</b>	L	Pasta integrale al pomodoro	<b>Legumi lessi</b>	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	<b>Succo e cracker</b>	
26/04 – 30/04	M	Pasta all'olio extravergine d'oliva	<b>Piselli al sugo</b>	Patate	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	
31/05 – 04/06	M	Pasta al pomodoro	<b>Burger vegetale* s/l s/u</b>	Spinaci all'olio	Pane e Frutta fresca	<b>Schiacciata</b>	
13/09 – 17/09	G	Riso <b>N+I</b> / Pasta <b>P</b> alle zucchine	<b>Fagiolini all'olio</b>	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	<b>Mousse di frutta</b>	
	V	Pasta alla ligure * s/l	Polpette vegetariane * s/l s/u	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	
<b>3° SETTIMANA</b>	L	Pasta al pomodoro aromatico	<b>Legumi al sugo</b>	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	<b>Mousse di frutta</b>	
03/05 – 07/05	M	Pasta all'olio extravergine d'oliva	<b>Fagiolini all'olio</b>	Piselli al sugo	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	
07/06 – 11/06	M	Pasta al pesto delicato * s/l	<b>Burger vegetale* s/l s/u</b>	Carote all'olio	Pane e Frutta fresca	<b>Fette biscottate e marmellata</b>	
20/09 – 24/09	G	Pasta integrale al pomodoro	<b>Legumi lessi</b>	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	
	V	Crema di legumi con riso ( <b>N+I</b> )	<b>Pizza rossa (piatto unico x Primarie)</b>	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	<b>Schiacciata</b>	
<b>4° SETTIMANA</b>	L	Pasta <b>zucchine e porri</b>	<b>legumi trifolati</b>	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Mousse di frutta	
10/05 – 14/05	M	Riso <b>N+I</b> / Pasta <b>P</b> all'olio	<b>Legumi lessi</b>	Patate	Pane e Frutta fresca	Succo e cracker	
14/06 – 18/06	M	Pasta integrale pomodoro e basilico	<b>Farinata di ceci * s/l s/u</b>	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	
27/09 – 01/10	G	<b>Pasta al pomodoro</b>	<b>Burger vegetale* s/l s/u</b>	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	<b>Fette biscottate e marmellata</b>	
	V	Pasta al pesto di olive e patate * s/l	<b>Legumi al sugo</b>	Fagiolini all'olio	Pane e Frutta / <b>Mousse P</b>	Frutta fresca	
<b>5° SETTIMANA</b>	L	Pasta <b>olio e basilico</b>	<b>Legumi lessi</b>	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	<b>Schiacciata</b>	
12/04 – 16/04	M	Pasta al pesto trapanese * s/l	<b>Burger vegetale* s/l s/u</b>	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	<b>Fette biscottate e marmellata</b>	
17/05 – 21/05	M	Pasta all'olio extravergine d'oliva	<b>Legumi al sugo</b>	<b>Patate al vapore</b>	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	
21/06 – 25/06	G	Pasta alla capricciosa * (no acciughe)	<b>legumi lessi</b>	Carote e piselli all'olio	Pane e Frutta fresca	<b>Mousse di frutta</b>	
04/10 – 08/10	V	Crema di zucchine con riso ( <b>N+I</b> )	<b>Pizza rossa (piatto unico x Primarie)</b>	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	

*Verdura fresca a rotazione secondo stagionalità (finocchi, carote, pomodori, insalata, cavolo cappuccio, ecc ...)*

**NOTE :** P = primarie • I = infanzie • N = nidi • per le scuole primarie Venerdì 4° settimana DOLCE CONFEZIONATO MONOPORZIONE in sostituzione della Frutta fresca - # LOMBINO OLIO E LIMONE FREDDO durante la stagione calda per I+P

• **CONTORNO:** per i nidi d'infanzia in abbinamento alla verdura fresca viene sempre fornita anche verdura cotta, il pinimonio è sostituito da verdura fresca • **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. 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 familiari, 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.**