



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 Messori Camilla - TEL. 059/785739 – FAX 059/7863000 – camilla.messori@cirfood.com



NIDI, SCUOLE D'INFANZIA E PRIMARIE - MENU A.S. 2021/2022 in vigore dal 1 Novembre 2021 – 4° 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)

MENU' ROSSO – ESCLUSIONE DI CARNE

11/10/2021

| DATE | | PRIMO PIATTO | SECONDO PIATTO | CONTORNO | PANE E FRUTTA | MERENDA | NOTE |
|--|---|--|--|------------------|------------------------------|---------------------|------|
| 1° settimana 15/11 – 19/11 20/12 – 24/12 24/01 – 28/01 28/02 – 04/03 | L | Pasta integrale al tonno | Tortino di verdure e ricotta | Verdura cotta | Pane e Frutta fresca | Budino uht | |
| | M | Pastina in brodo vegetale N+I /riso all'olio e.v. d'oliva P | Burger vegetariano al forno | Piselli al sugo | Pane e Frutta fresca | Frutta fresca | |
| | M | Pasta al pomodoro | Polpette di legumi /legumi lessi | Verdura fresca | Pane e Frutta fresca | Mousse di frutta | |
| | G | Pasta alla mediterranea | Mozzarella I+P – Ricotta e Parmigiano N | Verdura fresca | Pane e Frutta fresca | Succo e cracker | |
| | V | Pasta al pesto caldo di zucchine | Filetè di merluzzo gratinato al forno | Patate lesse | Pane e Frutta N/Dolce | Frutta fresca | |
| 2° settimana 22/11 – 26/11 27/12 – 31/12 31/01 – 04/02 07/03 – 11/03 | L | Pasta integrale pomodoro e ricotta | Frittata al profumo di cipolla | Verdura cotta | Pane e Frutta fresca | Crostatina | |
| | M | Pasta all'uovo al pomodoro | Polpette agli spinaci | Verdura fresca | Pane e Frutta fresca | Cioccolato barretta | |
| | M | Pasta alla ligure | Formaggio | Verdura cotta | Pane e Frutta fresca | Frutta fresca | |
| | G | Pasta all'olio extravergine d'oliva | Pesce gratinato al forno | Patate al vapore | Pane e Frutta fresca | Schiacciata | |
| | V | Minestra d'orzo e ceci N+I / Riso alla crema di ceci e zafferano P | Frittata al forno | Verdura fresca | Pane e Frutta fresca | Frutta fresca | |
| 3° settimana 29/11 – 03/12 03/01 – 07/01 07/02 – 11/02 14/03 – 18/03 | L | Pasta integrale al pomodoro | Stracchino I+P – Ricotta e Parmigiano N | Verdura fresca | Pane e Frutta fresca | Biscotti | |
| | M | Pasta al pesto rosso con noci e pecorino | Filetè di merluzzo gratinato al forno | Purè di patate | Pane e Frutta fresca | Frutta fresca | |
| | M | Pasta all'olio extravergine d'oliva | Crocchette di legumi | Verdura fresca | Pane e Frutta fresca | Tortino al limone | |
| | G | Crema di cannellini con riso N + I /Riso giallo P | Pesce gratinato/tonno | Verdura cotta | Pane e Frutta fresca | Frutta fresca | |
| | V | Passato di verdure con pastina (N+I) | Pizza margherita (P.U. P) | Verdura fresca | Pane e Frutta fresca | Grissini | |
| 4° settimana 01/11 – 05/11 06/12 – 10/12 10/01 – 14/01 14/02 – 18/02 21/03 – 25/03 | L | Pasta del casaro con pomodoro e pecorino | Pesce in crosta di mais | Verdura cotta | Pane e Frutta fresca | Budino uht | |
| | M | Pasta al pomodoro | Pesce gratinato/tonno | Verdura fresca | Pane e Frutta fresca | Succo e cracker | |
| | M | Pastina in brodo vegetale N+I / Pasta all'olio e.v. d'oliva P | Polpette ortolane (cannellini e verza) | Verdura cotta | Pane e Frutta fresca | Frutta fresca | |
| | G | Riso alla zucca | Portafoglio al formaggio (I+P) / Formaggio N | Verdura fresca | Pane e Frutta fresca | Plum cake | |
| | V | Pasta integrale al pomodoro | Filetè di merluzzo gratinato al forno | Patate lesse | Pane e Frutta fresca | Frutta fresca | |
| 5° settimana 08/11 – 12/11 13/12 – 17/12 17/01 – 21/01 21/02 – 25/02 28/03 – 01/04 | L | Pasta/Riso al ragù di mare | Sformato di spinaci | Verdura cotta | Pane e Frutta fresca | Cioccolato barretta | |
| | M | Pasta integrale al pomodoro rustico | Pesce gratinato al forno | Purè | Pane e Frutta fresca | Frutta fresca | |
| | M | Pasta al pomodoro | Burger di ceci | Verdura fresca | Pane e Frutta fresca | Biscotti | |
| | G | Pasta all'olio extravergine d'oliva | Formaggio | Verdura cotta | Pane e Frutta fresca | Grissini | |
| | V | Passato di verdure con farro (per N + I) | Pizza margherita/Piadina al formaggio (P.U. P) | Verdura fresca | Pane e Frutta fresca | Frutta fresca | |

NOTE : **P = primarie • I = infanzie • N = nidi •** per le scuole d'infanzia e primarie Venerdì 1° settimana **DOLCE** in sostituzione della Frutta fresca (TORTA DI COMPLEMESE SCUOLA DELL'INFANZIA)

• **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.