



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



07/03/2022

NIDI, SCUOLE D’INFANZIA E PRIMARIE – MENU’ PRIMAVERA - ESTATE 2022 in vigore dal 04/04/22 – 1° settimana

Il menù e il relativo elenco ingredienti e allergeni e i menù 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’ PICCOLI

adatto allo svezzamento – privo di latte, uova, pomodoro e legumi

DATE		PRIMO PIATTO	SECONDO PIATTO	CONTORNO	PANE E FRUTTA	MERENDA
1° SETTIMANA	L	Pastina in brodo vegetale	Pesce al vapore***	Verdura cotta***	Pane e Mousse di frutta	Mousse di frutta
04/04 – 08/04	M	Pastina in brodo vegetale	Fettina di carne al forno***	Verdura cotta***	Pane e Mousse di frutta	Mousse di frutta
09/05 – 13/05	M	Pastina in brodo vegetale	Pesce al vapore***	Verdura cotta***	Pane e Mousse di frutta	Mousse di frutta
13/06 – 17/06	G	Pastina in brodo vegetale	Fettina di carne al forno***	Verdura cotta***	Pane e Mousse di frutta	Mousse di frutta
05/09 – 09/09	V	Pastina in brodo vegetale	Pesce al vapore***	Verdura cotta***	Pane e Mousse di frutta	Mousse di frutta
10/10 – 14/10						
2° SETTIMANA	L	Pastina in brodo vegetale	Pesce al vapore***	Verdura cotta***	Pane e Mousse di frutta	Mousse di frutta
11/04 – 15/04	M	Pastina in brodo vegetale	Fettina di carne al forno***	Verdura cotta***	Pane e Mousse di frutta	Mousse di frutta
16/05 – 20/05	M	Pastina in brodo vegetale	Pesce al vapore***	Verdura cotta***	Pane e Mousse di frutta	Mousse di frutta
20/06 – 24/06	G	Pastina in brodo vegetale	Fettina di carne al forno***	Verdura cotta***	Pane e Mousse di frutta	Mousse di frutta
12/09 – 16/09	V	Pastina in brodo vegetale	Pesce al vapore***	Verdura cotta***	Pane e Mousse di frutta	Mousse di frutta
17/10 – 21/10						
3° SETTIMANA	L	Pastina in brodo vegetale	Pesce al vapore***	Verdura cotta***	Pane e Mousse di frutta	Mousse di frutta
18/04 – 22/04	M	Pastina in brodo vegetale	Fettina di carne al forno***	Verdura cotta***	Pane e Mousse di frutta	Mousse di frutta
23/05 – 27/05	M	Pastina in brodo vegetale	Pesce al vapore***	Verdura cotta***	Pane e Mousse di frutta	Mousse di frutta
27/06 – 01/07	G	Pastina in brodo vegetale	Fettina di carne al forno***	Verdura cotta***	Pane e Mousse di frutta	Mousse di frutta
19/09 – 23/09	V	Pastina in brodo vegetale	Pesce al vapore***	Verdura cotta***	Pane e Mousse di frutta	Mousse di frutta
24/10 – 28/10						
4° SETTIMANA	L	Pastina in brodo vegetale	Pesce al vapore***	Verdura cotta***	Pane e Mousse di frutta	Mousse di frutta
25/04 – 29/04	M	Pastina in brodo vegetale	Fettina di carne al forno***	Verdura cotta***	Pane e Mousse di frutta	Mousse di frutta
30/05 – 03/06	M	Pastina in brodo vegetale	Pesce al vapore***	Verdura cotta***	Pane e Mousse di frutta	Mousse di frutta
26/09 – 30/09	G	Pastina in brodo vegetale	Fettina di carne al forno***	Verdura cotta***	Pane e Mousse di frutta	Mousse di frutta
31/10 – 04/11	V	Pastina in brodo vegetale	Pesce al vapore***	Verdura cotta***	Pane e Mousse di frutta	Mousse di frutta
5° SETTIMANA	L	Pastina in brodo vegetale	Pesce al vapore***	Verdura cotta***	Pane e Mousse di frutta	Mousse di frutta
02/05 – 06/05	M	Pastina in brodo vegetale	Fettina di carne al forno***	Verdura cotta***	Pane e Mousse di frutta	Mousse di frutta
06/06 – 10/06	M	Pastina in brodo vegetale	Pesce al vapore***	Verdura cotta***	Pane e Mousse di frutta	Mousse di frutta
03/10 – 07/10	G	Pastina in brodo vegetale	Fettina di carne al forno***	Verdura cotta***	Pane e Mousse di frutta	Mousse di frutta
	V	Pastina in brodo vegetale	Pesce al vapore***	Verdura cotta***	Pane e Mousse di frutta	Mousse di frutta

NOTE: Brodo vegetale, patate, carote, zucchine con pastina di semola di piccolo formato (es. stelline, risoni, ecc..) – Fettina di carne: pollo/tacchino/maiale/bovino – Pesce: merluzzo/platessa/nasello – Verdura cotta: patate/carote/zucchine - Mousse di frutta: mela/pera – ***preparazioni frullate

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.L. gs.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,noccioline,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.**