



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’ 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)

07/03/2022

DATE		PRIMO PIATTO	SECONDO PIATTO	CONTORNO	PANE E FRUTTA	MERENDA	SECONDO BIANCO
1° SETTIMANA	L	Pasta integrale all’ortolana	Mozzarella I+P –Ricotta e parmigiano N	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Biscotti	Prosciutto cotto
04/04 – 08/04	M	Pasta all’olio extravergine d’oliva	Hamburger di bovino al forno	Zucchine trifolate	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	Parmigiano
09/05 – 13/05	M	Pasta al ragù	Frittata al profumo di basilico	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Plum cake	Svizzera / Fettina di carne
13/06 – 17/06	G	Passato di verdure con riso N+I/ Riso estivo P	Bocconcini pollo agli aromi	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Succo e cracker	Pesce olio e limone
05/09 – 09/09	V	Pasta al pesto	Pesce gratinato al forno	Fagiolini all’olio	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	Prosciutto cotto
10/10 – 14/10							
2° SETTIMANA	L	Pasta integrale al tonno	Caciotta I+P - Tortino di ricotta N	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Crostatina	Prosciutto cotto
11/04 – 15/04	M	Pasta all’olio extravergine d’oliva	Arrosto di maiale	Patate	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	Pesce olio e limone
16/05 – 20/05	M	Pasta al pomodoro	Pesce gratinato al forno	Spinaci all’olio	Pane e Frutta fresca	Stregchette	Prosciutto cotto
20/06 – 24/06	G	Passato di verdure con riso N+I/ Riso primavera P	Portafogli - Prosciutto cotto N	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Biscotti	Parmigiano
12/09 – 16/09	V	Pasta alla ligure	Polpette vegetariane	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	Fettina di carne ai ferri
17/10 – 21/10							
3° SETTIMANA	L	Pasta al pomodoro aromatico	Tonno P - Pesce gratinato N + I	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Budino uht	Prosciutto cotto
18/04 – 22/04	M	Pasta al pesto delicato	Morbidone di patate	Carote all’olio	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	Pesce olio e limone
23/05 – 27/05	M	Pasta all’olio extravergine d’oliva	Polpette di bovino al forno	Piselli al sugo	Pane e Frutta fresca	Tortino al limone	Svizzera / Fettina di carne
27/06 – 01/07	G	Pasta integrale del pastore	Straccetti di pollo alla palermitana	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	Parmigiano
19/09 – 23/09	V	Crema di legumi con riso (N+I)	Pizza margherita (P.U. x Primarie)	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Schiacciata/Grissini	Prosciutto crudo
24/10 – 28/10							
4° SETTIMANA	L	Pasta alla vesuviana	Mozzarella I+P –Ricotta e parmigiano N	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Mousse di frutta	Parmigiano
25/04 – 29/04	M	Crema di carote con orzo N+I/Risotto parmigiana P	Pollo al forno	Patate	Pane e Frutta fresca	Succo e cracker	Pesce olio e limone
30/05 – 03/06	M	Pasta integrale pomodoro e basilico	Happy burger	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	Prosciutto cotto
26/09 – 30/09	G	Piatto unico: Lasagne al forno	-----	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Plum cake	Fettina di carne ai ferri
31/10 – 04/11	V	Pasta al pesto di olive e patate	Pesce al forno in crosta di mais	Fagiolini all’olio	Pane e Frutta N /Dolce I+P	Frutta fresca	Prosciutto cotto
5° SETTIMANA	L	Pasta al pesto trapanese	Prosciutto cotto	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Schiacciata/Grissini	Prosciutto cotto
02/05 – 06/05	M	Pasta al ragù	Pesce gratinato al forno	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Crostatina	Fettina di carne ai ferri
06/06 – 10/06	M	Pasta all’olio extravergine d’oliva	Sformato di patate e ceci	Purè di patate	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	Pesce olio e limone
03/10 – 07/10	G	Pasta capricciosa	Cotoletta di pollo al forno	Carote e piselli all’olio	Pane e Frutta fresca	Budino uht	Parmigiano
	V	Crema di zucchine con riso (N+I)	Pizza margherita (P.U x Prim)	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	Prosciutto crudo

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

NOTE: P = primarie • I = infanzie • N = nidi • Per infanzie e primarie: Venerdì 4° settimana DOLCE in sostituzione della Frutta fresca (TORTA DI COMPLEMESE PER INFANZIE; DOLCE CONFEZIONATO MONOPORZIONE PER PRIMARIE)

• **CONTORNO:** per i nidi d’infanzia in abbinamento alla verdura fresca viene sempre fornita anche verdura cotta, il pinzimonio è sostituito da verdura fresca • **FORMAGGIO:** per i nidi d’infanzia sempre bis ricotta/parmigiano

PASTO IN BIANCO: pasta all’olio e. v. oliva + secondo da schema (ultima colonna) + contorno a rotazione tra insalata verde, carote crude/cotte, patate lesse + pane + frutta mela o banana + merenda cracker

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, nocchie, 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.