



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 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)

12/10/2021

MENU’ MEDIO

DATE		PRIMO PIATTO	SECONDO PIATTO	CONTORNO	PANE E FRUTTA	MERENDA	SECONDO BIANCO
1° settimana 15/11 – 19/11 20/12 – 24/12 24/01 – 28/01 28/02 – 04/03	L	Pastina integrale al tonno	Tortino di verdure e ricotta	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Budino uht	Prosciutto cotto
	M	Pastina in brodo vegetale	Polpette di bovino al forno	Piselli al sugo	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	Parmigiano
	M	Pastina al ragù	Fettina di carne bianca	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Mousse di frutta	Svizzera / fettina di carne
	G	Pastina alla mediterranea	Ricotta e Parmigiano	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Succo e cracker	Pesce olio e limone
	V	Pastina al pesto caldo di zucchine	Filetè di merluzzo gratinato al forno	Patate lesse	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	Prosciutto cotto
2° settimana 22/11 – 26/11 27/12 – 31/12 31/01 – 04/02 07/03 – 11/03	L	Pastina integrale pomodoro e ricotta	Frittata al profumo di cipolla	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Crostatina	Prosciutto cotto
	M	Pastina all’uovo al ragù	Polpette agli spinaci	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Cioccolato barretta	Pesce olio e limone
	M	Pastina alla ligure	Prosciutto cotto	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	Parmigiano
	G	Pastina all’olio extravergine d’oliva	Pesce gratinato al forno	Patate al vapore	Pane e Frutta fresca	Schiacciatina	Fettina di carne ai ferri
	V	Minestra d’orzo e ceci	Pollo gratinato agli aromi	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	Prosciutto cotto
3° settimana 29/11 – 03/12 03/01 – 07/01 07/02 – 11/02 14/03 – 18/03	L	Pastina integrale al pomodoro	Ricotta e Parmigiano	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Biscotti	Pesce olio e limone
	M	Pastina al pesto rosso con noci e pecorino	Filetè di merluzzo gratinato al forno	Purè di patate	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	Prosciutto cotto
	M	Pastina all’olio extravergine d’oliva	Crocchette di legumi	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Tortino al limone	Svizzera / fettina di carne
	G	Crema di cannellini con riso	Pollo al forno	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	Parmigiano
	V	Passato di verdure con pastina	Prosciutto cotto	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Grissini	Prosciutto crudo
4° settimana 01/11 – 05/11 06/12 – 10/12 10/01 – 14/01 14/02 – 18/02 21/03 – 25/03	L	Pastina del casaro con pomodoro e pecorino	Pesce in crosta di mais	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Budino uht	Prosciutto cotto
	M	Pastina al ragù	ricotta e parmigiano	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Succo e cracker	Parmigiano
	M	Pastina in brodo di carne	Polpette ortolane (cannellini e verza)	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	Pesce olio e limone
	G	Riso alla zucca	prosciutto cotto	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Plum cake	Fettina di carne ai ferri
	V	Pastina integrale al pomodoro	Filetè di merluzzo gratinato al forno	Patate lesse	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	Prosciutto cotto
5° settimana 08/11 – 12/11 13/12 – 17/12 17/01 – 21/01 21/02 – 25/02 28/03 – 01/04	L	Riso al ragù di mare	Sformato di spinaci	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Cioccolato barretta	Prosciutto cotto
	M	Pastina integrale al pomodoro rustico	Pesce gratinato al forno	Purè	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	Fettina di carne ai ferri
	M	Pastina al ragù	Burger di ceci	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Biscotti	Pesce olio e limone
	G	Pastina all’olio extravergine d’oliva	Arrosto di maiale al forno	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Grissini	Parmigiano
	V	Passato di verdure con farro	Prosciutto cotto	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	Prosciutto crudo

PASTINA DI PICCOLO FORMATO (stelline, risoni, ecc) /RISO CON SUGO DEL GIORNO – SECONDO DEL GIORNO A PEZZI – SECONDI DI CARNE TRITATI

• **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,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.