



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](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)

11/10/2021

### MENU’ PICCOLI

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

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