



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](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)

07/03/2022

### MENU’ MEDI

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