



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, GUGLIA, MARANO, VIGNOLA, ZOCCA
 Dietista di riferimento Messori Camilla - TEL. 059/785739 – FAX 059/7863000 – camilla.messori@cirfood.com



NIDI, INFANZIE, PRIMARIE, SECONDARIE - MENU A.S. 2022/2023 in vigore dal 14 Novembre 2022 – 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)

09/12/2022

DATE		PRIMO PIATTO	SECONDO PIATTO	CONTORNO	PANE E FRUTTA	MERENDA (N+I)	NOTE
1° settimana 14/11 – 18/11 19/12 – 23/12 23/01 – 27/01 27/02 – 03/03	L	Pasta integrale al tonno	Tortino di verdure e ricotta	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Budino uht	
	M	Riso all’olio	Polpette di carne bianca	Piselli al sugo	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	
	M	Piatto unico: Lasagne al forno	-----	Pinzimonio	Pane e Frutta fresca	Mousse di frutta	
	G	Crema di legumi con riso	Mozzarella I+P – Ricotta e Parmigiano N	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Cracker	
	V	Pasta con zucchine	Merluzzo alla livornese	Verdura cotta	Pane e Dolce	Frutta fresca	
2° settimana 21/11 – 25/11 26/12 – 30/12 30/01 – 03/02 06/03 – 10/03	L	Pasta con piselli	Prosciutto cotto	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Mousse di frutta	
	M	Pasta integrale al ragù	Polpette di spinaci	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Cioccolato barretta	
	M	Brodo di carne con pastina all’uovo	Tortino di semolino e verdure	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	
	G	Pasta all’olio extravergine d’oliva	Pesce in crosta di mais	Purè di patate	Pane e Frutta fresca	Schiacciata	
	V	Passato di verdure con orzo	Pollo gratinato agli aromi	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	
3° settimana 28/11 – 02/12 02/01 – 06/01 6/02 – 10/02 13/03 – 17/03	L	Riso all’olio	Asiago I+P – Ricotta e Parmigiano N	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Mousse di frutta	
	M	Pasta alla crema di broccoli	Pesce gratinato al forno	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	
	M	Pasta integrale al pomodoro	Crocchette di legumi	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Tortino al limone	
	G	Crema di cannellini con farro	Pollo al forno	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	
	V	Piatto unico: Polenta al ragù	-----	Doppio contorno: patate+ v. cotta	Pane e Frutta fresca	Schiacciata	
4° settimana 05/12 – 09/12 09/01 – 13/01 13/02 – 17/02 20/03 – 24/03	L	Pasta integrale al pomodoro	Pesce gratinato al forno	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Budino uht	
	M	Piatto unico: Lasagne al forno	-----	Pinzimonio	Pane e Frutta fresca	Cracker	
	M	Pasta alla ligure	Polpette ortolane	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	
	G	Crema di zucca con orzo	Portafoglio (I+P) / prosciutto cotto N	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Mousse di frutta	
	V	Pasta aglio e olio	Polpette di tonno	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	
5° settimana 12/12 – 16/12 16/01 – 20/01 20/02 – 24/02 27/03 – 31/03	L	Pasta alla vecchia modena	Sformato di spinaci	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Mousse di frutta	
	M	Pasta integrale al pomodoro rustico	Pesce in crosta di mais	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	
	M	Passato di verdure con pastina	Happy burger	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Biscotti	
	G	Riso giallo allo zafferano	Arrosto di maiale al forno	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	grissini	
	V	Passato di verdure con farro (N+I)	Pizza margherita/Piadina (P.U. x prim.)	Insalata mista	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	

NOTE: P = primarie • I = infanzie • N = nidi • Venerdì 1° settimana **DOLCE** in sostituzione della Frutta fresca (**TORTA**)



IL PRIMO DEL GIORNO E’ PREPARATO UTILIZZANDO LA PASTA DEL PASTIFICIO PALANDRI, REALIZZATA CON GRANO BIOLOGICO COLTIVATO NEL TERRITORIO DI PISA (entro i 200 km fissati dai CAM), MACINATO E TRASFORMATO ALL’INTERNO DEL MEDESIMO CHILOMETRAGGIO, QUINDI CON FILIERA INTERAMENTE A KM ZERO

• **CONTORNO:** per i nidi d’infanzia in abbinamento alla verdura fresca viene sempre fornita anche verdura cotta; quando ci sono piatti unici viene sempre fornito un doppio contorno • **FORMAGGIO:** per i nidi d’infanzia sempre bis ricotta/parmigiano
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 – allegato II e s.m.i.):
 Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio (cioè mandorle, noccioline, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia), sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi e tutti i derivati dei prodotti in elenco. Si invitano i consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale.