



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, SCUOLE D’INFANZIA E PRIMARIE – MENU’ PRIMAVERA - ESTATE 2023 in vigore dal 03/04/23 – 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](http://www.terredicastelli.mo.it/servizi) alla persona/scuola/mensa (scuole d’infanzia e primarie)

02/03/2023

### MENU’ BIANCO E ALTERNATIVO

DATE	SECONDO PIATTO (BIANCO)	SECONDO PIATTO (ALTERNATIVO)	
<b>1° SETTIMANA</b> 03/04 – 07/04 08/05 – 12/05 12/06 – 16/06 04/09 – 08/09 09/10 – 13/10	<b>L</b> Prosciutto cotto <b>M</b> Parmigiano <b>M</b> Svizzera / Fettina di carne <b>G</b> Pesce olio e limone <b>V</b> Prosciutto cotto	Formaggio fresco Prosciutto cotto Prosciutto cotto e formaggio fresco Prosciutto cotto Parmigiano reggiano 24 mesi	<p><b>PASTO ALTERNATIVO COMPLETO</b></p> <p>PRIMO: PASTA ALL’OLIO            SECONDO: DA SCHEMA GIORNALIERO            CONTORNO DEL GIORNO            PANE E FRUTTA DEL GIORNO</p> <p>MERENDA DEL GIORNO (SOLO X NIDI E INFANZIE)</p>
<b>2° SETTIMANA</b> 10/04 – 14/04 15/05 – 19/05 19/06 – 23/06 11/09 – 15/09 16/10 – 20/10	<b>L</b> Prosciutto cotto <b>M</b> Pesce olio e limone <b>M</b> Prosciutto cotto <b>G</b> Parmigiano <b>V</b> Fettina di carne ai ferri	Prosciutto cotto e formaggio fresco Formaggio fresco Parmigiano reggiano 24 mesi Prosciutto cotto formaggio fresco	
<b>3° SETTIMANA</b> 17/04 – 21/04 22/05 – 26/05 26/06 – 30/06 18/09 – 22/09 23/10 – 27/10	<b>L</b> Prosciutto cotto <b>M</b> Pesce olio e limone <b>M</b> Svizzera / Fettina di carne <b>G</b> Parmigiano <b>V</b> Prosciutto crudo	Formaggio fresco Parmigiano reggiano 24 mesi Prosciutto cotto Prosciutto cotto e formaggio fresco formaggio fresco	
<b>4° SETTIMANA</b> 24/04 – 28/04 29/05 – 02/06 25/09 – 29/09 30/10 – 03/11	<b>L</b> Parmigiano <b>M</b> Pesce olio e limone <b>M</b> Prosciutto cotto <b>G</b> Fettina di carne ai ferri <b>V</b> Prosciutto cotto	Prosciutto cotto Parmigiano reggiano 24 mesi Prosciutto cotto e formaggio fresco Prosciutto cotto formaggio fresco	<p><b>PASTO BIANCO COMPLETO</b></p> <p>PRIMO: PASTA ALL’OLIO            SECONDO: DA SCHEMA GIORNALIERO            CONTORNO: PATATE/CAROTE/ INSALATA VERDE            PANE DA MENU’ – FRUTTA: MELA O BANANA</p> <p>MERENDA (SOLO X NIDI E INFANZIE): CRACKER</p>
<b>5° SETTIMANA</b> 01/05 – 05/05 05/06 – 09/06 02/10 – 06/10 06/11 – 10/11	<b>L</b> Fettina di carne ai ferri <b>M</b> Prosciutto cotto <b>M</b> Pesce olio e limone <b>G</b> Parmigiano <b>V</b> Prosciutto crudo	Parmigiano reggiano 24 mesi Prosciutto crudo Prosciutto cotto e formaggio fresco Prosciutto cotto formaggio fresco	

**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.l.): 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, nocciole, 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**