



ASP Terre di Castelli – Giorgio Gasparini Nidi d'infanzia di Castelnovo Rangone, Castelvetro, Montale, Savignano s/P, Spilamberto, Vignola
 Unione Terre di Castelli – Territori di Castelnovo 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, INFANZIE, PRIMARIE - MENU A.S. 2023/2024 in vigore dal 13 Novembre 2023 – 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)

MENU MEDIO

DATE		PRIMO PIATTO	SECONDO PIATTO	CONTORNO	PANE E FRUTTA	MERENDA
1° settimana 13/11 – 17/11 18/12 – 22/12 22/01 – 26/01 26/02 – 01/03	L	Pastina al tonno	Tortino di verdure e ricotta	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Fette e marmellata
	M	Riso all'olio	Polpette di carne bianca	Piselli al sugo	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	M	Pastina al ragù	Fettina di carne	Pinzimonio	Pane e Frutta fresca	Mousse di frutta
	G	Crema di legumi con riso	Ricotta e Parmigiano	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Cracker
	V	Pastina con zucchine	Pesce gratinato al forno	Verdura cotta	Pane e frutta fresca	Frutta fresca
2° settimana 20/11 – 24/11 25/12 – 29/12 29/01 – 02/02 04/03 – 08/03	L	Pastina all'ortolana con piselli	Prosciutto cotto	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Mousse di frutta
	M	Pastina al ragù	Polpette di spinaci	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Cioccolato barretta
	M	Brodo di carne con pastina all'uovo	Sformato di patate e formaggio	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	G	Pastina all'olio extravergine d'oliva	Pesce in crosta di patate	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Schiacciata
	V	Passato di verdure e legumi con orzo	Pollo gratinato agli aromi	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
3° settimana 27/11 – 01/12 01/01 – 05/01 05/02 – 09/02 11/03 – 15/03	L	Riso all'olio	Ricotta e Parmigiano	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Mousse di frutta
	M	Pastina alla crema di zucca	Pesce gratinato al forno	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	M	Pastina 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	Pastina al ragù	Ricotta e parmigiano	Insalata mista	Pane e Frutta fresca	Schiacciata
4° settimana 04/12 – 08/12 08/01 – 12/01 12/02 – 16/02 18/03 – 22/03	L	Pastina al pomodoro	Pesce gratinato al forno	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Fette e marmellata
	M	Pastina al ragù	Prosciutto cotto	Pinzimonio	Pane e Frutta fresca	Cracker
	M	Pastina alla ligure	Polpette ortolane	Purè di patate	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	G	Passato di verdure e legumi con riso	prosciutto cotto	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Mousse di frutta
	V	Pastina all'olio extravergine d'oliva	Polpette di tonno	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
5° settimana 11/12 – 15/12 15/01 – 19/01 19/02 – 23/02 25/03 – 29/03	L	Pastina alla vecchia modena	Sformato di spinaci	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Mousse di frutta
	M	Pastina al pomodoro rustico	Pesce gratinato al forno	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	M	Crema di zucca con orzo	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	Schiacciata
	V	Passato di verdure e legumi con pastina	Prosciutto cotto	Insalata mista	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca

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