



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



## NIDI, SCUOLE D’INFANZIA E PRIMARIE – MENU’ SETTEMBRE – NOVEMBRE 2025

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)

### MENU ARANCIONE – ESCLUSIONE DI PROTEINE ANIMALI (NO CARNE-PESCE-LATTE-UOVA E DERIVATI)

DATE		PRIMO PIATTO	SECONDO PIATTO	CONTORNO	PANE E FRUTTA	MERENDA (N+I)
<b>1° SETTIMANA</b> 01/09 - 05/09 06/10 - 10/10 10/11 - 14/11	L	Pasta all’ortolana con piselli	<b>Legumi con aromi (R)</b>	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	<b>Biscotti SL SU</b>
	M	Pasta all’olio extravergine d’oliva	<b>Pataburger (Burg di barbab.) VEGAN</b>	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	M	Crema di legumi con farro / Riso estivo bianco ©	<b>Burger Vegan</b>	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	G	Pasta pomodoro e olive	<b>Legumi lessati (B)</b>	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Schiacciatina
	V	<b>Pasta al pesto VEGAN</b>	<b>Spadellato di legumi (R)</b>	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
<b>2° SETTIMANA</b> 8/09 - 12/09 13/10 - 17/10	L	Pasta con crema delicata ai peperoni	<b>Legumi lessati (B)</b>	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	<b>Tortino SL SU</b>
	M	Riso all’olio extravergine d’oliva	<b>Polpettine lenticchie VEGAN</b>	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	M	<b>Pasta al pesto di zucchine VEGAN</b>	<b>Burger Vegan</b>	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Cracker
	G	Passato di verdure e legumi con riso/ Riso primavera	<b>Spadellato di legumi (R)</b>	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	V	Pasta integrale pomodoro e basilico	<b>Burger Vegan</b>	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
<b>3° SETTIMANA</b> 15/09 - 19/09 20/10 - 24/10	L	Pasta alla pizzaiola	<b>Spadellato di legumi (R)</b>	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	M	Crema di legumi con orzo / <b>Riso estivo rosso VEGAN ©</b>	<b>Burger Vegan</b>	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	M	Pasta all’olio extravergine d’oliva	<b>Crocchette di legumi VEGAN</b>	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	<b>Biscotti SL SU</b>
	G	<b>Pasta al pomodoro</b>	<b>Legumi lessati (B)</b>	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	V	(N+I) Passato di verdure e legumi con pastina/Pasta alle lenticchie©	<b>Pizza Rossa SL SU (P.U. x Primaria)</b>	Verdura fresca	Frutta fresca	Schiacciatina
<b>4° SETTIMANA</b> 22/09 - 26/09 27/10 - 31/10	L	Pasta zucchine bianche	<b>Spadellato di legumi (R)</b>	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	M	<b>Pasta integrale al pomodoro</b>	<b>Burger Vegan</b>	Verdura cotta	Pane e <b>Tortino SL SU</b>	Frutta fresca
	M	Crema di carote con orzo / <b>Riso all’olio ©</b>	<b>Happy burger VEGAN</b>	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	<b>Tortino SL SU</b>
	G	<b>Pasta pomodoro e verdure</b>	<b>Legumi lessati (B)</b>	Pinzimonio	Pane e Frutta fresca	Cracker
	V	Pasta all’olio extravergine d’oliva	<b>Spadellato di legumi (R)</b>	Verdura cotta con legumi	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
<b>5° SETTIMANA</b> 29/09 - 03/10 03/11 - 07/11	L	<b>Riso allo zafferano VEGAN</b>	<b>Legumi lessati (B)</b>	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Cracker
	M	<b>Pasta al pesto trapanese VEGAN</b>	<b>Spadellato di legumi (R)</b>	Patate lesse	Pane e Frutta fresca	<b>Tortino SL SU</b>
	M	Crema di legumi e verdure con pastina / <b>Pasta alla ligure VEGAN ©</b>	<b>Burger Vegan</b>	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	G	Pasta all’olio extravergine d’oliva	<b>Crocchette vegetariane VEGAN</b>	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	V	Pasta integrale in salsa rosa	<b>Burger Vegan</b>	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca

© → NELLA STAGIONE CALDA PREVISTO PRIMO PIATTO ASCIUTTO – (R): RICETTA IN VERSIONE ROSSA – (B): RICETTA IN VERSIONE BIANCA – (SL) SENZA LATTE – (SU) SENZA UOVO

NOTE: P = primarie • I = infanzie • N = nidi •

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

SI INFORMANO I GENTILI CLIENTI CHE GLI ALIMENTI CONTEMPLATI NEL MENU POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O COME PRESENZA INVOLONTARIA DERIVANTE 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, 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 CIRFOOD.