



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



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 (nidi d’infanzia) e www.terredicastelli.mo.it/servizi alla persona/scuola/mensa (scuole d’infanzia e primarie)

MENU BLU – ESCLUSIONE DI SUINO

DATE		PRIMO PIATTO	SECONDO PIATTO	CONTORNO	PANE E FRUTTA	MERENDA (N+I)
1° SETTIMANA 01/09 - 05/09 06/10 - 10/10 10/11 - 14/11	L M M G V	Pasta all’ortolana con piselli Pasta all’olio extravergine d’oliva Crema di legumi con farro / Riso estivo bianco © Pasta pomodoro e olive Pasta al pesto	Stracchino(I+P) –Ricotta e parmigiano(N) Pataburger (burger di barbabietola) Bocconcini di pollo al forno Frittata con verdure Filetto di pesce gratinato	Verdura fresca Verdura fresca Verdura cotta Verdura fresca Verdura fresca	Pane e Frutta fresca Pane e Frutta fresca Pane e Frutta fresca Pane e Frutta fresca Pane e Frutta fresca	Biscotti Frutta fresca Frutta fresca Schiacciata Frutta fresca
2° SETTIMANA 8/09 - 12/09 13/10 - 17/10	L M M G V	Pasta con crema delicata ai peperoni Riso all’olio extravergine d’oliva Pasta al pesto di zucchine Passato di verdure e legumi con riso/ Riso primavera © Pasta integrale pomodoro e basilico	Frittata al forno Polpettine di lenticchie al forno Filetto di pesce in crosta di mais Portafogli Formaggio(I+P) –Formaggio(N) Scaloppina pollo alla paprika (I+P)/ limone (N)	Verdura cotta Verdura fresca Verdura fresca Verdura fresca Verdura fresca	Pane e Frutta fresca Pane e Frutta fresca Pane e Frutta fresca Pane e Frutta fresca Pane e Frutta fresca	Crostatina di frutta Frutta fresca Cracker Frutta fresca Frutta fresca
3° SETTIMANA 15/09 - 19/09 20/10 - 24/10	L M M G V	Pasta alla pizzaiola Crema di legumi con orzo / Riso estivo rosso © Pasta all’olio extravergine d’oliva Pasta al pomodoro (N+I) Passato di verdure e legumi con pastina/Pasta alle lenticchie©	Filetto di pesce gratinato Bocconcini di tacchino al limone Crocchette di legumi Sformato di patate Pizza margherita (P.U. x Prim.)	Verdura fresca Verdura fresca Verdura cotta Verdura fresca Verdura fresca	Pane e Frutta fresca Pane e Frutta fresca Pane e Frutta fresca Pane e Frutta fresca Frutta fresca	Frutta fresca Frutta fresca Biscotti Frutta fresca Schiacciata
4° SETTIMANA 22/09 - 26/09 27/10 - 31/10	L M M G V	☞ Pasta zucchine bianche Pasta integrale pomodoro e ricotta Crema di carote con orzo /Risotto parmigiana © Piatto unico: Pasta pasticciata VEGETARIANA Pasta all’olio extravergine d’oliva	Mozzarella (I+P) –Ricotta e parmigiano(N) Pollo al forno Happy burger ----- Crocchette di pesce al forno	Verdura fresca Verdura cotta Verdura fresca Pinzimonio Verdura cotta con legumi	Pane e Frutta fresca Pane e Dolce Pane e Frutta fresca Pane e Frutta fresca Pane e Frutta fresca	Frutta fresca Frutta fresca Crostatina di frutta Cracker Frutta fresca
5° SETTIMANA 29/09 - 03/10 03/11 - 07/11	L M M G V	Riso allo zafferano Pasta al pesto trapanese Crema di legumi e verdure con pastina / Pasta alla ligure © Pasta all’olio extravergine d’oliva Pasta integrale in salsa rosa	Frittata al forno Pesce gratinato al forno Polpettine di tacchino al forno Crocchette di verdure e legumi Burger vegetariano	Verdura fresca Patate lesse Verdura cotta Verdura fresca Verdura fresca	Pane e Frutta fresca Pane e Frutta fresca Pane e Frutta fresca Pane e Frutta fresca Pane e Frutta fresca	Cracker Budino Frutta fresca Frutta fresca Frutta fresca

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

NOTE: P = primarie • I = infanzie • N = nidi • Martedì 4° settimana **DOLCE** in sostituzione della Frutta fresca



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.