

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 - Sede di Modena - Via Elsa Morante, 71
CENTRO DI PRODUZIONE PASTI "LA MADIA" di SPILAMBERTO – CUCINE SCOLASTICHE di CASTELVETRO, GUIGLIA, VIGNOLA, ZOCCA

NIDI, INFANZIE, PRIMARIE - MENU A.S. 2026/2027 in vigore dal 09 Novembre 2026 – 3° 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 BLU – ESCLUSIONE DI SUINO

DATE		PRIMO PIATTO	SECONDO PIATTO	CONTORNO	PANE E FRUTTA	MERENDA (N+I)
1° settimana	**L**	Pasta integrale alla pizzaiola	Mozzarella (I+P) – Ricotta e Parmigiano (N)	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	M	Riso all'olio extravergine di oliva	Polpette di carne con sugo di verdure	Purea di patate	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
30/11/2026 - 04/12/2026	**M**	Piatto unico: Lasagne al forno @	--------	Pinzimonio	Pane e Frutta fresca	Biscotti
04/01/2027 - 08/01/2027	**G**	Crema di legumi con riso	Tortino di verdure e ricotta	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
08/02/2027 - 12/02/2027	**V**	Pasta alle verdure (bianca)	Pesce gratinato a forno	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Cracker
15/03/2027 - 19/03/2027						
2°settimana	**L**	Pasta al pomodoro e piselli	**Formaggio (pf)**	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Tortino dolce
07/12/2026 - 11/12/2026	**M**	Passato di verdura con orzo	Bocconcini di pollo profumati	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
11/01/2027 - 15/01/2027	**M**	Pastina di semola in brodo di carne	Sformato di patate e formaggio	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
15/02/2027 - 19/02/2027	**G**	Pasta all'olio extravergine d'oliva	Pesce gratinato al forno	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Schiacciatina
22/03/2027 - 26/03/2027	**V**	Riso allo zafferano @	Burger di legumi	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
3° settimana	**L**	Pasta alla crema di verdure	Asiago (I+P) – Ricotta e Parmigiano (N)	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
09/11/2026 - 13/11/2026	**M**	Riso alle carote @	Bocconcini di pollo agli agrumi	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
14/12/2026 - 18/12/2026	**M**	Pasta integrale al pomodoro	**Torta salata con spinaci e bietole**	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Cracker
18/01/2027 - 22/01/2027	**G**	Pasta e fagioli (in brodo)	Morbidone di patate	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Barretta di cioccolato
22/02/2027 - 26/02/2027	**V**	Pasta all'olio extravergine d'oliva	Pesce gratinato al forno	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
29/03/2027 - 02/04/2027						
4° settimana	**L**	Risotto alla zucca	Frittata al forno	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
16/11/2026 - 20/11/2026	**M**	Pasta al pomodoro	Hamburger di bovino	Piselli e verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Biscotti
21/12/2026 - 25/12/2026	**M**	Pasta all'olio extravergine d'oliva	Medaglione di verdura e legumi	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
25/01/2027 - 29/01/2027	**G**	Crema di legumi con orzo (N+I)	Pizza margherita (P.U. x prim.)	Verdura fresca	Frutta fresca	Cracker
01/03/2027 - 05/03/2027	**V**	Pasta al pesto ligure @	Filetto di pesce in crosta di mais	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
05/04/2027 - 09/04/2027						
5° settimana	**L**	Pasta integrale al pomodoro rustico	Frittata di verdura	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Schiacciatina
23/11/2026 - 27/11/2026	**M**	Pasta all'olio extravergine d'oliva	Pesce gratinato al forno	Verdura cotta	Pane e Dolce	Frutta fresca
28/12/2026 - 01/01/2027	**M**	Riso alle erbe fini @	Happy Burger	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Tortino dolce
01/02/2027 - 05/02/2027	**G**	Pasta al ragù di lenticchie	**Portafogli di formaggio (P+I) – Formaggio (N)**	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
08/03/2027 - 12/03/2027	**V**	Passato di verdure con farro	Coscia di pollo (P) – Bocconcini di pollo (I+N)	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca

@piatti che prevedono già al loro interno formaggio e pertanto non verrà proposto parmigiano in fase di somministrazione

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 • **FORMAGGIO:** per i nidi d'infanzia sempre bis ricotta/parmigiano • **PIZZA:** quando è prevista la pizza NON viene servito il pane

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIU', 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 (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.