



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
 Dietista di riferimento Bonvicini Laura - TEL. 059/785739 – FAX 059/7863000 – laura.bonvicini@cirfood.com




NIDI, INFANZIE, PRIMARIE - MENU A.S. 2024/2025 in vigore dal 11 Novembre 2024 – 4° 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)

11/11/2024

MENU VIOLA – ESCLUSIONE DI BOVINO

| DATE | | PRIMO PIATTO | SECONDO PIATTO | CONTORNO | PANE E FRUTTA | MERENDA (N+I) |
|---|---|--|--|-----------------|----------------------|---------------------|
| 1° settimana 25/11-29/11 30/12-03/01 03/02-07/02 10/03-14/03 | L | Pasta integrale alla pizzaiola | 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 Dolce | Frutta fresca |
| | M | Piatto unico: Lasagne vegetali | ----- | Pinzimonio | Pane e Frutta fresca | Mousse di frutta |
| | G | Crema di legumi con riso | Mozzarella I+P – Ricotta e Parmigiano N | Verdura fresca | Pane e Frutta fresca | Cracker |
| | V | Pasta con zucchine | Pesce gratinato a forno | Verdura cotta | Pane e Frutta fresca | Frutta fresca |
| 2° settimana 02/12-06/12 06/01-10/01 10/02-14/02 17/03–21/03 | L | Pasta all’ortolana con piselli | Prosciutto cotto | Verdura fresca | Pane e Frutta fresca | Frutta fresca |
| | M | Pasta integrale al pomodoro | Burger di legumi | Verdura cotta | Pane e Frutta fresca | Cioccolato barretta |
| | M | Brodo vegetale con pastina | Sformato di patate e formaggio | Verdura fresca | Pane e Frutta fresca | Frutta fresca |
| | G | Pasta all’olio extravergine d’oliva | Pesce gratinato | Verdura cotta | Pane e Frutta fresca | Schiacciatina |
| | V | Passato di verdure e legumi con orzo | Bocconcini di pollo profumati | Verdura cotta | Pane e Frutta fresca | Frutta fresca |
| 3° settimana 09/12-13/12 13/01-17/01 17/02-21/02 24/03-28/03 | L | Riso all’olio | Asiago I+P – Ricotta e Parmigiano N | Verdura fresca | Pane e Frutta fresca | Frutta fresca |
| | M | Pasta alla crema di broccoli | Pesce gratinato al forno | Patate lesse | Pane e Frutta fresca | Frutta fresca |
| | M | Pasta integrale al pomodoro | Scaloppina di maiale alla palermitana | Verdura fresca | Pane e Frutta fresca | Plumcake |
| | G | Pasta e fagioli | Tortino di erbe | Verdura cotta | Pane e Frutta fresca | Frutta fresca |
| | V | Pasta con cavolfiore | Medaglione di verdura e legumi | Insalata mista | Pane e Frutta fresca | Schiacciatina |
| 4° settimana 11/11-15/11 16/12-20/12 20/01-24/01 24/02-28/02 31/03-04/04 | L | Pasta al pomodoro rustico | Erbazzone | Verdura fresca | Pane e Frutta fresca | Fette e marmellata |
| | M | Risotto con zucca | Burger vegetariani | Piselli al sugo | Pane e Frutta fresca | Cracker |
| | M |  Pasta alla vecchia Modena | Frittata di spinaci | Verdura cotta | Pane e Frutta fresca | Frutta fresca |
| | G | Passato di verdure e legumi con orzo | Portafoglio (I+P) / prosciutto cotto N | Verdura fresca | Pane e Frutta fresca | Mousse di frutta |
| | V | Pasta all’olio extravergine d’oliva | Crocchette di pesce | Purè di patate | Pane e Frutta fresca | Frutta fresca |
| 5° settimana 18/11-22/11 23/12-27/12 27/01-31/01 03/03-07/03 | L | Pasta integrale al pomodoro rustico | Farinata di ceci | Verdura fresca | Pane e Frutta fresca | Frutta fresca |
| | M | Crema di zucca con orzo | Pesce gratinato al forno | Verdura cotta | Pane e Frutta fresca | Frutta fresca |
| | M | Riso giallo allo zafferano | Arrosto di maiale al forno | Verdura cotta | Pane e Frutta fresca | Biscotti |
| | G | Pasta al ragù di lenticchie | Sformato di verdure | Verdura fresca | Pane e Frutta fresca | Schiacciatina |
| | V | Passato di verdure e legumi con pastina (N+I) | Pizza margherita (P.U. x prim.) | Insalata mista | Frutta fresca | Frutta fresca |

NOTE: P = primarie • I = infanzie • N = nidi • Martedì 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 • **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.