



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 Messori Camilla - TEL. 059/785739 – FAX 059/7863000 – camilla.messori@cirfood.com



10/10/2023

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.aspignola.mo.it (nidi d'infanzia) e www.terredicastelli.mo.it/servizi_alla_persona/scuola/mensa (scuole d'infanzia e primarie)

MENU BLU – ESCLUSIONE MAIALE

| DATE | PRIMO PIATTO | SECONDO PIATTO | CONTORNO | PANE E FRUTTA | MERENDA (N+I) |
|---|--|--|-----------------|----------------------|---------------------|
| 1° settimana 13/11 - 17/11 18/12 - 22/12 22/01 - 26/01 26/02 - 01/03 | L Pasta integrale 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 Dolce | Frutta fresca |
| | M Piatto unico: Lasagne al forno (di bovino) | ----- | 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 20/11 - 24/11 25/12 - 29/12 29/01 - 02/02 04/03 - 08/03 | L Pasta all'ortolana con piselli | Formaggio | Verdura fresca | Pane e Frutta fresca | Mousse di frutta |
| | M Pasta integrale al pomodoro | 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 Pasta all'olio extravergine d'oliva | Pesce in crosta di patate | Verdura cotta | Pane e Frutta fresca | Schiacciatina |
| | 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 | Asiago I+P – Ricotta e Parmigiano N | Verdura fresca | Pane e Frutta fresca | Mousse di frutta |
| | M Pasta alla crema di zucca | Pesce gratinato al forno | Verdura cotta | Pane e Frutta fresca | Frutta fresca |
| | M Pasta integrale 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 Piatto unico: Pasta pasticciata al ragù di bovino | ----- | Insalata mista | Pane e Frutta fresca | Schiacciatina |
| 4° settimana 04/12 - 08/12 08/01 - 12/01 12/02 - 16/02 18/03 - 22/03 | L Pasta integrale al pomodoro | Pesce gratinato al forno | Verdura cotta | Pane e Frutta fresca | Fette e marmellata |
| | M Piatto unico: Lasagne al forno (di bovino) | ----- | Pinzimonio | Pane e Frutta fresca | Cracker |
| | M Pasta alla ligure | Polpette ortolane | Purè di patate | Pane e Frutta fresca | Frutta fresca |
| | G Passato di verdure e legumi con riso | Portafoglio al formaggio (I+P) / formaggio N | Verdura fresca | Pane e Frutta fresca | Mousse di frutta |
| | V Pasta 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 Pasta alla besciamella | Sformato di spinaci | Verdura fresca | Pane e Frutta fresca | Mousse di frutta |
| | M Pasta integrale 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 | Fettina di carne bianca | 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, NOI, NOI DI ACAGIU', NOI DI PECAN, NOI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOI 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.