



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, MARANO, VIGNOLA, ZOCCA



NIDI, INFANZIE, PRIMARIE - MENU A.S. 2025/2026 in vigore dal 17 Novembre 2025 – 2° 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 ARANCIONE – ESCLUSIONE DI PROTEINE ANIMALI (NO CARNE-PESCE-LATTE-UOVA E DERIVATI)

DATE		PRIMO PIATTO	SECONDO PIATTO	CONTORNO	PANE E FRUTTA	MERENDA (N+I)
1° settimana 15/12/2025 - 19/12/2025 19/01/2026 - 23/01/2026 23/02/2026 - 27/02/2026 30/03/2026 - 03/04/2026	L M M G V	Pasta integrale alla pizzaiola Riso all’olio extravergine di oliva Pasta al pomodoro Crema di legumi con riso Pasta alle verdure (bianca)	Legumi con aromi (R) Burger VEGAN Legumi lessati (B) Burger VEGAN Spadellato di legumi (R)	Verdura fresca Piselli al sugo Pinzimonio Verdura fresca Verdura cotta	Pane e Frutta fresca Pane e Dolce SL SU Pane e Frutta fresca Pane e Frutta fresca Pane e Frutta fresca	Mousse di frutta Frutta fresca Biscotti SL SU Frutta fresca Cracker
2° settimana 17/11/2025 - 21/11/2025 22/12/2025 - 26/12/2025 26/01/2026 - 30/01/2026 02/03/2026 - 06/03/2026	L M M G V	Pasta al pomodoro e piselli Passato di verdura con orzo Pastina di semola in brodo vegetale Pasta all’olio extravergine d’oliva Riso allo zafferano VEGAN	Legumi lessati (B) Burger VEGAN Legumi con aromi (R) Spadellato di legumi (R) Burger di legumi VEGAN	Verdura cotta Verdura fresca Verdura fresca Verdura cotta Verdura fresca	Pane e Frutta fresca Pane e Frutta fresca Pane e Frutta fresca Pane e Frutta fresca Pane e Frutta fresca	Fette SL SU e marmellata Frutta fresca Mousse di frutta Schiacciata Frutta fresca
3° settimana 24/11/2025 - 28/11/2025 29/12/2025 - 02/01/2026 02/02/2026 - 06/02/2026 09/03/2026 - 13/03/2026	L M M G V	Pasta alla crema di verdure Passato di verdura con riso Pasta integrale al pomodoro Pasta e fagioli (asciutta) Pasta all’olio extravergine d’oliva	Spadellato di legumi (R) Burger VEGAN Legumi lessati (B) Spadellato di legumi (R) Burger VEGAN	Verdura fresca Verdura fresca Verdura cotta Verdura fresca Verdura cotta	Pane e Frutta fresca Pane e Frutta fresca Pane e Frutta fresca Pane e Frutta fresca Pane e Frutta fresca	Frutta fresca Mousse di frutta Frutta fresca Tortino SL SU Cracker
4° settimana 01/12/2025 - 05/12/2025 05/01/2026 - 09/01/2026 09/02/2026 - 13/02/2026 16/03/2026 - 20/03/2026	L M M G V	Risotto alla zucca Pasta all’olio extravergine d’oliva Pasta al pomodoro Crema di legumi con orzo (N+I) Pasta al pesto caldo di zucchine VEGAN	Spadellato di legumi (R) Burger VEGAN Legumi lessati (B) SL SU Pizza rossa (P.U. x primaria) Spadellato di legumi (R)	Verdura fresca Piselli al sugo Verdura fresca Verdura fresca Verdura cotta	Pane e Frutta fresca Pane e Frutta fresca Pane e Frutta fresca Frutta fresca Pane e Frutta fresca	Mousse di frutta Biscotti SL SU Frutta fresca Cracker Frutta fresca
5° settimana 08/12/2025 - 12/12/2025 12/01/2026 - 16/01/2026 16/02/2026 - 20/02/2026 23/03/2026 - 27/03/2026	L M M G V	Pasta integrale al pomodoro rustico Pasta alla crema di cavolfiore Riso all’olio extravergine d’oliva Pasta al ragù di lenticchie Passato di verdure con farro	Legumi lessati (B) Spadellato di legumi (R) Happy Burger VEGAN Legumi lessati (B) Burger VEGAN	Verdura fresca Verdura cotta 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	Schiacciata Frutta fresca Tortino SL SU Mousse di frutta Frutta fresca

NOTE: P = primarie • I = infanzie • N = nidi • Martedì 1° settimana **SL SU 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 **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 LATTOSI), 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.