



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, GUGLIA, 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)

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 Piatto unico: Lasagne al forno @ Crema di legumi con riso Pasta alle verdure (bianca)	Mozzarella (I+P) – Ricotta e Parmigiano (N) Polpette di carne bianca ----- Tortino di verdure e ricotta Pesce gratinato a forno	Verdura fresca Piselli al sugo Pinzimonio Verdura fresca Verdura cotta	Pane e Frutta fresca Pane e Dolce Pane e Frutta fresca Pane e Frutta fresca Pane e Frutta fresca	Mousse di frutta Frutta fresca Biscotti 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 di carne Pasta all’olio extravergine d’oliva Riso allo zafferano @	Prosciutto cotto Bocconcini di pollo profumati Sformato di patate e formaggio Pesce gratinato Burger di legumi	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 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	Stracchino (I+P) – Ricotta e Parmigiano (N) Bocconcini di pollo agli agrumi Arrosto di suino Morbidone di patate Pesce in crosta di mais	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 Barretta di cioccolato 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 @	Frittata al forno Hamburger di bovino Affettato di tacchino arrosto (pf) Pizza margherita (P.U. x prim.) Crocchette di pesce	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 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	Frittata di verdura Pesce gratinato al forno Happy Burger Portafogli (P+I) – Prosciutto cotto (N) Coscia di pollo (P) – Bocconcini di pollo (I+N)	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 dolce Mousse di frutta Frutta fresca

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

NOTE: P = primarie • I = infanzie • N = nidi • Martedì 1° 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 • **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 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.