

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' BIANCO E ALTERNATIVO

DATE		SECONDO BIANCO	SECONDO ALTERNATIVO	
1° settimana	**L**	Parmigiano reggiano 24 mesi	Prosciutto cotto	**PASTO ALTERNATIVO COMPLETO** PRIMO: PASTA ALL'OLIO SECONDO: DA SCHEMA GIORNALIERO CONTORNO DEL GIORNO PANE E FRUTTA DEL GIORNO MERENDA DEL GIORNO (SOLO X NIDI E INFANZIE)
30/11/2026 - 04/12/2026	**M**	Bocconcini/Fettina di carne	Formaggio fresco	
04/01/2027 - 08/01/2027	**M**	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto e formaggio fresco	
08/02/2027 - 12/02/2027	**G**	Fettina di carne	Prosciutto cotto	
15/03/2027 - 19/03/2027	**V**	Pesce olio e limone	Parmigiano reggiano 24 mesi	
2°settimana	**L**	Prosciutto cotto	Formaggio fresco	
07/12/2026 - 11/12/2026	**M**	Bocconcini/Fettina di carne	Prosciutto crudo	
11/01/2027 - 15/01/2027	**M**	Parmigiano reggiano 24 mesi	Prosciutto cotto	
15/02/2027 - 19/02/2027	**G**	Fettina di carne	Parmigiano reggiano 24 mesi	
22/03/2027 - 26/03/2027	**V**	Pesce olio e limone	Formaggio fresco	
3° settimana	**L**	Parmigiano reggiano 24 mesi	Prosciutto cotto	
09/11/2026 - 13/11/2026	**M**	Bocconcini/Fettina di carne	Parmigiano reggiano 24 mesi	
14/12/2026 - 18/12/2026	**M**	Pesce olio e limone	Formaggio fresco	
18/01/2027 - 22/01/2027	**G**	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto e formaggio fresco	
22/02/2027 - 26/02/2027	**V**	Pesce olio e limone	Prosciutto cotto	
29/03/2027 - 02/04/2027				
4° settimana	**L**	Parmigiano reggiano 24 mesi	Prosciutto cotto	**PASTO BIANCO COMPLETO** PRIMO: PASTA O RISO ALL'OLIO SECONDO: DA SCHEMA GIORNALIERO CONTORNO: PATATE LESSE/CAROTE LESSE/CAROTE CRUDE PANE DA MENU' – FRUTTA: MELA O BANANA MERENDA (SOLO X NIDI E INFANZIE): CRACKER
16/11/2026 - 20/11/2026	**M**	Pesce olio e limone	Parmigiano reggiano 24 mesi	
21/12/2026 - 25/12/2026	**M**	Prosciutto cotto	Formaggio fresco	
25/01/2027 - 29/01/2027	**G**	Fettina di carne	Prosciutto crudo	
01/03/2027 - 05/03/2027	**V**	Pesce olio e limone	Formaggio fresco	
05/04/2027 - 09/04/2027				
5° settimana	**L**	Parmigiano reggiano 24 mesi	Prosciutto cotto	
23/11/2026 - 27/11/2026	**M**	Pesce olio e limone	Parmigiano reggiano 24 mesi	
28/12/2026 - 01/01/2027	**M**	Fettina di carne	Prosciutto cotto e formaggio fresco	
01/02/2027 - 05/02/2027	**G**	Prosciutto cotto	Formaggio fresco	
08/03/2027 - 12/03/2027	**V**	Bocconcini/Fettina di carne	Prosciutto cotto	

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.