



NIDI, SCUOLE D'INFANZIA E PRIMARIE – MENU' ANNO SCOLASTICO 2025-2026

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)

AGGIORNAMENTO – SETTEMBRE / NOVEMBRE 2025

DATE		PRIMO PIATTO	SECONDO PIATTO	CONTORNO	PANE E FRUTTA	MERENDA (N+I)
1° SETTIMANA 01/09 - 05/09 06/10 - 10/10 10/11 - 14/11	L	Pasta all'ortolana con piselli	Stracchino(I+P) –Ricotta e parmigiano(N)	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Biscotti
	M	Pasta all'olio extravergine d'oliva	Pataburger (burger di barbabietola)	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	M	Crema di legumi con farro / Riso estivo bianco ☉	Bocconcini di pollo al forno	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	G	Pasta pomodoro e olive	Frittata con verdure	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Schiacciata
	V	Pasta al pesto	Filetto di pesce gratinato	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
2° SETTIMANA 8/09 - 12/09 13/10 - 17/10	L	Pasta con crema delicata ai peperoni	Frittata al forno	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Crostatina di frutta
	M	Riso all'olio extravergine d'oliva	Polpettine di lenticchie al forno	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	M	Pasta al pesto di zucchine	Filetto di pesce in crosta di mais	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Cracker
	G	Passato di verdure e legumi con riso/ Riso primavera ☉	Portafogli (I+P) - Prosciutto cotto (N)	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
V	Pasta integrale pomodoro e basilico	Scaloppina alla paprika (I+P) / limone (N)	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	
3° SETTIMANA 15/09 - 19/09 20/10 - 24/10	L	Pasta alla pizzaiola	Filetto di pesce gratinato	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	M	Crema di legumi con orzo / Riso estivo rosso ☉	Bocconcini di tacchino al limone	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	M	Pasta all'olio extravergine d'oliva	Crocchette di legumi	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Biscotti
	G	Pasta al ragù	Sformato di patate	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
V	(N+I) Passato di verdure e legumi con pastina/Pasta alle lenticchie☉	Pizza margherita (P.U. x Prim.)	Verdura fresca	Frutta fresca	Schiacciata	
4° SETTIMANA 22/09 - 26/09 27/10 - 31/10	L	☘ Pasta zucchine bianche	Mozzarella(I+P) -Ricotta e parmigiano(N)	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	M	Pasta integrale pomodoro e ricotta	Pollo al forno	Verdura cotta	Pane e Dolce	Frutta fresca
	M	Crema di carote con orzo /Risotto parmigiana ☉	Happy burger	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Crostatina di frutta
	G	Piatto unico: Pasta pasticciata al ragù	-----	Pinzimonio	Pane e Frutta fresca	Cracker
V	Pasta all'olio extravergine d'oliva	Crocchette di pesce al forno	Verdura cotta e legumi	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	
5° SETTIMANA 29/09 - 03/10 03/11 - 07/11	L	Riso allo zafferano	Frittata al forno	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Cracker
	M	Pasta al pesto trapanese	Pesce gratinato al forno	Patate lesse	Pane e Frutta fresca	Budino
	M	Crema di legumi e verdure con pastina / Pasta alla ligure ☉	Polpettine di tacchino al forno	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	G	Pasta all'olio extravergine d'oliva	Crocchette di verdure e legumi	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
V	Pasta integrale in salsa rosa	Prosciutto cotto	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	

☉ →NELLA STAGIONE CALDA PREVISTO PRIMO PIATTO ASCIUTTO

NOTE: P = primarie • I = infanzie • N = nidi • Martedì 4° 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; quando ci sono piatti unici viene sempre fornito un doppio contorno

SI INFORMANO I GENTILI CLIENTI CHE GLI ALIMENTI CONTEMPLATI NEL MENU POSSONO CONTENERE UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O COME PRESENZA INVOLONTARIA DERIVANTE DAL PROCESSO PRODUTTIVO. Elenco degli Allergeni alimentari (ai sensi del Reg. UE 1169/11 - allegato II e 3 m.i.) Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia), sedano, sesame, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupina, molluschi e tutti i derivati dei prodotti in elenco. Si invitano i consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale CIRFOOD



NIDI, SCUOLE D'INFANZIA E PRIMARIE – MENU' SETTEMBRE – NOVEMBRE 2025

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 MEDIO

DATE		PRIMO PIATTO	SECONDO PIATTO	CONTORNO	PANE E FRUTTA	MERENDA (N+I)
1° SETTIMANA 01/09 - 05/09 06/10 - 10/10 10/11 - 14/11	L	Pastina all'ortolana con piselli	Ricotta e Parmigiano	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Biscotti
	M	Pastina all'olio extravergine d'oliva	Pataburger (burger di barbabietola)	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	M	Crema di legumi con farro / Riso estivo bianco ©	Bocconcini di pollo al forno	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	G	Pastina al pomodoro	Frittata con verdure	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Schiacciata
	V	Pastina al pesto	Filetto di pesce gratinato	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
2° SETTIMANA 8/09 - 12/09 13/10 - 17/10	L	Pastina con crema delicata ai peperoni	Frittata al forno	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Crostatina di frutta
	M	Riso all'olio extravergine d'oliva	Polpettine di lenticchie al forno	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	M	Pastina al pesto di zucchine	Filetto di pesce in crosta di mais	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Cracker
	G	Passato di verdure e legumi con riso/ Riso primavera ©	Prosciutto cotto	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	V	Pastina pomodoro e basilico	Scaloppina di pollo al limone	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
3° SETTIMANA 15/09 - 19/09 20/10 - 24/10	L	Pastina alla pizzaiola	Filetto di pesce gratinato	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	M	Crema di legumi con orzo / Riso estivo rosso ©	Bocconcini di tacchino al limone	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	M	Pastina all'olio extravergine d'oliva	Crocchette di legumi	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Biscotti
	G	Pastina al ragù	Sfornato di patate	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	V	Passato di verdure e legumi con pastina/Pastina alle lenticchie©	Prosciutto cotto	Verdura fresca	Frutta fresca	Schiacciata
4° SETTIMANA 22/09 - 26/09 27/10 - 31/10	L	Pastina alle zucchine bianca	Ricotta e Parmigiano	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	M	Pastina al pomodoro e ricotta	Bocconcini di pollo al forno	Verdura cotta	Pane e Dolce	Frutta fresca
	M	Crema di carote con orzo /Risotto parmigiana ©	Happy burger	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Crostatina di frutta
	G	Pastina al ragù	Fettina di carne	Pinzimonio	Pane e Frutta fresca	Cracker
	V	Pastina all'olio extravergine d'oliva	Crocchette di pesce al forno	Verdura cotta con legumi	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
5° SETTIMANA 29/09 - 03/10 03/11 - 07/11	L	Riso allo zafferano	Frittata al forno	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Cracker
	M	Pastina al pesto trapanese	Pesce gratinato al forno	Patate lesse	Pane e Frutta fresca	Budino
	M	Crema di legumi e verdure con pastina / Pastina alla ligure ©	Polpettine di tacchino al forno	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	G	Pastina all'olio extravergine d'oliva	Crocchette di verdure e legumi	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	V	Pastina in salsa rosa	Prosciutto cotto	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca

© →NELLA STAGIONE CALDA PREVISTO PRIMO PIATTO ASCIUTTO

PASTINA DI PICCOLO FORMATO (stelline, risoni, ecc) /RISO CON SUGO DEL GIORNO – SECONDO DEL GIORNO A PEZZI – SECONDI DI CARNE TRITATI

SI INFORMANO I GENTILI CLIENTI CHE GLI ALIMENTI CONTEMPLATI NEL MENU POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O COME PRESENZA INVOLONTARIA DERIVANTE DAL PROCESSO PRODUTTIVO. Elenco degli Allergeni alimentari (ai sensi del Reg. UE 1169/11 - allegato II e s.m.i.): Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia), sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi e tutti i derivati dai prodotti in elenco. Si invitano i consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale CIRFOOD.



NIDI, SCUOLE D'INFANZIA E PRIMARIE – MENU' SETTEMBRE – NOVEMBRE 2025

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' PICCOLI - adatto allo svezzamento – privo di latte, uova, pomodoro e legumi

DATE		PRIMO PIATTO	SECONDO PIATTO	CONTORNO	PANE E FRUTTA	MERENDA (N+1)
1° SETTIMANA 01/09 - 05/09 06/10 - 10/10 10/11 - 14/11	L	Pastina in brodo vegetale	Pesce al vapore***	Verdura cotta***	Pane e Mousse di frutta	Mousse di frutta
	M	Pastina in brodo vegetale	Fettina di carne al forno***	Verdura cotta***	Pane e Mousse di frutta	Mousse di frutta
	M	Pastina in brodo vegetale	Pesce al vapore***	Verdura cotta***	Pane e Mousse di frutta	Mousse di frutta
	G	Pastina in brodo vegetale	Fettina di carne al forno***	Verdura cotta***	Pane e Mousse di frutta	Mousse di frutta
	V	Pastina in brodo vegetale	Pesce al vapore***	Verdura cotta***	Pane e Mousse di frutta	Mousse di frutta
2° SETTIMANA 8/09 - 12/09 13/10 - 17/10	L	Pastina in brodo vegetale	Pesce al vapore***	Verdura cotta***	Pane e Mousse di frutta	Mousse di frutta
	M	Pastina in brodo vegetale	Fettina di carne al forno***	Verdura cotta***	Pane e Mousse di frutta	Mousse di frutta
	M	Pastina in brodo vegetale	Pesce al vapore***	Verdura cotta***	Pane e Mousse di frutta	Mousse di frutta
	G	Pastina in brodo vegetale	Fettina di carne al forno***	Verdura cotta***	Pane e Mousse di frutta	Mousse di frutta
	V	Pastina in brodo vegetale	Pesce al vapore***	Verdura cotta***	Pane e Mousse di frutta	Mousse di frutta
3° SETTIMANA 15/09 - 19/09 20/10 - 24/10	L	Pastina in brodo vegetale	Pesce al vapore***	Verdura cotta***	Pane e Mousse di frutta	Mousse di frutta
	M	Pastina in brodo vegetale	Fettina di carne al forno***	Verdura cotta***	Pane e Mousse di frutta	Mousse di frutta
	M	Pastina in brodo vegetale	Pesce al vapore***	Verdura cotta***	Pane e Mousse di frutta	Mousse di frutta
	G	Pastina in brodo vegetale	Fettina di carne al forno***	Verdura cotta***	Pane e Mousse di frutta	Mousse di frutta
	V	Pastina in brodo vegetale	Pesce al vapore***	Verdura cotta***	Pane e Mousse di frutta	Mousse di frutta
4° SETTIMANA 22/09 - 26/09 27/10 - 31/10	L	Pastina in brodo vegetale	Pesce al vapore***	Verdura cotta***	Pane e Mousse di frutta	Mousse di frutta
	M	Pastina in brodo vegetale	Fettina di carne al forno***	Verdura cotta***	Pane e Mousse di frutta	Mousse di frutta
	M	Pastina in brodo vegetale	Pesce al vapore***	Verdura cotta***	Pane e Mousse di frutta	Mousse di frutta
	G	Pastina in brodo vegetale	Fettina di carne al forno***	Verdura cotta***	Pane e Mousse di frutta	Mousse di frutta
	V	Pastina in brodo vegetale	Pesce al vapore***	Verdura cotta***	Pane e Mousse di frutta	Mousse di frutta
5° SETTIMANA 29/09 - 03/10 03/11 - 07/11	L	Pastina in brodo vegetale	Pesce al vapore***	Verdura cotta***	Pane e Mousse di frutta	Mousse di frutta
	M	Pastina in brodo vegetale	Fettina di carne al forno***	Verdura cotta***	Pane e Mousse di frutta	Mousse di frutta
	M	Pastina in brodo vegetale	Pesce al vapore***	Verdura cotta***	Pane e Mousse di frutta	Mousse di frutta
	G	Pastina in brodo vegetale	Fettina di carne al forno***	Verdura cotta***	Pane e Mousse di frutta	Mousse di frutta
	V	Pastina in brodo vegetale	Pesce al vapore***	Verdura cotta***	Pane e Mousse di frutta	Mousse di frutta

NOTE: Brodo vegetale, patate, carote, zucchine con pastina di semola di piccolo formato (es. stelline, risoni, ecc...) – Fettina di carne: pollo/tacchino/maiale/bovino – Pesce: merluzzo/platessa/nasello – Verdura

cotta: patate/carote/zucchine - Mousse di frutta: mela/pera – ***preparazioni frullate



NIDI, SCUOLE D'INFANZIA E PRIMARIE – MENU' SETTEMBRE – NOVEMBRE 2025

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 01/09 - 05/09 06/10 - 10/10 10/11 - 14/11	L	Pasta all'ortolana con piselli	Legumi con aromi (R)	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Biscotti SL SU
	M	Pasta all'olio extravergine d'oliva	Pataburger (Burg di barbab.) VEGAN	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	M	Crema di legumi con farro / Riso estivo bianco ©	Burger Vegan	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	G	Pasta pomodoro e olive	Legumi lessati (B)	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Schiacciatina
	V	Pasta al pesto VEGAN	Spadellato di legumi (R)	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
2° SETTIMANA 8/09 - 12/09 13/10 - 17/10	L	Pasta con crema delicata ai peperoni	Legumi lessati (B)	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Tortino SL SU
	M	Riso all'olio extravergine d'oliva	Polpettine lenticchie VEGAN	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	M	Pasta al pesto di zucchine VEGAN	Burger Vegan	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Cracker
	G	Passato di verdure e legumi con riso/ Riso primavera	Spadellato di legumi (R)	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	V	Pasta integrale pomodoro e basilico	Burger Vegan	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
3° SETTIMANA 15/09 - 19/09 20/10 - 24/10	L	Pasta alla pizzaiola	Spadellato di legumi (R)	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	M	Crema di legumi con orzo / Riso estivo rosso VEGAN ©	Burger Vegan	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	M	Pasta all'olio extravergine d'oliva	Crocchette di legumi VEGAN	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Biscotti SL SU
	G	Pasta al pomodoro	Legumi lessati (B)	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	V	(N+I) Passato di verdure e legumi con pastina/Pasta alle lenticchie©	Pizza Rossa SL SU (P.U. x Primaria)	Verdura fresca	Frutta fresca	Schiacciatina
4° SETTIMANA 22/09 - 26/09 27/10 - 31/10	L	☞ Pasta zucchine bianche	Spadellato di legumi (R)	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	M	Pasta integrale al pomodoro	Burger Vegan	Verdura cotta	Pane e Tortino SL SU	Frutta fresca
	M	Crema di carote con orzo /Riso all'olio ©	Happy burger VEGAN	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Tortino SL SU
	G	Pasta pomodoro e verdure	Legumi lessati (B)	Pinzimonio	Pane e Frutta fresca	Cracker
	V	Pasta all'olio extravergine d'oliva	Spadellato di legumi (R)	Verdura cotta con legumi	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
5° SETTIMANA 29/09 - 03/10 03/11 - 07/11	L	Riso allo zafferano VEGAN	Legumi lessati (B)	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Cracker
	M	Pasta al pesto trapanese VEGAN	Spadellato di legumi (R)	Patate lesse	Pane e Frutta fresca	Tortino SL SU
	M	Crema di legumi e verdure con pastina / Pasta alla ligure VEGAN ©	Burger Vegan	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	G	Pasta all'olio extravergine d'oliva	Crocchette vegetariane VEGAN	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	V	Pasta integrale in salsa rosa	Burger Vegan	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca

☞ →NELLA STAGIONE CALDA PREVISTO PRIMO PIATTO ASCIUTTO – (R): RICETTA IN VERSIONE ROSSA – (B): RICETTA IN VERSIONE BIANCA – (SL) SENZA LATTE – (SU) SENZA UOVO

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; quando ci sono piatti unici viene sempre fornito un doppio contorno

SI INFORMANO I GENTILI CLIENTI CHE GLI ALIMENTI CONTEMPLATI NEL MENU POSSONO CONTENERE UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O COME PRESENZA INVOLONTARIA DERIVANTE DAL PROCESSO PRODUTTIVO. Elenco degli Allergeni alimentari (ai sensi del Reg. UE 1169/11 - allegato II e 3.1.1.) Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, latticini, frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia), sesamo, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi e tutti i derivati dei prodotti in elenco. Si invitano i consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale CIRFOOD



NIDI, SCUOLE D'INFANZIA E PRIMARIE – MENU' SETTEMBRE – NOVEMBRE 2025

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 VIOLA – ESCLUSIONE DI BOVINO

DATE		PRIMO PIATTO	SECONDO PIATTO	CONTORNO	PANE E FRUTTA	MERENDA (N+I)
1° SETTIMANA 01/09 - 05/09 06/10 - 10/10 10/11 - 14/11	L	Pasta all'ortolana con piselli	Stracchino(I+P) –Ricotta e parmigiano(N)	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Biscotti
	M	Pasta all'olio extravergine d'oliva	Pataburger (burger di barbabietola)	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	M	Crema di legumi con farro / Riso estivo bianco ©	Bocconcini di pollo al forno	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	G	Pasta pomodoro e olive	Frittata con verdure	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Schiacciatina
	V	Pasta al pesto	Filetto di pesce gratinato	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
2° SETTIMANA 8/09 - 12/09 13/10 - 17/10	L	Pasta con crema delicata ai peperoni	Frittata al forno	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Crostatina di frutta
	M	Riso all'olio extravergine d'oliva	Polpettine di lenticchie al forno	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	M	Pasta al pesto di zucchine	Filetto di pesce in crosta di mais	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Cracker
	G	Passato di verdure e legumi con riso/ Riso primavera ©	Portafogli (I+P) - Prosciutto cotto (N)	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
V	Pasta integrale pomodoro e basilico	Scaloppina alla paprika (I+P) / limone(N)	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	
3° SETTIMANA 15/09 - 19/09 20/10 - 24/10	L	Pasta alla pizzaiola	Filetto di pesce gratinato	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	M	Crema di legumi con orzo / Riso estivo rosso ©	Bocconcini di tacchino al limone	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	M	Pasta all'olio extravergine d'oliva	Crocchette di legumi	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Biscotti
	G	Pasta al Pomodoro	Sformato di patate	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
V	(N+I) Passato di verdure e legumi con pastina/Pasta alle lenticchie©	Pizza margherita (P.U. x Prim.)	Verdura fresca	Frutta fresca	Schiacciatina	
4° SETTIMANA 22/09 - 26/09 27/10 - 31/10	L	☞ Pasta zucchine bianca	Mozzarella(I+P)- Ricotta e parmigiano(N)	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	M	Pasta integrale pomodoro e ricotta	Pollo al forno	Verdura cotta	Pane e Dolce	Frutta fresca
	M	Crema di carote con orzo /Risotto parmigiana ©	Happy burger	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Crostatina di frutta
	G	Piatto unico: Pasta pasticciata VEGETARIANA	---	Pinzimonio	Pane e Frutta fresca	Cracker
V	Pasta all'olio extravergine d'oliva	Crocchette di pesce al forno	Verdura cotta con legumi	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	
5° SETTIMANA 29/09 - 03/10 03/11 - 07/11	L	Riso allo zafferano	Frittata al forno	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Cracker
	M	Pasta al pesto trapanese	Pesce gratinato al forno	Patate lesse	Pane e Frutta fresca	Budino
	M	Crema di legumi e verdure con pastina / Pasta alla ligure ©	Polpettine di tacchino al forno	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	G	Pasta all'olio extravergine d'oliva	Crocchette di verdure e legumi	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
V	Pasta integrale in salsa rosa	Prosciutto cotto	Verdura fresca	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca

☞ → NELLA STAGIONE CALDA PREVISTO PRIMO PIATTO ASCIUTTO

NOTE: P = primarie • I = infanzia • N = nidi • Martedì 4° 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; quando ci sono piatti unici viene sempre fornito un doppio contorno

SI INFORMANO I GENTILI CLIENTI CHE GLI ALIMENTI CONTEMPLATI NEL MENU POSSONO CONTENERE UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O COME PRESENZA INVOLONTARIA DERIVANTE DAL PROCESSO PRODUTTIVO. Elenco degli Allergeni alimentari (ai sensi del Reg. UE 1169/11 - allegato II e s.m.i.): Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia), sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi e tutti i derivati da prodotti in elenco. Si invitano i consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale CIRFOOD



NIDI, SCUOLE D'INFANZIA E PRIMARIE – MENU' SETTEMBRE – NOVEMBRE 2025

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 VERDE – ESCLUSIONE DI CARNE E PESCE

DATE		PRIMO PIATTO	SECONDO PIATTO	CONTORNO	PANE E FRUTTA	MERENDA (N+I)
1° SETTIMANA 01/09 - 05/09 06/10 - 10/10 10/11 - 14/11	L	Pasta all'ortolana con piselli	Stracchino(I+P) –Ricotta e parmigiano(N)	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Biscotti
	M	Pasta all'olio extravergine d'oliva	Pataburger (burger di barbabietola)	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	M	Crema di legumi con farro / Riso estivo bianco ©	Burger vegetariano	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	G	Pasta pomodoro e olive	Frittata con verdure	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Schiacciatina
	V	Pasta al pesto	Spadellato di legumi (R)	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
2° SETTIMANA 8/09 - 12/09 13/10 - 17/10	L	Pasta con crema delicata ai peperoni	Frittata al forno	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Crostatina di frutta
	M	Riso all'olio extravergine d'oliva	Polpettine di lenticchie al forno	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	M	Pasta al pesto di zucchine	Burger Vegetariano	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Cracker
	G	Passato di verdure e legumi con riso/ Riso primavera ©	Portafogli Formaggio(I+P)/Formaggio (N)	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
V	Pasta integrale pomodoro e basilico	Burger Vegetariano	Verdura fresca	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
3° SETTIMANA 15/09 - 19/09 20/10 - 24/10	L	Pasta alla pizzaiola	Formaggio	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	M	Crema di legumi con orzo / Riso estivo rosso ©	Burger Vegetariano	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	M	Pasta all'olio extravergine d'oliva	Crocchette di legumi	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Biscotti
	G	Pasta al pomodoro	Sformato di patate	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
V	{N+I} Passato di verdure e legumi con pastina/Pasta alle lenticchie©	Pizza margherita (P.U. x Prim.)	Verdura fresca	Verdura fresca	Frutta fresca	Schiacciatina
4° SETTIMANA 22/09 - 26/09 27/10 - 31/10	L	☩ Pasta zucchine bianca	Mozzarella(I+P)-Ricotta e Parmigiano (N)	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	M	Pasta integrale pomodoro e ricotta	Burger Vegetariano	Verdura cotta	Pane e Dolce	Frutta fresca
	M	Crema di carote con orzo /Risotto parmigiana ©	Happy burger	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Crostatina di frutta
	G	Piatto unico: Pasta pasticciata VEGETARIANA	-----	Pinzimonio	Pane e Frutta fresca	Cracker
	V	Pasta all'olio extravergine d'oliva	Spadellato di legumi (R)	Verdura cotta con legumi	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
5° SETTIMANA 29/09 - 03/10 03/11 - 07/11	L	Riso allo zafferano	Frittata al forno	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Cracker
	M	Pasta al pesto trapanese	Spadellato di legumi (R)	Patate lesse	Pane e Frutta fresca	Budino
	M	Crema di legumi e verdure con pastina / Pasta alla ligure ©	Formaggio	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	G	Pasta all'olio extravergine d'oliva	Crocchette di verdure e legumi	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	V	Pasta integrale in salsa rosa	Burger vegetariano	Verdura fresca	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca

© → NELLA STAGIONE CALDA PREVISTO PRIMO PIATTO ASCIUTTO (R): RICETTA IN VERSIONE ROSSA – (B): RICETTA IN VERSIONE BIANCA

NOTE: P = primarie • I = infanzie • N = nidi • Martedì 4° 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; quando ci sono piatti unici viene sempre fornito un doppio contorno

SI INFORMANO I GENTILI CLIENTI CHE GLI ALIMENTI CONTEMPLATI NEL MENU POSSONO CONTENERE UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O COME PRESENZA INVOLONTARIA DERIVANTE DAL PROCESSO PRODUTTIVO. Elenco degli Allergeni alimentari (ai sensi del Reg. UE 1169/11 - allegato II e s.m.i.) Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia), sodio, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi e tutti i derivati dei prodotti in elenco. Si invitano i consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale CIRFOOD



NIDI, SCUOLE D'INFANZIA E PRIMARIE – MENU' SETTEMBRE – NOVEMBRE 2025

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 ROSSO – ESCLUSIONE DI CARNE

DATE		PRIMO PIATTO	SECONDO PIATTO	CONTORNO	PANE E FRUTTA	MERENDA (N+I)
1° SETTIMANA 01/09 - 05/09 06/10 - 10/10 10/11 - 14/11	L	Pasta all'ortolana con piselli	Stracchino(I+P) –Ricotta e parmigiano(N)	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Biscotti
	M	Pasta all'olio extravergine d'oliva	Pataburger (burger di barbabietola)	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	M	Crema di legumi con farro / Riso estivo bianco ©	Filetto di pesce al forno	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	G	Pasta pomodoro e olive	Frittata con verdure	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Schiacciatina
	V	Pasta al pesto	Filetto di pesce gratinato	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
2° SETTIMANA 8/09 - 12/09 13/10 - 17/10	L	Pasta con crema delicata ai peperoni	Frittata al forno	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Crostatina di frutta
	M	Riso all'olio extravergine d'oliva	Polpettine di lenticchie al forno	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	M	Pasta al pesto di zucchine	Filetto di pesce in crosta di mais	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Cracker
	G	Passato di verdure e legumi con riso/ Riso primavera ©	Portafogli Formaggio(I+P) –Formaggio (N)	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
V	Pasta integrale pomodoro e basilico	Burger Vegetariano	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	
3° SETTIMANA 15/09 - 19/09 20/10 - 24/10	L	Pasta alla pizzaiola	Filetto di pesce gratinato	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	M	Crema di legumi con orzo / Riso estivo rosso ©	Burger Vegetariano	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	M	Pasta all'olio extravergine d'oliva	Crocchette di legumi	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Biscotti
	G	Pasta al pomodoro	Sfornato di patate	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
V	(N+I) Passato di verdure e legumi con pastina/Pasta alle lenticchie©	Pizza margherita (P.U. x Prim.)	Verdura fresca	Frutta fresca	Schiacciatina	
4° SETTIMANA 22/09 - 26/09 27/10 - 31/10	L	Pasta zucchine bianca	Mozzarella(I+P)–Ricotta e parmigiano(N)	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	M	Pasta integrale al pomodoro e ricotta	Burger Vegetariano	Verdura cotta	Pane e Dolce	Frutta fresca
	M	Crema di carote con orzo /Risotto parmigiana ©	Happy burger	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Crostatina di frutta
	G	Piatto unico: Pasta pasticciata VEGETARIANA	-----	Pinzimonio	Pane e Frutta fresca	Cracker
	V	Pasta all'olio extravergine d'oliva	Crocchette di pesce al forno	Verdura cotta con legumi	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
5° SETTIMANA 29/09 - 03/10 03/11 - 07/11	L	Riso allo zafferano	Frittata al forno	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Cracker
	M	Pasta al pesto trapanese	Pesce gratinato al forno	Patate lesse	Pane e Frutta fresca	Budino
	M	Crema di legumi e verdure con pastina / Pasta alla ligure ©	Formaggio	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	G	Pasta all'olio extravergine d'oliva	Crocchette di verdure e legumi	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	V	Pasta integrale in salsa rosa	Burger vegetariano	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca

© →NELLA STAGIONE CALDA PREVISTO PRIMO PIATTO ASCIUTTO (R): RICETTA IN VERSIONE ROSSA – (B): RICETTA IN VERSIONE BIANCA

NOTE: P = primarie • I = infanzia • N = nidi • Martedì 4° 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; quando ci sono piatti unici viene sempre fornito un doppio contorno

• **SI INFORMANO I GENTILI CLIENTI CHE GLI ALIMENTI CONTEMPLATI NEL MENU POSSONO CONTENERE UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O COME PRESENZA INVOLONTARIA DERIVANTE DAL PROCESSO PRODUTTIVO** (Elenco degli Allergeni alimentari (ai sensi del Reg. UE 1169/11 - allegato II e s.m.l.) Cereali contenenti glutine (cavè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, 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. Si invitano i consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale CIRFOOD



NIDI, SCUOLE D'INFANZIA E PRIMARIE – MENU' SETTEMBRE – NOVEMBRE 2025

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 BLU – ESCLUSIONE DI SUINO

DATE		PRIMO PIATTO	SECONDO PIATTO	CONTORNO	PANE E FRUTTA	MERENDA (N+I)
1° SETTIMANA 01/09 - 05/09 06/10 - 10/10 10/11 - 14/11	L	Pasta all'ortolana con piselli	Stracchino(I+P) –Ricotta e parmigiano(N)	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Biscotti
	M	Pasta all'olio extravergine d'oliva	Pataburger (burger di barbabietola)	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	M	Crema di legumi con farro / Riso estivo bianco ©	Bocconcini di pollo al forno	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	G	Pasta pomodoro e olive	Frittata con verdure	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Schiacciatina
	V	Pasta al pesto	Filetto di pesce gratinato	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
2° SETTIMANA 8/09 - 12/09 13/10 - 17/10	L	Pasta con crema delicata ai peperoni	Frittata al forno	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Crostatina di frutta
	M	Riso all'olio extravergine d'oliva	Polpettine di lenticchie al forno	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	M	Pasta al pesto di zucchine	Filetto di pesce in crosta di mais	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Cracker
	G	Passato di verdure e legumi con riso/ Riso primavera ©	Portafogli Formaggio(I+P) –Formaggio(N)	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
V	Pasta integrale pomodoro e basilico	Scaloppina pollo alla paprika (I+P)/ limone (N)	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	
3° SETTIMANA 15/09 - 19/09 20/10 - 24/10	L	Pasta alla pizzaiola	Filetto di pesce gratinato	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	M	Crema di legumi con orzo / Riso estivo rosso ©	Bocconcini di tacchino al limone	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	M	Pasta all'olio extravergine d'oliva	Crocchette di legumi	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Biscotti
	G	Pasta al pomodoro	Sformato di patate	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
V	{N+I} Passato di verdure e legumi con pastina/Pasta alle lenticchie©	Pizza margherita (P.U. x Prim.)	Verdura fresca	Frutta fresca	Schiacciatina	
4° SETTIMANA 22/09 - 26/09 27/10 - 31/10	L	Pasta zucchine bianca	Mozzarella (I+P) –Ricotta e parmigiano(N)	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	M	Pasta integrale pomodoro e ricotta	Pollo al forno	Verdura cotta	Pane e Dolce	Frutta fresca
	M	Crema di carote con orzo /Risotto parmigiana ©	Happy burger	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Crostatina di frutta
	G	Piatto unico: Pasta pasticciata VEGETARIANA	-----	Pinzimonio	Pane e Frutta fresca	Cracker
V	Pasta all'olio extravergine d'oliva	Crocchette di pesce al forno	Verdura cotta con legumi	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	
5° SETTIMANA 29/09 - 03/10 03/11 - 07/11	L	Riso allo zafferano	Frittata al forno	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Cracker
	M	Pasta al pesto trapanese	Pesce gratinato al forno	Patate lesse	Pane e Frutta fresca	Budino
	M	Crema di legumi e verdure con pastina / Pasta alla ligure ©	Polpettine di tacchino al forno	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	G	Pasta all'olio extravergine d'oliva	Crocchette di verdure e legumi	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
V	Pasta integrale in salsa rosa	Burger vegetariano	Verdura fresca	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca

© →NELLA STAGIONE CALDA PREVISTO PRIMO PIATTO ASCIUTTO (R): RICETTA IN VERSIONE ROSSA – (B): RICETTA IN VERSIONE BIANCA

NOTE: P = primarie • I = infanzia • N = nidi • Martedì 4° 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 dal 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; quando ci sono piatti unici viene sempre fornito un doppio contorno

SI INFORMANO I GENTILI CLIENTI CHE GLI ALIMENTI CONTEMPLATI NEL MENU POSSONO CONTENERE UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O COME PRESENZA INVOLONTARIA DERIVANTE DAL PROCESSO PRODUTTIVO. Elenco degli Allergeni alimentari (ai sensi del Reg. UE 1169/11 - allegato II e s.m.i.): Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci, noci di scaglie, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia), sesamo, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupata, molluschi e tutti i derivati dai prodotti in elenco. Si invitano i consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale CIRFOOD



NIDI, SCUOLE D'INFANZIA E PRIMARIE – MENU' SETTEMBRE – NOVEMBRE 2025

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

1 ^a DATE	SECONDO PIATTO (BIANCO)	SECONDO PIATTO (ALTERNATIVO)	
1^a SETTIMANA 01/09 - 05/09 06/10 - 10/10 10/11 - 14/11	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)
	M Fettina di carne	Formaggio fresco	
	M Prosciutto cotto	Prosciutto cotto e formaggio fresco	
	G Fettina di carne	Prosciutto cotto	
	V Pesce olio e limone	Parmigiano reggiano 24 mesi	
2^a SETTIMANA 8/09 - 12/09 13/10 - 17/10	L Prosciutto cotto	Prosciutto cotto e formaggio fresco	
	M Fettina di carne	Formaggio fresco	
	M Pesce olio e limone	Parmigiano reggiano 24 mesi	
	G Parmigiano reggiano 24 mesi	Prosciutto cotto	
	V Fettina di carne	Formaggio fresco	
3^a SETTIMANA 15/09 - 19/09 20/10 - 24/10	L Pesce olio e limone	Prosciutto cotto	
	M Fettina di carne	Parmigiano reggiano 24 mesi	
	M Parmigiano reggiano 24 mesi	Prosciutto cotto e formaggio fresco	
	G Fettina di carne	Prosciutto crudo	
	V Prosciutto cotto	Formaggio fresco	
4^a SETTIMANA 22/09 - 26/09 27/10 - 31/10	L Parmigiano reggiano 24 mesi	Prosciutto cotto e formaggio fresco	PASTO BIANCO COMPLETO PRIMO: PASTA ALL'OLIO SECONDO: DA SCHEMA GIORNALIERO CONTORNO: PATATE/CAROTE PANE DA MENU' – FRUTTA: MELA O BANANA MERENDA (SOLO X NIDI E INFANZIE): CRACKER
	M Fettina di carne	Parmigiano reggiano 24 mesi	
	M Prosciutto cotto	Formaggio fresco	
	G Fettina di carne	Prosciutto cotto	
	V Pesce olio e limone	Formaggio fresco	
5^a SETTIMANA 29/09 - 03/10 03/11 - 07/11	L Prosciutto cotto	Parmigiano reggiano 24 mesi	
	M Pesce olio e limone	Prosciutto crudo	
	M Fettina di carne	Formaggio fresco	
	G Parmigiano reggiano 24 mesi	Prosciutto cotto	
	V Prosciutto cotto	Formaggio fresco	