



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



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.unione.terredicastelli.mo.it/servizi/educazione-formazione/menu-scolastici (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 04/05 - 08/05 08/06 - 12/06 13/07 - 17/07	L	Pasta all’ortolana con piselli	Spadellato di legumi (R)	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Tortino SL SU
	M	Pasta all’olio extravergine d’oliva	Burger Vegan	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	M	Crema di legumi con farro / Riso con verdure bianco ©	Legumi lessati (B)	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	G	Pasta pomodoro e olive	Burger Vegan	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 06/04 -10/04 11/05 - 15/05 15/06 - 19/06 20/07 - 24/07	L	Pasta con crema delicata ai peperoni	Burger Vegan	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Biscotti 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	Spadellato di legumi (R)	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Cracker
	G	Passato di verdure e legumi con riso/ Pasta primavera ©	Legumi lessati (B)	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 13/04 - 17/04 18/05 - 22/05 22/06 - 26/06 27/07 - 31/07	L	Pasta alla pizzaiola	Spadellato di legumi (R)	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	M	Crema di legumi con orzo/ Riso con verdure 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	Tortino SL SU
	G	Pasta al ragù di verdure	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 20/04 - 24/04 25/05 - 29/05 29/06 - 03/07	L	Pasta con zucchine	Spadellato di legumi (R)	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Tortino SL SU
	M	Pasta integrale al pomodoro	Burger Vegan	Verdura cotta	Pane e Tortino SL SU	Frutta fresca
	M	Crema di carote con orzo / Riso alle verdure bianco ©	Happy burger VEGAN	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	G	Pasta al pomodoro	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 27/04 - 01/05 01/06 - 05/06 06/07 - 10/07	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	Biscotti 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 al pomodoro	Burger Vegan	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca

© →NELLA STAGIONE CALDA PREVISTO PRIMO PIATTO ASCIUTTO – (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 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 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.