



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’ BIANCO E ALTERNATIVO

DATE	SECONDO PIATTO (BIANCO)	SECONDO PIATTO (ALTERNATIVO)	
1° SETTIMANA 04/05 - 08/05 08/06 - 12/06 13/07 - 17/07	L Parmigiano reggiano 24 mesi M Pesce olio e limone M Prosciutto cotto G Fettina di carne V Pesce olio e limone	Prosciutto cotto Formaggio fresco Prosciutto cotto e formaggio fresco Formaggio fresco Parmigiano reggiano 24 mesi	<p align="center">PASTO ALTERNATIVO COMPLETO</p> <p align="center">PRIMO: PASTA ALL’OLIO SECONDO: DA SCHEMA GIORNALIERO CONTORNO DEL GIORNO PANE E FRUTTA DEL GIORNO</p> <p align="center">MERENDA DEL GIORNO (SOLO X NIDI E INFANZIE)</p>
2° SETTIMANA 06/04 - 10/04 11/05 - 15/05 15/06 - 19/06 20/07 - 24/07	L Prosciutto cotto M Pesce olio e limone M Fettina di carne G Parmigiano reggiano 24 mesi V Fettina di carne	Prosciutto cotto e formaggio fresco Formaggio fresco Parmigiano reggiano 24 mesi Prosciutto crudo (prosciutto cotto per nidi e infanzia) Formaggio fresco	
3° SETTIMANA 13/04 - 17/04 18/05 - 22/05 22/06 - 26/06 27/07 - 31/07	L Pesce olio e limone M Fettina di carne M Prosciutto cotto G Parmigiano reggiano 24 mesi V Pesce olio e limone	Prosciutto cotto Parmigiano reggiano 24 mesi Prosciutto cotto e formaggio fresco Prosciutto cotto Formaggio fresco	
4° SETTIMANA 20/04 - 24/04 25/05 - 29/05 29/06 - 03/07	L Parmigiano reggiano 24 mesi M Fettina di carne M Pesce olio e limone G Fettina di carne V Pesce olio e limone	Prosciutto cotto e formaggio fresco Parmigiano reggiano 24 mesi Formaggio fresco Prosciutto crudo (prosciutto cotto per nidi e infanzia) Formaggio fresco	<p align="center">PASTO BIANCO COMPLETO</p> <p align="center">PRIMO: PASTA O RISO ALL’OLIO SECONDO: DA SCHEMA GIORNALIERO CONTORNO: PATATE/CAROTE (LESSE O A FILETTI) PANE DA MENU’ – FRUTTA: MELA O BANANA MERENDA (SOLO X NIDI E INFANZIE): CRACKER</p>
5° SETTIMANA 27/04 - 01/05 01/06 - 05/06 06/07 - 10/07	L Prosciutto cotto M Pesce olio e limone M Fettina di carne G Parmigiano reggiano 24 mesi V Pesce olio e limone	Parmigiano reggiano 24 mesi Prosciutto cotto Formaggio fresco Prosciutto cotto Formaggio fresco	

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.