



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](http://www.aspvignola.mo.it) (nidi d’infanzia) e [www.unione.terredicastelli.mo.it/servizi/educazione-formazione/menu-scolastici](http://www.unione.terredicastelli.mo.it/servizi/educazione-formazione/menu-scolastici) (scuole d’infanzia e primarie)

### MENU VIOLA – ESCLUSIONE DI BOVINO

DATE		PRIMO PIATTO	SECONDO PIATTO	CONTORNO	PANE E FRUTTA	MERENDA (N+I)
<b>1° SETTIMANA</b> 04/05 - 08/05 08/06 - 12/06 13/07 - 17/07	L	Pasta all’ortolana con piselli	Asiago (I+P) –Ricotta e parmigiano(N)	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Budino
	M	Pasta all’olio extravergine d’oliva	Burger di verdure	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	M	Crema di legumi con farro / Riso con verdure 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 di basilico @	Filetto di pesce gratinato	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
<b>2° SETTIMANA</b> 06/04 -10/04 11/05 - 15/05 15/06 - 19/06 20/07 - 24/07	L	Pasta con crema delicata ai peperoni	Frittata al forno	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Biscotti
	M	Risotto alla parmigiana @	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/ Pasta primavera ©	Portafogli (I+P) - Prosciutto cotto (N)	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	V	Pasta integrale pomodoro e basilico	Scalopp pollo alla paprika (I+P) / limone (N)	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
<b>3° SETTIMANA</b> 13/04 - 17/04 18/05 - 22/05 22/06 - 26/06 27/07 - 31/07	L	Pasta alla pizzaiola	Filetto di pesce gratinato	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	M	Crema di legumi con orzo / Riso con verdure 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	Tortino dolce
	G	<b>Pasta al ragù di verdure</b>	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	Cracker
<b>4° SETTIMANA</b> 20/04 - 24/04 25/05 - 29/05 29/06 - 03/07	L	☞ Pasta con zucchine	Mozzarella(I+P) -Ricotta e parmigiano(N)	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Crostatina di frutta
	M	Pasta integrale pomodoro e ricotta @	Coscia di pollo (P) - Bocconcini di pollo (I+N)	Verdura cotta	Pane e Dolce	Frutta fresca
	M	Crema di carote con orzo /Riso alle verdure bianco ©	Happy burger (con legumi)	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	G	<b>Piatto unico: Lasagne vegetariane @</b>	-----	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
<b>5° SETTIMANA</b> 27/04 - 01/05 01/06 - 05/06 06/07 - 10/07	L	Riso allo zafferano @	Frittata con verdure	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Cracker
	M	Pasta al pesto trapanese @	Filetto di pesce in crosta di mais	Patate lesse	Pane e Frutta fresca	Biscotti
	M	Crema di legumi e verdure con pastina / Pasta alla ligure © @	Bocconcini di tacchino profumati	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 al pomodoro	Prosciutto cotto	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca

© →NELLA STAGIONE CALDA PREVISTO PRIMO PIATTO ASCIUTTO @piatti che prevedono già al loro interno formaggio e pertanto non verrà proposto parmigiano in fase di somministrazione

**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 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.