



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  
 Dietista di riferimento Messori Camilla - TEL. 059/785739 – FAX 059/7863000 – camilla.messori@cirfood.com



## NIDI, SCUOLE D’INFANZIA E PRIMARIE – MENU’ PRIMAVERA - ESTATE 2024 in vigore dal 01/04/24 – 1° 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](http://www.aspvignola.mo.it) (nidi d’infanzia) e [www.terredicastelli.mo.it/servizi](http://www.terredicastelli.mo.it/servizi) alla persona/scuola/mensa (scuole d’infanzia e primarie)

07/03/2024

### MENU’ VERDE– ESCLUSIONE DI CARNE E PESCE

DATE		PRIMO PIATTO	SECONDO PIATTO	CONTORNO	PANE E FRUTTA	MERENDA (N+i)
<b>1° SETTIMANA</b>	<b>L</b>	Pasta integrale al pomodoro e olive	Stracchino <b>I+P</b> –Ricotta e parmigiano <b>N</b>	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Biscotti
01/04 – 05/04	<b>M</b>	Pasta all’olio extravergine d’oliva	<b>Crocchette al formaggio</b>	Piselli al sugo	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
06/05 – 10/05	<b>M</b>	Pasta all’ortolana con piselli	Frittata di zucchine e carote	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
10/06 – 14/06	<b>G</b>	Crema di legumi con farro / Riso estivo ©	<b>Legumi al sugo</b>	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Schiacciata
02/09 – 06/09	<b>V</b>	Pasta al pesto	<b>Polpette di legumi</b>	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
07/10- 11/10						
<b>2° SETTIMANA</b>	<b>L</b>	Pasta integrale al pomodoro e basilico	Asiago <b>I+P</b> - Tortino di ricotta <b>N</b>	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Fette con marmellata
08/04 – 12/04	<b>M</b>	Pasta alle verdure	<b>Burger di barbabietola</b>	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
13/05 – 17/05	<b>M</b>	Pasta al pesto di zucchine	<b>Legumi lessati</b>	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Cracker
17/06 – 21/06	<b>G</b>	Passato di verdure e legumi con riso/ Riso primavera ©	Portafogli di <b>formaggio -formaggio N</b>	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
09/09 – 13/09	<b>V</b>	Pasta all’olio extravergine d’oliva	Burger vegetariano	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
14/10 – 18/10						
<b>3° SETTIMANA</b>	<b>L</b>	Pasta integrale al pomodoro e ricotta	<b>Burger di peperoni</b>	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
15/04 – 19/04	<b>M</b>	Crema di legumi con orzo / Riso con crema delicata ai peperoni ©	<b>Crocchette al formaggio</b>	Patate	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
20/05 – 24/05	<b>M</b>	Pasta all’olio extravergine d’oliva	Crocchette di legumi	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Biscotti
24/06 – 28/06	<b>G</b>	Pasta al <b>pomodoro</b>	Sformato di patate	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
16/09 – 20/09	<b>V</b>	Passato di verdure e legumi con pastina <b>(N+i)</b> / pasta all’ortolana ©	Pizza margherita <b>(P.U. x Prim.)</b>	Insalata mista	Frutta fresca	Taralli
21/10 – 25/10						
<b>4° SETTIMANA</b>	<b>L</b>	☘ Pasta zucchine e porri bianca	Mozzarella <b>I+P</b> –Ricotta e parmigiano <b>N</b>	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
22/04 – 26/04	<b>M</b>	Pasta integrale alla pizzaiola	<b>Burger di peperoni</b>	Verdura cotta	Pane e Dolce	Frutta fresca
27/05 – 31/05	<b>M</b>	Crema di carote con orzo /Risotto parmigiana©	Happy burger	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Fette con marmellata
23/09 – 27/09	<b>G</b>	<b>Piatto unico: Lasagne vegetariane</b>	-----	Pinzimonio	Pane e Frutta fresca	cracker
28/10 – 01/11	<b>V</b>	Riso all’olio extravergine d’oliva	<b>Crocchette al formaggio</b>	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
<b>5° SETTIMANA</b>	<b>L</b>	Riso allo zafferano	<b>Formaggio</b>	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Schiacciata
29/04 – 03/05	<b>M</b>	Passato di verdure e legumi con pastina /pasta al ragù lenticchie©	<b>Burger di barbabietola</b>	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Plumcake allo yogurt
03/06 – 07/06	<b>M</b>	Pasta all’olio extravergine d’oliva	Torta di ceci e zucchine	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
30/09 – 04/10	<b>G</b>	Pasta alla ligure	<b>Polpette di legumi</b>	Purè di patate	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
04/11 – 08/11	<b>V</b>	Crema di zucchine con farro <b>(N+i)</b> / pasta all’ortolana ©	Pizza margherita <b>(P.U x Prim)</b>	Insalata mista	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 (TORTA)

☘ 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 • **FORMAGGIO:** per i nidi d’infanzia sempre bis ricotta/parmigiano

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.