



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 (nidi d’infanzia) e www.terredicastelli.mo.it/servizi alla persona/scuola/mensa (scuole d’infanzia e primarie)

13/07/2024

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



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 (nidi d’infanzia) e www.terredicastelli.mo.it/servizi alla persona/scuola/mensa (scuole d’infanzia e primarie)

07/03/2024

MENU’ ARANCIONE– ESCLUSIONE DI PROTEINE ANIMALI (carne, pesce, latte, uova e derivati)

DATE		PRIMO PIATTO	SECONDO PIATTO	CONTORNO	PANE E FRUTTA	MERENDA (N+I)
1° SETTIMANA	L	Pasta integrale al pomodoro e olive	Lenticchie trifolate	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Biscotti s/l s/u*
01/04 – 05/04	M	Pasta all’olio extravergine d’oliva	Burger di barbabietola s/l s/u*	Piselli al sugo	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
06/05 – 10/05	M	Pasta all’ortolana con piselli	Burger di peperoni s/l s/u*	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
10/06 – 14/06	G	Crema di legumi con farro / Riso estivo s/l* ©	Legumi al sugo	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Schiacciata
02/09 – 06/09	V	Pasta al pesto s/l*	Legumi lessati	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
07/10 – 11/10						
2° SETTIMANA	L	Pasta integrale al pomodoro e basilico	Piselli al sugo	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Fette con marmellata
08/04 – 12/04	M	Pasta alle verdure	Burger di barbabietola s/l s/u*	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
13/05 – 17/05	M	Pasta al pesto di zucchine s/l*	Legumi lessati	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Cracker
17/06 – 21/06	G	Passato di verdure e legumi con riso/ Riso primavera s/l* ©	Fagiolini all’olio	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
09/09 – 13/09	V	Pasta all’olio extravergine d’oliva	Burger vegetariano s/l s/u*	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
14/10 – 18/10						
3° SETTIMANA	L	Pasta integrale al pomodoro	Burger di peperoni s/l s/u*	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
15/04 – 19/04	M	Crema di legumi con orzo / Riso con crema delicata ai peperoni ©	Legumi lessati	Patate	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
20/05 – 24/05	M	Pasta all’olio extravergine d’oliva	Crocchette di legumi s/l s/u*	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Biscotti s/l s/u*
24/06 – 28/06	G	Pasta al pomodoro	Legumi al sugo	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
16/09 – 20/09	V	Passato di verdure e legumi con pastina (N+I) / pasta all’ortolana ©	Pizza rossa (P.U x Prim)	Insalata mista	Frutta fresca	Taralli
21/10 – 25/10						
4° SETTIMANA	L	☞ Pasta zucchine e porri bianca	Lenticchie trifolate	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
22/04 – 26/04	M	Pasta integrale alla pizzaiola	Burger di peperoni s/l s/u*	Verdura cotta	Pane e biscotti s/l s/u*	Frutta fresca
27/05 – 31/05	M	Crema di carote con orzo / Riso all’olio ©	Farinata di ceci s/l s/u*	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Fette con marmellata
23/09 – 27/09	G	Pasta al pomodoro	Burger di barbabietola s/l s/u*	Pinzimonio	Pane e Frutta fresca	cracker
28/10 – 01/11	V	Riso all’olio extravergine d’oliva	Legumi al sugo	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
5° SETTIMANA	L	Riso allo zafferano s/l*	Piselli al sugo	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Schiacciata
29/04 – 03/05	M	Passato di verdure e legumi con pastina /pasta al ragù lenticchie©	Burger di barbabietola s/l s/u*	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Tortino privolat s/l s/u*
03/06 – 07/06	M	Pasta all’olio extravergine d’oliva	Torta di ceci e zucchine s/l s/u*	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
30/09 – 04/10	G	Pasta alla ligure s/l*	Legumi lessati	Patate lessate	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
04/11 – 08/11	V	Crema di zucchine con farro (N+I)/ pasta all’ortolana ©	Pizza rossa (P.U x Prim)	Insalata mista	Frutta fresca	Frutta fresca

© →NELLA STAGIONE CALDA PREVISTO PRIMO PIATTO ASCIUTTO

***PREPARAZIONI SENZA LATTE, UOVA, CARNE E PESCE**

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.



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 (nidi d’infanzia) e www.terredicastelli.mo.it/servizi alla persona/scuola/mensa (scuole d’infanzia e primarie)

07/03/2024

MENU BLU – ESCLUSIONE DI MAIALE

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



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 (nidi d’infanzia) e www.terredicastelli.mo.it/servizi alla persona/scuola/mensa (scuole d’infanzia e primarie)

07/03/2024

MENU’ ROSSO– ESCLUSIONE DI CARNE

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



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



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 (nidi d’infanzia) e www.terredicastelli.mo.it/servizi alla persona/scuola/mensa (scuole d’infanzia e primarie)

07/03/2024

MENU’ VIOLA – ESCLUSIONE DI BOVINO

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