



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 - Sede di Modena - Via Elsa Morante, 71  
CENTRO DI PRODUZIONE PASTI “LA MADIA” di SPILAMBERTO – CUCINE SCOLASTICHE di CASTELVETRO, GUGLIA, MARANO, VIGNOLA, ZOCCA



## NIDI, INFANZIE, PRIMARIE - MENU A.S. 2025/2026 in vigore dal 17 Novembre 2025 – 2° 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\\_alla\\_persona/scuola/mensa](http://www.terredicastelli.mo.it/servizi_alla_persona/scuola/mensa) (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)  |
|---|-----------------------|---|--|--|---|--|
| <b>1° settimana</b><br>15/12/2025 - 19/12/2025<br>19/01/2026 - 23/01/2026<br>23/02/2026 - 27/02/2026<br>30/03/2026 - 03/04/2026 | L<br>M<br>M<br>G<br>V | Pasta integrale alla pizzaiola<br>Riso all’olio extravergine di oliva<br><b>Pasta al pomodoro</b><br>Crema di legumi con riso<br>Pasta alle verdure (bianca)                        | <b>Legumi con aromi (R)</b><br><b>Burger VEGAN</b><br><b>Legumi lessati (B)</b><br><b>Burger VEGAN</b><br><b>Spadellato di legumi (R)</b>                            | Verdura fresca<br>Piselli al sugo<br>Pinzimonio<br>Verdura fresca<br>Verdura cotta     | Pane e Frutta fresca<br>Pane e <b>Dolce SL SU</b><br>Pane e Frutta fresca<br>Pane e Frutta fresca<br>Pane e Frutta fresca | Mousse di frutta<br>Frutta fresca<br><b>Biscotti SL SU</b><br>Frutta fresca<br>Cracker               |
| <b>2° settimana</b><br>17/11/2025 - 21/11/2025<br>22/12/2025 - 26/12/2025<br>26/01/2026 - 30/01/2026<br>02/03/2026 - 06/03/2026 | L<br>M<br>M<br>G<br>V | Pasta al pomodoro e piselli<br>Passato di verdura con orzo<br><b>Pastina di semola in brodo vegetale</b><br>Pasta all’olio extravergine d’oliva<br><b>Riso allo zafferano VEGAN</b> | <b>Legumi lessati (B)</b><br><b>Burger VEGAN</b><br><b>Legumi con aromi (R)</b><br><b>Spadellato di legumi (R)</b><br><b>Burger di legumi VEGAN</b>                  | Verdura cotta<br>Verdura fresca<br>Verdura fresca<br>Verdura cotta<br>Verdura fresca   | Pane e Frutta fresca<br>Pane e Frutta fresca<br>Pane e Frutta fresca<br>Pane e Frutta fresca<br>Pane e Frutta fresca      | <b>Fette SL SU e marmellata</b><br>Frutta fresca<br>Mousse di frutta<br>Schiacciata<br>Frutta fresca |
| <b>3° settimana</b><br>24/11/2025 - 28/11/2025<br>29/12/2025 - 02/01/2026<br>02/02/2026 - 06/02/2026<br>09/03/2026 - 13/03/2026 | L<br>M<br>M<br>G<br>V | Pasta alla crema di verdure<br>Passato di verdura con riso<br>Pasta integrale al pomodoro<br>Pasta e fagioli (asciutta)<br>Pasta all’olio extravergine d’oliva                      | <b>Spadellato di legumi (R)</b><br><b>Burger VEGAN</b><br><b>Legumi lessati (B)</b><br><b>Spadellato di legumi (R)</b><br><b>Burger VEGAN</b>                        | Verdura fresca<br>Verdura fresca<br>Verdura cotta<br>Verdura fresca<br>Verdura cotta   | Pane e Frutta fresca<br>Pane e Frutta fresca<br>Pane e Frutta fresca<br>Pane e Frutta fresca<br>Pane e Frutta fresca      | Frutta fresca<br>Mousse di frutta<br>Frutta fresca<br><b>Tortino SL SU</b><br>Cracker                |
| <b>4° settimana</b><br>01/12/2025 - 05/12/2025<br>05/01/2026 - 09/01/2026<br>09/02/2026 - 13/02/2026<br>16/03/2026 - 20/03/2026 | L<br>M<br>M<br>G<br>V | Risotto alla zucca<br>Pasta all’olio extravergine d’oliva<br>Pasta al pomodoro<br>Crema di legumi con orzo (N+I)<br><b>Pasta al pesto caldo di zucchine VEGAN</b>                   | <b>Spadellato di legumi (R)</b><br><b>Burger VEGAN</b><br><b>Legumi lessati (B)</b><br><b>SL SU Pizza rossa (P.U. x primaria)</b><br><b>Spadellato di legumi (R)</b> | Verdura fresca<br>Piselli al sugo<br>Verdura fresca<br>Verdura fresca<br>Verdura cotta | Pane e Frutta fresca<br>Pane e Frutta fresca<br>Pane e Frutta fresca<br>Frutta fresca<br>Pane e Frutta fresca             | Mousse di frutta<br><b>Biscotti SL SU</b><br>Frutta fresca<br>Cracker<br>Frutta fresca               |
| <b>5° settimana</b><br>08/12/2025 - 12/12/2025<br>12/01/2026 - 16/01/2026<br>16/02/2026 - 20/02/2026<br>23/03/2026 - 27/03/2026 | L<br>M<br>M<br>G<br>V | Pasta integrale al pomodoro rustico<br>Pasta alla crema di cavolfiore<br>Riso all’olio extravergine d’oliva<br>Pasta al ragù di lenticchie<br>Passato di verdure con farro          | <b>Legumi lessati (B)</b><br><b>Spadellato di legumi (R)</b><br><b>Happy Burger VEGAN</b><br><b>Legumi lessati (B)</b><br><b>Burger VEGAN</b>                        | Verdura fresca<br>Verdura cotta<br>Verdura fresca<br>Verdura fresca<br>Verdura fresca  | Pane e Frutta fresca<br>Pane e Frutta fresca<br>Pane e Frutta fresca<br>Pane e Frutta fresca<br>Pane e Frutta fresca      | Schiacciata<br>Frutta fresca<br><b>Tortino SL SU</b><br>Mousse di frutta<br>Frutta fresca            |

NOTE: P = primarie • I = infanzie • N = nidi • Martedì 1° settimana **SL SU 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 **PIZZA:** quando è prevista la pizza NON viene servito il pane  
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.