



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, GUIGLIA, 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 (nidi d’infanzia) e www.terredicastelli.mo.it/servizi_alla_persona/scuola/mensa (scuole d’infanzia e primarie)

MENU’ BIANCO E ALTERNATIVO



DATE		PRIMO PIATTO	ALTERNATIVO	
1° settimana 15/12/2025 - 19/12/2025 19/01/2026 - 23/01/2026 23/02/2026 - 27/02/2026 30/03/2026 - 03/04/2026	L M M G V	Parmigiano reggiano 24 mesi Fettina di carne Prosciutto cotto Fettina di carne Pesce olio e limone	Prosciutto cotto Formaggio fresco Prosciutto cotto e formaggio fresco Prosciutto cotto Parmigiano reggiano 24 mesi	PASTO ALTERNATIVO COMPLETO PRIMO: PASTA ALL’OLIO SECONDO: DA SCHEMA GIORNALIERO CONTORNO DEL GIORNO PANE E FRUTTA DEL GIORNO MERENDA DEL GIORNO (SOLO X NIDI E INFANZIE)
2° settimana 17/11/2025 - 21/11/2025 22/12/2025 - 26/12/2025 26/01/2026 - 30/01/2026 02/03/2026 - 06/03/2026	L M M G V	Prosciutto cotto Fettina di carne Parmigiano reggiano 24 mesi Pesce olio e limone Fettina di carne	Formaggio fresco Prosciutto cotto Prosciutto cotto e formaggio fresco Parmigiano reggiano 24 mesi Prosciutto cotto	
3° settimana 24/11/2025 - 28/11/2025 29/12/2025 - 02/01/2026 02/02/2026 - 06/02/2026 09/03/2026 - 13/03/2026	L M M G V	Parmigiano reggiano 24 mesi Fettina di carne Prosciutto cotto Fettina di carne Pesce olio e limone	Prosciutto cotto Parmigiano reggiano 24 mesi Formaggio fresco Prosciutto crudo Prosciutto cotto e formaggio fresco	
4° settimana 01/12/2025 - 05/12/2025 05/01/2026 - 09/01/2026 09/02/2026 - 13/02/2026 16/03/2026 - 20/03/2026	L M M G V	Parmigiano reggiano 24 mesi Fettina di carne Prosciutto cotto Fettina di carne Pesce olio e limone	Prosciutto cotto Parmigiano reggiano 24 mesi Formaggio fresco Prosciutto crudo Formaggio fresco	PASTO BIANCO COMPLETO PRIMO: PASTA ALL’OLIO SECONDO: DA SCHEMA GIORNALIERO CONTORNO: PATATE LESSE/CAROTE LESSE/CAROTE CRUDE PANE DA MENU’ – FRUTTA: MELA O BANANA MERENDA (SOLO X NIDI E INFANZIE): CRACKER
5° settimana 08/12/2025 - 12/12/2025 12/01/2026 - 16/01/2026 16/02/2026 - 20/02/2026 23/03/2026 - 27/03/2026	L M M G V	Parmigiano reggiano 24 mesi Pesce olio e limone Fettina di carne Prosciutto cotto Fettina di carne	Prosciutto cotto Parmigiano reggiano 24 mesi Prosciutto cotto e formaggio fresco Formaggio fresco Prosciutto cotto	

NOTE: P = primarie • I = infanzie • N = nidi • Martedì 1° 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 • **FORMAGGIO:** per i nidi d’infanzia sempre bis ricotta/parmigiano • **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.