



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)

04/03/2024

MENU’ BIANCO E ALTERNATIVO

DATE		SECONDO PIATTO (BIANCO)	SECONDO PIATTO (ALTERNATIVO)	CONTORNO
1° SETTIMANA	L	Prosciutto cotto	Formaggio fresco	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)
01/04 – 05/04	M	Parmigiano	Prosciutto cotto	
06/05 – 10/05	M	Svizzera / Fettina di carne	Prosciutto cotto	
10/06 – 14/06	G	Pesce olio e limone	Formaggio fresco	
02/09 – 06/09	V	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto e formaggio fresco	
07/10- 11/10				
2° SETTIMANA	L	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto e formaggio fresco	
08/04 – 12/04	M	Pesce olio e limone	Formaggio fresco	
13/05 – 17/05	M	Prosciutto cotto	Formaggio fresco	
17/06 – 21/06	G	Parmigiano	Prosciutto cotto	
09/09 – 13/09	V	Fettina di carne ai ferri	formaggio fresco	
14/10 – 18/10				
3° SETTIMANA	L	Prosciutto cotto	Formaggio fresco	PASTO BIANCO COMPLETO PRIMO: PASTA ALL’OLIO SECONDO: DA SCHEMA GIORNALIERO CONTORNO: PATATE/CAROTE/ INSALATA VERDE PANE DA MENU’ – FRUTTA: MELA O BANANA MERENDA (SOLO X NIDI E INFANZIE): CRACKER
15/04 – 19/04	M	Pesce olio e limone	Formaggio fresco	
20/05 – 24/05	M	Svizzera / Fettina di carne	Prosciutto cotto	
24/06 – 28/06	G	Parmigiano	Prosciutto cotto e formaggio fresco	
16/09 – 20/09	V	Prosciutto crudo	formaggio fresco	
21/10 – 25/10				
4° SETTIMANA	L	Pesce olio e limone	Prosciutto cotto	
22/04 – 26/04	M	Prosciutto cotto	Formaggio fresco	
27/05 – 31/05	M	Fettina di carne ai ferri	Prosciutto cotto e formaggio fresco	
23/09 – 27/09	G	Parmigiano	Prosciutto cotto	
28/10 – 01/11	V	Prosciutto cotto	formaggio fresco	
5° SETTIMANA	L	Fettina di carne ai ferri	Formaggio fresco	
29/04 – 03/05	M	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto e formaggio fresco	
03/06 – 07/06	M	Pesce olio e limone	Prosciutto cotto	
30/09 – 04/10	G	Parmigiano	Prosciutto cotto	
04/11 – 08/11	V	Prosciutto crudo	formaggio fresco	

• **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.