



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, GUGLIA, MARANO, VIGNOLA, ZOCCA



NIDI, SCUOLE D’INFANZIA E PRIMARIE – MENU’ PRIMAVERA - ESTATE 2025 IN VIGORE DAL 07-04-25 (5°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 ARANCIONE – ESCLUSIONE DI PROTEINE ANIMALI (NO CARNE-PESCE-LATTE-UOVA E DERIVATI)

| DATE | | PRIMO PIATTO | SECONDO PIATTO | CONTORNO | PANE E FRUTTA | MERENDA (N+I) |
|--|---|--|---|-----------------|-----------------------------|-----------------------|
| 1° SETTIMANA 14/04 – 18/04 19/05 – 23/05 23/06 – 27/06 | L | Pasta integrale al pomodoro e olive | Legumi con aromi (R) | Verdura fresca | Pane e Frutta fresca | Biscotti SL SU |
| | M | Pasta all’olio extravergine d’oliva | Burger Vegan | Piselli al sugo | Pane e Frutta fresca | Frutta fresca |
| | M | Crema di legumi con farro / Riso estivo © VEGAN | Legumi lessati (B) | Verdura cotta | Pane e Frutta fresca | Frutta fresca |
| | G | Pasta all’ortolana con piselli | Burger Vegan | Verdura cotta | Pane e Frutta fresca | Schiacciatina |
| | V | Pasta al pesto VEGAN | Spadellato di legumi (R) | Verdura fresca | Pane e Frutta fresca | Frutta fresca |
| 2° SETTIMANA 21/04 – 25/04 26/05 – 30/05 30/06 – 04/07 | L | Pasta con crema delicata ai peperoni | Legumi lessati (B) | Verdura cotta | Pane e Frutta fresca | Tortino SL SU |
| | M | Riso all’olio | Polpettine di lenticchie VEGAN | Verdura fresca | Pane e Frutta fresca | Frutta fresca |
| | M | Pasta al pesto di zucchine VEGAN | Burger Vegan | Verdura fresca | Pane e Frutta fresca | Cracker |
| | G | Passato di verdure e legumi con riso/ Riso primavera © VEGAN | Spadellato di legumi (R) | Verdura cotta | Pane e Frutta fresca | Frutta fresca |
| | V | Pasta integrale pomodoro e basilico | Legumi con aromi (B) | Verdura fresca | Pane e Frutta fresca | Frutta fresca |
| 3° SETTIMANA 28/04 – 02/05 02/06 – 06/06 07/07 – 11/07 | L | Pasta integrale al pomodoro NO RICOTTA | Spadellato di legumi (R) | Verdura fresca | Pane e Frutta fresca | Frutta fresca |
| | M | Crema di legumi con orzo / Riso con verdure © VEGAN | Burger Vegan | Verdura fresca | Pane e Frutta fresca | Frutta fresca |
| | M | Pasta all’olio extravergine d’oliva | Crocchette di legumi VEGAN | Verdura cotta | Pane e Frutta fresca | Biscotti SL SU |
| | G | Pasta al pomodoro | Legumi lessati (B) | Verdura cotta | Pane e Frutta fresca | Frutta fresca |
| | V | (N+I) Passato di verdure e legumi con pastina/Pasta alle lenticchie© | Pizza Rossa SL SU (P.U. x Primaria) | Verdura fresca | Frutta fresca | Schiacciatina |
| 4° SETTIMANA 05/05 – 09/05 09/06 – 13/06 14/07 – 18/07 | L | Pasta zucchine e porri bianca VEGAN | Spadellato di legumi (R) | Verdura fresca | Pane e Frutta fresca | Frutta fresca |
| | M | Pasta integrale alla pizzaiola | Burger Vegan | Verdura cotta | Pane e Tortino SL SU | Frutta fresca |
| | M | Crema di carote con orzo / Riso all’olio | Happy burger VEGAN | Verdura fresca | Pane e Frutta fresca | Tortino SL SU |
| | G | Pasta pomodoro e verdure | Legumi lessati (B) | Pinzimonio | Pane e Frutta fresca | Cracker |
| | V | Pasta all’olio extravergine d’oliva | Spadellato di legumi (R) | Verdura cotta | Pane e Frutta fresca | Frutta fresca |
| 5° SETTIMANA 07/04 – 11/04 12/05 – 16/05 16/06 – 20/06 21/07 – 25/07 | L | Riso allo zafferano VEGAN | Legumi lessati (B) | Verdura fresca | Pane e Frutta fresca | Cracker |
| | M | Pasta al pesto trapanese VEGAN | Spadellato di legumi (R) | Patate lesse | Pane e Frutta fresca | Tortino SL SU |
| | M | Crema di legumi e verdure con pastina / Pasta alla ligure VEGAN | Burger Vegan | Verdura cotta | Pane e Frutta fresca | Frutta fresca |
| | G | Pasta all’olio extravergine d’oliva | Crocchette di verdure e legumi VEGAN | Verdura fresca | Pane e Frutta fresca | Frutta fresca |
| | V | Gnocchi di patate al pomodoro SL SU | Legumi lessati (B) | Verdura fresca | Pane e Frutta fresca | Frutta fresca |

© →NELLA STAGIONE CALDA PREVISTO PRIMO PIATTO ASCIUTTO – (R): RICETTA IN VERSIONE ROSSA – (B): RICETTA IN VERSIONE BIANCA – (SL) SENZA LATTE – (SU) SENZA UOVO

NOTE: P = primarie • I = infanzie • N = nidi •

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

SI INFORMANO I GENTILI CLIENTI CHE GLI ALIMENTI CONTEMPLATI NEL MENU POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O COME PRESENZA INVOLONTARIA DERIVANTE DAL PROCESSO PRODUTTIVO. Elenco degli Allergeni alimentari (ai sensi del Reg. UE 1169/11 - allegato II e s.m.i.) Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, 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. Si invitano i consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale CIRFOOD.