



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



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’ BIANCO E ALTERNATIVO

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

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.