



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 ROSSO – ESCLUSIONE DI CARNE

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	Stracchino(I+P) –Ricotta e parmigiano(N)	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Biscotti
	M	Pasta all’olio extravergine d’oliva	Burger Vegetariano	Piselli al sugo	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	M	Crema di legumi con farro / Riso estivo ©	Legumi lessati (B)	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	G	Pasta all’ortolana con piselli	Frittata con verdure	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Schiacciatina
	V	Pasta al pesto	Crocchette pesce al profumo di basilico	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	Frittata al forno	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Crostatina di frutta
	M	Riso olio e parmigiano	Polpettine di lenticchie al forno	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	M	Pasta al pesto di zucchine	Filetto di pesce in crosta di mais	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Cracker
	G	Passato di verdure e legumi con riso/ Riso primavera ©	Portafogli di formaggio	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 e ricotta	Filetto di pesce gratinato	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	M	Crema di legumi con orzo / Riso con verdure ©	Burger Vegetariano	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	M	Pasta all’olio extravergine d’oliva	Crocchette di legumi	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Biscotti
	G	Pasta al pomodoro	Sformato di patate	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	V	(N+I) Passato di verdure e legumi con pastina/Pasta alle lenticchie©	Pizza margherita (P.U. x Prim.)	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	Mozzarella	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	M	Pasta integrale alla pizzaiola	Burger Vegetariano	Verdura cotta	Pane e Dolce	Frutta fresca
	M	Crema di carote con orzo /Risotto parmigiana ©	Happy burger	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Crostatina di frutta
	G	Piatto unico: Pasta pasticciata VEGETARIANA	-----	Pinzimonio	Pane e Frutta fresca	Cracker
	V	Pasta all’olio extravergine d’oliva	Filetto di pesce gratinato	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	Frittata al forno	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Cracker
	M	Pasta al pesto trapanese	Pesce gratinato al forno	Patate lesse	Pane e Frutta fresca	Budino
	M	Crema di legumi e verdure con pastina / Pasta alla ligure ©	Burger Vegetariano	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	G	Pasta all’olio extravergine d’oliva	Crocchette di verdure e legumi	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	V	Piatto unico: Tortelloni di ricotta e spinaci olio e parmigiano	---	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**

NOTE: P = primarie • I = infanzie • N = nidi • Martedì 4° 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; 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.