



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, VIGNOLA, ZOCCA



NIDI, SCUOLE D’INFANZIA E PRIMARIE – MENU’ ANNO SCOLASTICO 2026-2027

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.unione.terredicastelli.mo.it/servizi/educazione-formazione/menu-scolastici (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 21/09/26 - 25/09/26 26/10/26 - 30/10/26	L M M G V	Pasta all’ortolana con piselli Pasta all’olio extravergine d’oliva Crema di legumi con farro / Riso con verdure bianco © Pasta pomodoro e olive Pasta al pesto VEGAN	Spadellato di legumi (R) Burger Vegan Legumi lessati (B) Burger Vegan Spadellato di legumi (R)	Verdura fresca Verdura fresca Verdura cotta Verdura fresca Verdura fresca	Pane e Frutta fresca Pane e Frutta fresca Pane e Frutta fresca Pane e Frutta fresca Pane e Frutta fresca	Tortino SL SU Frutta fresca Frutta fresca Schiacciata Frutta fresca
2° SETTIMANA 28/09/26 - 02/10/26 02/11/26 - 06/11/26	L M M G V	Pasta con crema delicata ai peperoni Riso all’olio extravergine d’oliva Pasta al pesto di zucchine VEGAN Passato di verdure e legumi con riso/ Pasta primavera © Pasta integrale pomodoro e basilico	Burger Vegan Polpettine lenticchie VEGAN Spadellato di legumi (R) Legumi lessati (B) Burger Vegan	Verdura cotta Verdura fresca Verdura fresca Verdura fresca Verdura fresca	Pane e Frutta fresca Pane e Frutta fresca Pane e Frutta fresca Pane e Frutta fresca Pane e Frutta fresca	Biscotti SL SU Frutta fresca Cracker Frutta fresca Frutta fresca
3° SETTIMANA 31/08/26 - 04/09/26 05/10/26 - 09/10/26	L M M G V	Pasta alla pizzaiola Crema di legumi con orzo/ Riso con verdure rosso VEGAN © Pasta all’olio extravergine d’oliva Pasta al ragù di verdure (N+I) Passato di verdure e legumi con pastina/Pasta alle lenticchie©	Spadellato di legumi (R) Burger Vegan Crocchette di legumi VEGAN Legumi lessati (B) Pizza Rossa SL SU (P.U. x Primaria)	Verdura fresca Verdura fresca Verdura cotta Verdura fresca Verdura fresca	Pane e Frutta fresca Pane e Frutta fresca Pane e Frutta fresca Pane e Frutta fresca Frutta fresca	Frutta fresca Frutta fresca Tortino SL SU Frutta fresca Schiacciata
4° SETTIMANA 07/09/26 - 11/09/26 12/10/26 - 16/10/26	L M M G V	Pasta con zucchine Pasta integrale al pomodoro Crema di carote con orzo / Riso alle verdure bianco © Pasta al pomodoro Pasta all’olio extravergine d’oliva	Spadellato di legumi (R) Burger Vegan Happy burger VEGAN Legumi lessati (B) Spadellato di legumi (R)	Verdura fresca Verdura cotta Verdura fresca Pinzimonio Verdura cotta con legumi	Pane e Frutta fresca Pane e Tortino SL SU Pane e Frutta fresca Pane e Frutta fresca Pane e Frutta fresca	Tortino SL SU Frutta fresca Frutta fresca Cracker Frutta fresca
5° SETTIMANA 14/09/26 - 18/09/26 19/10/26 - 23/10/26	L M M G V	Riso allo zafferano VEGAN Pasta al pesto trapanese VEGAN Crema di legumi e verdure con pastina / Pasta alla ligure VEGAN © Pasta all’olio extravergine d’oliva Pasta al pomodoro	Legumi lessati (B) Spadellato di legumi (R) Burger Vegan Crocchette vegetariane VEGAN Burger Vegan	Verdura fresca Patate lesse Verdura cotta Verdura fresca Verdura fresca	Pane e Frutta fresca Pane e Frutta fresca Pane e Frutta fresca Pane e Frutta fresca Pane e Frutta fresca	Cracker Biscotti SL SU Frutta fresca Frutta fresca Frutta fresca

© →NELLA STAGIONE CALDA PREVISTO PRIMO PIATTO ASCIUTTO – (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;

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.