



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 BLU – ESCLUSIONE DI SUINO

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 di basilico @	Asiago (I+P) –Ricotta e parmigiano(N) Burger di verdure Bocconcini di pollo al forno Frittata con verdure Filetto di pesce gratinato	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	Budino 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 Risotto alla parmigiana @ Pasta al pesto di zucchine @ Passato di verdure e legumi con riso/ Pasta primavera © Pasta integrale pomodoro e basilico	Frittata al forno Polpettine di lenticchie al forno Filetto di pesce in crosta di mais Portafogli al formaggio (I+P) – Ricotta e parmigiano (N) Scalopp pollo alla paprika (I+P) / limone (N)	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 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 © @ Pasta all’olio extravergine d’oliva Pasta al ragù di verdure (N+I) Passato di verdure e legumi con pastina/Pasta alle lenticchie©	Filetto di pesce gratinato Bocconcini di tacchino al limone Crocchette di legumi Sformato di patate Pizza margherita (P.U. x Prim.)	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 dolce Frutta fresca Cracker
4° SETTIMANA 07/09/26 - 11/09/26 12/10/26 - 16/10/26	L M M G V	✿ Pasta con zucchine Pasta integrale pomodoro e ricotta @ Crema di carote con orzo /Riso alle verdure bianco © Piatto unico: Lasagne al forno @ Pasta all’olio extravergine d’oliva	Mozzarella(I+P) -Ricotta e parmigiano(N) Coscia di pollo (P) - Bocconcini di pollo (I+N) Happy burger (con legumi) ----- Crocchette di pesce al forno	Verdura fresca Verdura cotta Verdura fresca Pinzimonio Verdura cotta con legumi	Pane e Frutta fresca Pane e Dolce Pane e Frutta fresca Pane e Frutta fresca Pane e Frutta fresca	Crostatina di frutta 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 @ Pasta al pesto trapanese @ Crema di legumi e verdure con pastina / Pasta alla ligure @ Pasta all’olio extravergine d’oliva Pasta al pomodoro	Frittata con verdure Filetto di pesce in crosta di mais Bocconcini di tacchino profumati Crocchette di verdure e legumi Burger vegetariano	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 Frutta fresca Frutta fresca Frutta fresca

© →NELLA STAGIONE CALDA PREVISTO PRIMO PIATTO ASCIUTTO @piatti che prevedono già al loro interno formaggio e pertanto non verrà proposto parmigiano in fase di somministrazione

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;

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.