



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 MEDIO

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	Pastina all’ortolana con piselli Pastina all’olio extravergine d’oliva Crema di legumi con farro / Riso con verdure bianco © Pastina pomodoro e olive Pastina al pesto di basilico @	Ricotta e parmigiano 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	Pastina con crema delicata ai peperoni Risotto alla parmigiana @ Pastina al pesto di zucchine @ Passato di verdure e legumi con riso/ Pastina primavera © Pastina integrale pomodoro e basilico	Frittata al forno Polpettine di lenticchie al forno Filetto di pesce in crosta di mais Prosciutto cotto Scaloppina di pollo al limone	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	Pastina alla pizzaiola Crema di legumi con orzo / Riso con verdure rosso © @ Pastina all’olio extravergine d’oliva Pastina al ragù (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 Prosciutto cotto	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	Pastina con zucchine Pastina integrale pomodoro e ricotta @ Crema di carote con orzo /Riso alle verdure bianco © Pastina al ragù @ Pastina all’olio extravergine d’oliva	Ricotta e parmigiano Bocconcini di pollo al forno Happy burger (con legumi) Fettina di carne 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 @ Pastina al pesto trapanese @ Crema di legumi e verdure con pastina / Pastina alla ligure © @ Pastina all’olio extravergine d’oliva Pastina al pomodoro	Frittata al forno con verdure Filetto di pesce in crosta di mais Bocconcini di tacchino profumati Crocchette di verdure e legumi Prosciutto cotto	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



IL PRIMO DEL GIORNO È 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

PASTINA DI PICCOLO FORMATO (stelline, risoni, ecc) /RISO CON SUGO DEL GIORNO – SECONDO DEL GIORNO A PEZZI – SECONDI DI CARNE TRITATI

• **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.