

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, INFANZIE, PRIMARIE - MENU A.S. 2026/2027 in vigore dal 09 Novembre 2026 – 3° 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 MEDIO

DATE		PRIMO PIATTO	SECONDO PIATTO	CONTORNO	PANE E FRUTTA	MERENDA
1° settimana	**L**	**Pastina** integrale alla pizzaiola	Ricotta e Parmigiano	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
	M	Riso all'olio extravergine di oliva	Polpette di carne con sugo di verdure	Purea di patate	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
30/11/2026 - 04/12/2026	**M**	**Pastina al ragù di verdure @**	**Prosciutto cotto**	Pinzimonio	Pane e Frutta fresca	Biscotti
04/01/2027 - 08/01/2027	**G**	Crema di legumi con riso	Tortino di verdure e ricotta	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
08/02/2027 - 12/02/2027	**V**	**Pastina** alle verdure (bianca)	Pesce gratinato a forno	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Cracker
15/03/2027 - 19/03/2027						
2°settimana	**L**	**Pastina** al pomodoro e piselli	Prosciutto cotto	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Tortino dolce
07/12/2026 - 11/12/2026	**M**	Passato di verdura con orzo	Bocconcini di pollo profumati	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
11/01/2027 - 15/01/2027	**M**	Pastina di semola in brodo di carne	Sformato di patate e formaggio	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
15/02/2027 - 19/02/2027	**G**	**Pastina** all'olio extravergine d'oliva	Pesce gratinato al forno	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Schiacciatina
22/03/2027 - 26/03/2027	**V**	Riso allo zafferano @	Burger di legumi	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
3° settimana	**L**	**Pastina** alla crema di verdure	Ricotta e Parmigiano	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
09/11/2026 - 13/11/2026	**M**	Riso alle carote @	Bocconcini di pollo agli agrumi	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
14/12/2026 - 18/12/2026	**M**	**Pastina** integrale al pomodoro	Arrosto di suino	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Cracker
18/01/2027 - 22/01/2027	**G**	**Pastina** e fagioli (in brodo)	Morbidone di patate	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Barretta di cioccolato
22/02/2027 - 26/02/2027	**V**	**Pastina** all'olio extravergine d'oliva	Pesce gratinato al forno	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
29/03/2027 - 02/04/2027						
4° settimana	**L**	Risotto alla zucca	Frittata al forno	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
16/11/2026 - 20/11/2026	**M**	**Pastina** al pomodoro	Hamburger di bovino	Piselli e verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Biscotti
21/12/2026 - 25/12/2026	**M**	**Pastina** all'olio extravergine d'oliva	Medaglione di verdura e legumi	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
25/01/2027 - 29/01/2027	**G**	Crema di legumi con orzo	Pizza margherita	Verdura fresca	Frutta fresca	Cracker
01/03/2027 - 05/03/2027	**V**	**Pastina** al pesto ligure @	Filetto di pesce in crosta di mais	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
05/04/2027 - 09/04/2027						
5° settimana	**L**	**Pastina** integrale al pomodoro rustico	Frittata di verdura	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Schiacciatina
23/11/2026 - 27/11/2026	**M**	**Pastina** all'olio extravergine d'oliva	Pesce gratinato al forno	Verdura cotta	Pane e Dolce	Frutta fresca
28/12/2026 - 01/01/2027	**M**	Riso alle erbe fini @	Happy Burger	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Tortino dolce
01/02/2027 - 05/02/2027	**G**	**Pastina** al ragù di lenticchie	Prosciutto cotto	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
08/03/2027 - 12/03/2027	**V**	Passato di verdure con farro	Bocconcini di pollo	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca

@piatti che prevedono già al loro interno formaggio e pertanto non verrà proposto parmigiano in fase di somministrazione

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 • **FORMAGGIO:** per i nidi d'infanzia sempre bis ricotta/parmigiano • **PIZZA:** quando è prevista la pizza NON viene servito il pane

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.