

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	DAL	AL
1° SETT.	Verdura di stagione	Crema di finocchi con pastina	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Passato di legumi con orzo	11/09/25	12/09/25
	Risotto al pomodoro	Bocconcini di pollo al forno	Pasta con crema di radicchio	Ragù di ceci con polenta	Asiago	03/11/25	07/11/25
	Uova strapazzate	Purè di patate e carote	Fil. di merluzzo agli agrumi (S)	(piatto unico)	Verdura di stagione		
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	Pane comune		
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione		
2° SETT.	Verdura di stagione	Crema di verdure con orzo (S)	Passato di cannellini con pastina	Verdura di stagione	Verdura di stagione	15/09/25	19/09/25
	Pasta al sugo di broccoli/melanzane	Sovracosce di pollo agli aromi	Provolone	Risotto ai porri	Pasta al ragù di cefalo/seppie (s)	10/11/25	14/11/25
	Frittata con spinaci (S)	Patate al tegame e verdure di stagione	Verdura di stagione	Polpette di cannellini al forno (produzione propria)	(piatto unico)		
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	Pane comune		
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione		
3° SETT.	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Minestra di verdure con farro	Crema di piselli con riso	Verdura di stagione	22/09/25	26/09/25
	Pizza margherita	Pasta integrale al pomodoro	Uova strapazzate	Polpette di halibut (S) (produzione propria)	Pasta con crema di spinaci(S)	17/11/25	21/11/25
	(piatto unico)	Straccetti di tacchino alla salvia	Patate salate e Verdura di stagione	Verdura di stagione	Hamburger di ceci e carote		
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	Pane comune		
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione		
4° SETT.	Verdura di stagione	Crema di porri con orzo	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Minestra di ceci con farro	29/09/25	03/10/25
	Pasta al ragù di lenticchie	Bocconcini di pollo al latte	Risotto con zucchine/spinaci	Pasta al sugo di verdure	Latteria	24/11/25	28/11/25
	(piatto unico)	Patate al tegame e Verdura di stagione	Filetto di platessa al limone (S)	Frittata al forno	Verdura di stagione		
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	Pane comune		
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione		



Le preparazioni che riportano il simbolo S potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine. SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o può contenere: CEREALI CONTENENTI GLUTINE (CIOÈ GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMÙT O I LORO CEPPI IBRIDATI), CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (incluso 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 (ai sensi del Reg. UE 1169/11 –allegato II e s.m.i.) come presenza involontaria derivante dal processo produttivo. 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.

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	DAL	AL
5° SETT.	Verdura di stagione	Minestra di verdure con pastina	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Passato di legumi con riso	06/10/25	10/10/25
	Pasta al sugo di peperoni/radicchio	Crocchette di piselli e patate (s)	Risotto al grana	Pasta integrale al ragù di bovino	Mozzarella	01/12/25	05/12/25
	Uova strapazzate	Verdura di stagione	Filetto di halibut agli aromi (S)	(piatto unico)	Verdura di stagione		
	Pane integrale	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune		
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione		
6° SETT.	Crema di carote con orzo	Crema di lenticchie con pastina	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Verdura di stagione	13/10/25	17/10/25
	Farinata di ceci	Stracchino	Pasta al ragù di platessa (s)	Pasta alle verdure	Risotto alla zucca	08/12/25	12/12/25
	Purè di patate e Verdure di stagione	Verdura di stagione	(piatto unico)	Sovracosce di pollo al forno	Frittata ai porri		
	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane integrale		
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione		
7° SETT.	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Pastina in brodo vegetale	Passato di lenticchie con farro	20/10/25	24/10/25
	Frico di patate con polenta (piatto unico)	Risotto alla crema di porri	Pasta integrale al pomodoro	Fil. di merluzzo gratinato (S)	Frittata al forno	15/12/25	19/12/25
	Pane comune	Fagioli borlotti al pomodoro	Bocconcini di suino agli aromi	Patate e verdura di stagione	Verdura di stagione		
	Frutta di stagione	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	Pane comune		
		Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione		
8° SETT.	Verdura di stagione	Crema di cannellini con miglio	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Gnocchi di zucca al burro e salvia	27/10/25	31/10/25
	Risotto al pesto di verdure di stagione	Bocconcini di tacchino	Lasagne al ragù di legumi	Pasta al grana	Polpette di ricotta e grana	22/12/25	
	Uova strapazzate	Verdura di stagione	(piatto unico)	Medaglioni di trota	Carote al tegame		
	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane comune	Pane comune		
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione		



Le preparazioni che riportano il simbolo S potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine. SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o può contenere: CEREALI CONTENENTI GLUTINE (CIOÈ GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMÚT O I LORO CEPPI IBRIDATI), CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (incluso 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 (ai sensi del Reg. UE 1169/11 –allegato II e s.m.i.) come presenza involontaria derivante dal processo produttivo. 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.

Per tutte le preparazioni è previsto l'utilizzo di **olio extravergine d'oliva BIO** e **aceto di mele FVG** per i contorni crudi.

Categorie merceologiche

<p>FRUTTA DI STAGIONE Mele: AQUA, FVG/KM0 Banane: BIO, EQUO Altra frutta: BIO e/o FVG</p>	<p>ORTAGGI (per contorni e ingredienti per altre preparazioni) Patate: AQUA, FVG/KM0 Bieta erbetta: BIO, LAQ/A.S. Spinaci: BIO, LAQ/A.S. Fagiolini: LAQ/A.S. Passata di pomodoro: BIO, LAQ/A.S. Asparagi: convenzionali Altri ortaggi: BIO e/o FVG/KM0</p>	<p>LEGUMI Piselli: BIO o LAQ/A.S. Altri legumi secchi: BIO</p>	<p>PRODOTTI A BASE DI CEREALI (pasta, riso, farine, altri cereali e prodotti da forno escluso il pane) Base pizza: BIO, FVG Farina di mais: BIO Altri: BIO</p>	<p>PANE Pane comune: BIO, FVG Pane integrale: BIO, FVG Pane al cioccolato: BIO, FVG Altri pani speciali: FVG</p>	
<p>FORMAGGI e LATTICINI Asiago: DOP Montasio: DOP, FVG Latteria: PAT, FVG Provolone, Grana P.: DOP Mozzarella, Stracchino, Ricotta, Caciotta: BIO Latte, Burro, Yogurt: BIO</p>	<p>CARNE BOVINA Tutta: BIO e/o FVG/KM0 (pezzata rossa)</p>	<p>CARNE AVICOLA Tutta: BIO, FVG</p>	<p>CARNE SUINA Tutta: BIO e/o FVG/KM0</p>	<p>PRODOTTI ITTICI Trotta: BIO Platessa, Merluzzo: FAO 27, MSC Seppie, Halibut: FAO 27 Cefalo: BIO e/o FVG/KM0</p>	<p>ALTRO Uova: BIO, FVG Olio EVO: BIO Aceto di mele: FVG Zucchero di canna: BIO, EQUO cacao amaro: BIO, EQUO</p>

Leggenda colori

BIO= prodotto biologico

DOP/IGP/STG= certificazioni di qualità

PAT/AQUA= Prodotti Agroalimentari Tradizionali, certificazione Agricoltura Qualità Ambiente

FAO 27-37/MSC= zone di pesce atlantico del nord - mar mediterraneo, certificazione da pesca sostenibile

LAQ/A.S.= da rete Lavoro Agricolo di Qualità, Agricoltura Sociale

FVG/KM0= prodotto locale FVG, prodotto Km0

EQUO= prodotto equosolidale



Le preparazioni che riportano il simbolo S potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine. SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o può contenere: CEREALI CONTENENTI GLUTINE (CIOÈ GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMÚT O I LORO CEPPI IBRIDATI), CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (incluso 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 (ai sensi del Reg. UE 1169/11 –allegato II e s.m.i.) come presenza involontaria derivante dal processo produttivo. 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.