

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	DAL	AL
<b>Spuntino</b>	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione		
<b>1° SETT.</b>	Patate al forno e Verdura di stagione	Pasta con crema di radicchio	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Passato di piselli con pastina(S)	01/09/2025	05/09/2025
	Crema di broccoli/zucchine con riso	Polpette di legumi (produzione propria)	Risotto al pomodoro	Spezzatino di bovino con polenta	Latteria	29/09/2025	03/10/2025
	Uova strapazzate	Verdura di stagione	Fil. di merluzzo agli agrumi(S)	(piatto unico)	Verdura di stagione	27/10/2025	31/10/2025
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	24/11/2025	28/11/2025
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	22/12/2025	
<b>Merenda</b>	Yogurt e frutta di stagione	Pane e frutta di stagione	Latte e cereali	Pane al cioccolato	Pane con olio extravergine di oliva		
<b>Spuntino</b>	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione		
<b>2° SETT.</b>	Risotto con zucchine/spinaci (S)	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Bocconcini di pollo con polenta (piatto unico)	Verdura di stagione	08/09/2025	12/09/2025
	Mozzarella	Crema di verdure con miglio	Pasta integrale al pomodoro	(piatto unico)	Pasta al ragù di seppia (S)	06/10/2025	10/10/2025
	Verdura di stagione	Tortino di lenticchie	Frittata al forno	Verdura di stagione	(piatto unico)	03/11/2025	07/11/2025
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	01/12/2025	05/12/2025
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione		
<b>Merenda</b>	Latte e frutta di stagione	Pane alla zucca e uvetta	Yogurt e frutta di stagione	Torta margherita (produzione propria)	Pane al latte		
<b>Spuntino</b>	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione		
<b>3° SETT.</b>	Risotto al sugo di verdure (S)	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Pastina in brodo vegetale	15/09/2025	19/09/2025
	Uova sode	Pasta al pesto di broccoli	Passato di ceci con orzo	Lasagne al ragù di legumi	Filetto di platessa agli aromi(S)	13/10/2025	17/10/2025
	Verdura di stagione	Sovracosce di pollo al limone	Stracchino	(piatto unico)	Patate al tegame e verdura di stagione	10/11/2025	14/11/2025
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	08/12/2025	12/12/2025
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione		
<b>Merenda</b>	Yogurt e frutta di stagione	Pane al cioccolato	Pane e marmellata	Latte e cereali	Pane con olio extravergine di oliva		
<b>Spuntino</b>	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione		
<b>4° SETT.</b>	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Crema di verdure con miglio	Verdura di stagione	Crema di cavolfiori con farro	22/09/2025	26/09/2025
	Pasta al ragù di lenticchie	Pasta con crema di spinaci(S)	Ricotta	Risotto al grana	Medagliani di trota/Polpette di cefalo (s)	20/10/2025	24/10/2025
	(piatto unico)	Sovracosce di pollo al forno	Purè di patate e carote	Frittata con porri	Polenta e Verdure di stagione	17/11/2025	21/11/2025
	Pane integrale	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	15/12/2025	19/12/2025
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione		
<b>Merenda</b>	Latte e pane	Pane alle olive	Torta alle mele	Pane e frutta di stagione	Yogurt e 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, KAMUT 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.  
Tutti i primi piatti prevedono l'aggiunta di **Grana Padano DOP**.

### Categorie merceologiche

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