

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	DAL	AL
1° SETT.	Frutta di stagione	Frutta di stagione/Estratto	Frutta di stagione	Frutta di stagione/Estratto	Frutta di stagione		
	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/Estratto	Frutta di stagione	Frutta di stagione/Estratto	Frutta di stagione		
2° SETT.	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione/Estratto	Frutta di stagione/Estratto	Frutta di stagione		
	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/Estratto	Frutta di stagione/Estratto	Frutta di stagione		
3° SETT.	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione/Estratto	Frutta di stagione/Estratto		
	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Crema di piselli con riso	Minestra di verdure con farro	Verdura di stagione	22/09/25	26/09/25
	Pizza margherita	Pasta integrale al pomodoro	Polpette di halibut (S) (produzione propria)	Uova strapazzate	Pasta con crema di spinaci(S)	17/11/25	21/11/25
	(piatto unico)	Straccetti di tacchino alla salvia	Verdura di stagione	Patate saltate e 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/Estratto	Frutta di stagione/Estratto		
4° SETT.	Frutta di stagione/Estratto	Frutta di stagione	Frutta di stagione/Estratto	Frutta di stagione	Torta al cacao		
	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/Estratto	Frutta di stagione/Estratto	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, 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.



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	DAL	AL
5° SETT.	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione/Estratto	Frutta di stagione	Frutta di stagione/Estratto		
	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 Frutta di stagione	Pane comune Frutta di stagione	Pane comune Frutta di stagione/Estratto	Pane comune Frutta di stagione	Pane comune Frutta di stagione/Estratto		
6° SETT.	Frutta di stagione/Estratto	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione/Estratto	Frutta di stagione		
	Verdura di stagione	Crema di lenticchie con pastina	Crema di carote con orzo	Verdura di stagione	Verdura di stagione	13/10/25	17/10/25
	Pasta alle verdure	Stracchino	Farinata di ceci	Pasta al ragù di platessa (s)	Risotto alla zucca	08/12/25	12/12/25
	Sovracosce di pollo al forno	Verdura di stagione	Purè di patate e Verdura di stagione	(piatto unico)	Frittata ai porri		
	Pane comune Frutta di stagione	Pane comune Frutta di stagione/Estratto	Pane comune Frutta di stagione/Estratto	Pane integrale Frutta di stagione	Pane integrale Frutta di stagione		
7° SETT.	Frutta di stagione/Estratto	Frutta di stagione	Frutta di stagione/Estratto	Torta margherita	Frutta di stagione		
	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Passato di lenticchie con farro	Pastina in brodo vegetale	Verdura di stagione	20/10/25	24/10/25
	Frico di patate con polenta (piatto unico)	Risotto alla crema di porri Fagioli borlotti al pomodoro	Frittata al forno Verdura di stagione	Fil. di merluzzo gratinato (S) Patate e verdura di stagione	Pasta integrale al pomodoro Bocconcini di suino agli aromi	15/12/25	19/12/25
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	Pane comune		
	Frutta di stagione/Estratto	Frutta di stagione	Frutta di stagione/Estratto	Frutta di stagione	Frutta di stagione		
8° SETT.	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione/Estratto	Frutta di stagione	Yogurt bianco naturale		
	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 Frutta di stagione/Estratto	Pane integrale Frutta di stagione	Pane comune Frutta di stagione/Estratto	Pane comune Frutta di stagione	Pane comune 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.

### Categorie merceologiche

<p><b>FRUTTA DI STAGIONE</b>            Mele: <b>AQUA, FVG/KM0</b>            Banane: <b>BIO, EQUO</b>            Altra frutta: <b>BIO e/o FVG</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>            Asparagi: convenzionali            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>            Trota: <b>BIO</b>            Platessa, Merluzzo: <b>FAO 27, MSC</b>            Seppie, Halibut: <b>FAO 27</b>            Cefalo: <b>BIO e/o FVG/KM0</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 CEPI 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.

