

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	DAL	AL
Spuntino	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione		
1° SETT.	Crema di Zucca con orzo	Verdura di stagione	Passato di borlotti con crostini	Verdura di stagione	Verdura di stagione	07/01/2026	09/01/2026
	Spezzatino di bovino	Pasta al pesto di broccoli	Asiago	Pasta al ragù di lenticchie	Risotto al pomodoro	02/02/2026	06/02/2026
	Polenta e verdure di stagione	Uova sode con olio	Verdura di stagione	(piatto unico)	Filetto di platessa al forno (S)	02/03/2026	06/03/2026
	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane comune	Pane comune	30/03/2026	01/04/2026
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione		
Merenda	Yogurt e frutta fresca/estratto	Pane e frutta fresca/estratto	Latte e cereali	Pane al cioccolato	Pane con olio extrav. di oliva		
Spuntino	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione		
2° SETT.	Crema di piselli con riso (S)	Verdura di stagione	Crema di verdure con farro	Verdura di stagione	Verdura di stagione	12/01/2026	16/01/2026
	Stracchino	Pasta integrale al pomodoro	Frittata con patate	Risotto al sugo di verdure	Pasta al ragù di seppie (S)	09/02/2026	13/02/2026
	Verdura di stagione	Polpette di ceci	Verdura di stagione	Bocconcini di pollo agli agrumi	(piatto unico)	09/03/2026	13/03/2026
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane integrale		
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione		
Merenda	Pane e frutta fresca/estratto	Pane alla zucca e uvetta	Yogurt e frutta fresca	Latte e cereali	Torta alle mele/al cacao con estratto		
Spuntino	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione		
3° SETT.	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Passato di cannellini con pastina (S)	Verdura di stagione	Passato di patate e verdure con farro (S)	19/01/2026	23/01/2026
	Pasta alla crema di radicchio	Risotto alle verdure	Frittata al forno	Cous Cous al sugo di verdure invernali	Fil. di merluzzo agli aromi (S)	16/02/2026	20/02/2026
	Polpette di ricotta	Tortino di ceci	Verdura di stagione	Bocconcini di suino al pomodoro	Verdura di stagione	16/03/2026	20/03/2026
	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		
Merenda	Yogurt e frutta fresca/estratto	Pane e frutta fresca/estratto	Latte e cereali	Pane al cioccolato	Pane con olio extrav. di oliva		
Spuntino	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione		
4° SETT.	Crema di porri con orzo	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Crema di cavolfiori con miglio	Pasta alla crema di verdure	26/01/2026	30/01/2026
	Latteria (da latte pastorizzato)	Risotto alla parmigiana	Lasagne al ragù di lenticchie	Spezzatino di tacchino	Filetto di halibut al limone (S)	23/02/2026	27/02/2026
	Piselli all'olio e verdure di stagione	Uova strapazzate	(piatto unico)	Polenta e verdura di stagione	Verdura di stagione	23/03/2026	27/03/2026
	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		
Merenda	Latte e cereali	Pane alla zucca e uvetta	Pane e frutta fresca/estratto	Yogurt e frutta fresca/estratto	Pane comune e marmellata		

Le preparazioni che riportano il simbolo S potrebbero contenere materia prime congelate/surgelate. La tipologia e l'eventuale presenza di prodotti congelati/surgelati nelle verdure di stagione verrà specificata nel menù giornaliero esposto presso le strutture

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 (CIOE' GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI), CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIUA, LATTE, LATTOSIO, FRUTTA A GISCIO (CIOE' MADORLE, NOCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIU', NOCI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI DI 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.).

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

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

Leggenda colori

BIO= prodotto biologico

DOP/IGP/STG= certificazioni di qualità

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

FAO 27-37/MS= 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 materia prime congelate/surgelate. La tipologia e l'eventuale presenza di prodotti congelati/surgelati nelle verdure di stagione verrà specificata nel menù giornaliero esposto presso le strutture.

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 (CIOE' GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI), CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIUA, LATTE, LATTOSIO, FRUTTA A GISCIO (CIOE' MADORLE, NOCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIU', NOCI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISCTACCHI, NOCI DI 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.).

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.

