

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	DAL	AL
1° SETT.	Verdura di stagione	Passato di cannellini con orzo	Gnocchi al pomodoro	Risotto allo zafferano	Verdura di stagione	07/01/26	09/01/26
	Pasta pasticciata al ragù di Bovino	Frittata al forno	Provolone	Farinata di ceci	Pasta alle verdure	02/03/26	06/03/26
	(piatto unico)	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Fil. di merluzzo agli aromi (S)		
	Pane comune Frutta di stagione	Pane comune Frutta di stagione	Pane integrale Frutta di stagione	Pane comune Frutta di stagione	Pane comune Frutta di stagione		
2° SETT.	Passato di lenticchie con pastina	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Crema di porri con farro	Verdura di stagione	12/01/26	16/01/26
	Asiago	Risotto al pomodoro	Pasta al ragù di seppie (S)	Polpette di cannellini	Pasta integrale alla crema di radicchio	09/03/26	13/03/26
	Verdura di stagione	Sovracosce di pollo al forno	(piatto unico)	Patate al tegame e verdura di stagione	Uova strapazzate		
	Pane comune Frutta di stagione	Pane integrale Frutta di stagione	Pane comune Frutta di stagione	Pane comune Frutta di stagione	Pane comune Frutta di stagione		
3° SETT.	Verdura di stagione	Crema di borlotti con pastina	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Passato di verdura con riso	19/01/26	23/01/26
	Pizza margherita	Frittata con porro	Risotto alla zucca/porri	Pasta al pomodoro	Tortino di ceci e patate	16/03/26	20/03/26
	(piatto unico)	Verdura di stagione	Spezzatino di bovino	Polpette di platessa al forno (S)	Verdura di stagione		
	Pane integrale Frutta di stagione	Pane comune Frutta di stagione	Pane comune Frutta di stagione	Pane comune Frutta di stagione	Pane comune Frutta di stagione		
4° SETT.	Crema di piselli con crostini (S)	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Crema di verdure con farro	26/01/26	30/01/26
	Mozzarella	Risotto alle verdure	Pasta al grana	Pasta alla crema di cavolfiori	Frittata con patate	23/03/26	27/03/26
	Verdura di stagione	Arrosto di tacchino agli aromi	Polpette di borlotti	Filetto di halibut al limone (S)	Verdura di stagione		
	Pane comune Frutta di stagione	Pane integrale Frutta di stagione	Pane comune Frutta di stagione	Pane comune Frutta di stagione	Pane comune Frutta di stagione		

Le preparazioni che riportano il simbolo S potrebbero contenere materia prime congelate/surgelate.

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.							
	Verdura di stagione	Crema di cavolfiori con pastina	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Passato di fagioli cannellini con orzo	02/02/26	06/02/26
	Risotto alle verdure	Hamburger di ceci	Lasagne al ragù di bovino	Gnocchi di patate burro e salvia	Polpette di ricotta	30/03/26	01/04/26
	Uova strapazzate	Patate al forno e verdura di stagione	(piatto unico)	Seppie al sugo (S)	Verdura di stagione		
	Pane comune Frutta di stagione	Pane comune Frutta di stagione	Pane comune Frutta di stagione	Pane comune Frutta di stagione	Pane integrale Frutta di stagione		
6° SETT.							
	Crema di zucca con farro	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Passato di lenticchie con riso	09/02/26	13/02/26
	Crocchette di piselli e patate	Pasta al ragù di merluzzo (S)	Risotto alla crema di radicchio	Pasta integrale al pomodoro	Latteria (da latte pastorizzato)		
	Verdura di stagione Pane integrale Frutta di stagione	(piatto unico) Pane comune Frutta di stagione	Frittata al formaggio Pane comune Frutta di stagione	Sovracosce di pollo al forno Pane comune Frutta di stagione	Verdura di stagione Pane comune Frutta di stagione		
7° SETT.							
	Crema di spinaci con pastina (S)	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Crema di legumi con riso	16/02/26	20/02/26
	Uova strapazzate	Pasta alla zucca	Risotto al sugo di verdure	Pasta ai formaggi	Filetto di halibut agli aromi (S)		
	Patate saltate e verdura di stagione	Bocconcini di suino alle mele	Farinata di ceci	(piatto unico)	Verdura di stagione		
	Pane comune Frutta di stagione	Pane integrale Frutta di stagione	Pane comune Frutta di stagione	Pane comune Frutta di stagione	Pane comune Frutta di stagione		
8° SETT.							
	Crema di piselli con pastina (S)	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Crema di verdure con orzo	23/02/26	27/02/26
	Asiago	Pasta al sugo di broccoli	Lasagne con ragù di lenticchie	Risotto al grana	Spezzatino di pollo		
	Verdura di stagione Pane comune Frutta di stagione	Polpette di platessa al pomodoro (S) Pane comune Frutta di stagione	(piatto unico) Pane comune Frutta di stagione	Frittata al forno Pane integrale Frutta di stagione	Polenta e verdure di stagione Pane comune Frutta di stagione		

Le preparazioni che riportano il simbolo S potrebbero contenere materia prime congelate/surgelate.

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

FRUTTA DI STAGIONE Mele: AQUA , FVG/KM0 Banane: BIO , EQUO Altra frutta: BIO	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. Altri ortaggi: BIO e/o FVG/KM0	LEGUMI Piselli: BIO o LAQ/A.S. Altri legumi secchi: BIO	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	PANE Pane comune: BIO , FVG Pane integrale: BIO , FVG Pane al cioccolato: BIO , FVG Altri pani speciali: FVG	
FORMAGGI e LATTICINI Asiago: DOP Montasio: DOP , FVG Latteria: PAT , FVG Provolone, Grana P.: DOP Mozzarella, Stracchino, Ricotta, Caciotta: BIO Latte, Burro, Yogurt: BIO	CARNE BOVINA Tutta: BIO e/o FVG/KM0 (pezzata rossa)	CARNE AVICOLA Tutta: BIO , FVG	CARNE SUINA Tutta: BIO e/o FVG/KM0	PRODOTTI ITTICI Trota: FVG Platessa, Merluzzo, Nasello: FAO 27 , MSC Seppie, Halibut: FAO 27 Cefalo: BIO , FVG	ALTRO 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/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 materia prime congelate/surgelate.

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.