

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	DAL	AL
1° SETT.			Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione/estratto		
	FESTIVITA'	FESTIVITA'	Passato di lenticchie con pastina integrale	Verdura di stagione	Verdura di stagione	08/04/26	10/04/26
			Asiago	Lasagne al ragù di bovino	Pasta alle verdure	03/06/26	05/06/26
			Verdura di stagione Pane comune Frutta di stagione/estratto	(Piatto unico) Pane comune Frutta di stagione	Filetto di merluzzo (S) al pomodoro Pane integrale Frutta di stagione		
2° SETT.	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione/estratto	Frutta di stagione/estratto	Torta al cacao		
	Verdura di stagione	Crema di verdure con farro	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Passato di ceci con miglio	13/04/26	17/04/26
	Risotto al pesto di verdure	Bocconcini di pollo con patate	Pasta al ragù di seppie (S)	Pasta al pomodoro e basilico	Frittata	08/06/26	12/06/26
	Stracchino Pane comune Frutta di stagione	Verdura di stagione Pane comune Frutta di stagione	(piatto unico) Pane comune Frutta di stagione/estratto	Polpette di piselli e carote Pane comune Frutta di stagione/estratto	Verdura di stagione Pane integrale Frutta di stagione		
3° SETT.	Frutta di stagione/estratto	Frutta di stagione	Frutta di stagione/estratto	Frutta di stagione	Frutta di stagione		
	Verdura di stagione	Crema di finocchi con orzo	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Crema di piselli con crostini (S)	20/04/26	24/04/26
	Pasta al pesto di basilico	Filetto di passera al forno (s)	Pasta al pesto di radicchio rosso	Risotto al grana	Mozzarella	15/06/26	19/06/26
	Uova strapazzate Pane integrale Frutta di stagione/estratto	Patate prezzemolate con verdura di stagione Pane comune Frutta di stagione	Farinata di ceci e rosmarino Pane comune Frutta di stagione/estratto	Bocconcini di suino alle mele Pane comune Frutta di stagione	Verdura di stagione Pane comune Frutta di stagione		
4° SETT.	Frutta di stagione	Frutta di stagione/estratto	Frutta di stagione/estratto	Frutta di stagione	Frutta di stagione		
	Pasta integrale al sugo di cavolfiori/peperoni	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Crema di porri/zucchine con orzo	Verdura di stagione	27/04/26	01/05/26
	Provolone	Risotto alle verdure	Passato di legumi con pastina	Filetto di platessa al forno (S)	Pasta al ragù di lenticchie	22/06/26	26/06/26
	Verdura di stagione Pane comune Frutta di stagione	Scaloppine di pollo Pane comune Frutta di stagione/estratto	Frittata con cipolla Pane integrale Frutta di stagione/estratto	Polenta e Verdura di stagione Pane comune Frutta di stagione	(piatto unico) Pane comune Frutta di stagione		

Tutti i formaggi e latticini sono esclusivamente da latte pastorizzato



Le preparazioni che riportano il simbolo (S) potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine. In caso di indisponibilità della verdura fresca verrà utilizzato il prodotto surgelato.

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 (CIOÈ GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI), CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE, 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.).

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/estratto	Frutta di stagione	Frutta di stagione/estratto	Frutta di stagione	Torta di mele		
	Verdura di stagione	Crema di carote con miglio	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Passato di fagioli borlotti con riso	04/05/26	08/05/26
	Risotto al sugo di verdure	Tortino di ceci e patate	Pasta alle zucchine	Gnocchi di patate al ragù di bovino	Asiago		
	Uova strapazzate	Verdura di stagione	Filetto di merluzzo al limone (S)	(piatto unico)	Verdura di stagione		
	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane comune		
	Frutta di stagione/estratto	Frutta di stagione	Frutta di stagione/estratto	Frutta di stagione	Frutta di stagione		
6° SETT.	Frutta di stagione/estratto	Frutta di stagione	Frutta di stagione/estratto	Frutta di stagione	Frutta di stagione		
	Risotto alla vellutata di spinaci (S)	Verdura di stagione	Crema di verdure con orzo	Verdura di stagione	Risotto al grana	11/05/26	15/05/26
	Caciotta	Pasta al ragù di seppie (S)	Frittata con patate	Pasta al pesto di basilico	Sovracosce di pollo		
	Verdura di stagione	(piatto unico)	Verdura di stagione	Polpette di cannellini	Verdura di stagione con patate		
	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane comune			
	Frutta di stagione/estratto	Frutta di stagione	Frutta di stagione/estratto	Frutta di stagione	Yogurt bianco naturale		
7° SETT.	Frutta di stagione	Frutta di stagione/estratto	Frutta di stagione	Frutta di stagione/estratto	Frutta di stagione		
	Verdura di stagione	Risotto agli asparagi (s)	Pasta integrale al sugo di verdure	Verdura di stagione	Verdura di stagione	18/05/26	22/05/26
	Passato di lenticchie con orzo	Polpette di bovino al sugo	Filetto di platessa gratinato (S)	Crema di zucchine con farro	Pasta alla mammarosa (pomodoro e ricotta)		
	Uova strapazzate	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Crocchette di pielli e patate	(piatto unico)		
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane integrale		
	Frutta di stagione	Frutta di stagione/estratto	Frutta di stagione	Frutta di stagione/estratto	Frutta di stagione		
8° SETT.	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione/estratto	Frutta di stagione	Frutta di stagione/estratto		
	Pasta al verdure	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Bocconcini di pollo al rosmarino con polenta	Verdura di stagione con patate	25/05/26	29/05/26
	Latteria	Risotto alle zucchine	Pasta al pomodoro	(piatto unico)	Minestra di carote con farro		
	Verdura di stagione	Frittata al forno	Polpette di borlotti	Verdura di stagione	Polpette di passera al forno (s)		
	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane comune	Pane comune		
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione/estratto	Frutta di stagione	Frutta di stagione/estratto		

Tutti i formaggi e latticini sono esclusivamente da latte pastorizzato



Le preparazioni che riportano il simbolo (S) potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine. In caso di indisponibilità della verdura fresca verrà utilizzato il prodotto surgelato.

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 (CIOÈ GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI), CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE, 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.).

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>FRUTTA DI STAGIONE Mele: AQUA, FVG/KM0 Banane: BIO, EQUO Altra frutta: BIO</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. 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 Trota: FVG Platessa, Merluzzo, Nasello: FAO 27, MSC Seppie, Halibut, Passera: FAO 27 Cefalo: BIO, FVG</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. In caso di indisponibilità della verdura fresca verrà utilizzato il prodotto surgelato.

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 (CIOÈ GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI), CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE, 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.).

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.