

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	DAL	AL
1° SETT.			Passato di lenticchie con pastina integrale	Verdura di stagione	Verdura di stagione	08/04/26	10/04/26
	FESTIVITA'	FESTIVITA'	Asiago	Lasagne al ragù di bovino	Pasta alle verdure	03/06/26	05/06/26
			Verdura di stagione	(Piatto unico)	Filetto di merluzzo (S) al pomodoro		
			Pane comune Frutta di stagione	Pane comune Frutta di stagione	Pane integrale Frutta di stagione		
2° SETT.	Verdura di stagione	Passato di ceci con miglio	Crema di verdure con farro	Verdura di stagione	Verdura di stagione	13/04/26	17/04/26
	Risotto al pesto di verdure	Frittata	Bocconcini di pollo con patate	Pasta al pomodoro e basilico	Pasta al ragù di seppie (S)	08/06/26	09/06/26
	Stracchino Pane comune Frutta di stagione	Verdura di stagione Pane comune Frutta di stagione	Verdura di stagione Pane comune Frutta di stagione	Polpette di piselli e carote Pane comune Frutta di stagione	(piatto unico) Pane integrale Frutta di stagione		
3° SETT.	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		
	Uova strapazzate Pane integrale Frutta di stagione	Patate prezzemolate con verdura di stagione Pane comune Frutta di stagione	Farinata di ceci e rosmarino Pane comune Frutta di stagione	Bocconcini di suino alle mele Pane comune Frutta di stagione	Verdura di stagione Pane comune Frutta di stagione		
4° SETT.	Pasta integrale al sugo di cavolfiori	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Crema di porri con orzo	Verdura di stagione	27/04/26	01/05/26
	Provolone	Passato di legumi con pastina	Risotto alle verdure	Filetto di platessa al forno (S)	Pasta al ragù di lenticchie		
	Verdura di stagione	Frittata con cipolla	Scaloppine di pollo	Polenta e verdure di stagione	(piatto unico)		
	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		

**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, SEGALÉ, 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.	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	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione		
6° SETT.	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	Yogurt bianco naturale		
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione			
7° SETT.	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	Filetto di platessa gratinato (S)	Polpette di bovino al sugo	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	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione		
8° SETT.	Pasta al verdure	Verdura di stagione	Bocconcini di pollo al rosmarino con polenta	Verdura di stagione	Verdura di stagione con patate	25/05/26	29/05/26
	Latteria	Risotto alle zucchine	(piatto unico)	Pasta al pomodoro	Minestra di carote con farro		
	Verdura di stagione	Frittata al forno	Verdura di stagione	Polpette di borlotti	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	Frutta di stagione	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.

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

<b>FRUTTA DI STAGIONE</b> Mele: <b>AQUA, FVG/KMO</b> Banane: <b>BIO, EQUO</b> Altra frutta: <b>BIO</b>	<b>ORTAGGI (per contorni e ingredienti per altre preparazioni)</b> Patate: <b>AQUA, FVG/KMO</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</b> e/o <b>FVG/KMO</b>	<b>LEGUMI</b> Piselli: <b>BIO</b> o <b>LAQ/A.S.</b> Altri legumi secchi: <b>BIO</b>	<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>	<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>	
<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>	<b>CARNE BOVINA</b> Tutta: <b>BIO</b> e/o <b>FVG/KMO</b> (pezzata rossa)	<b>CARNE AVICOLA</b> Tutta: <b>BIO, FVG</b>	<b>CARNE SUINA</b> Tutta: <b>BIO</b> e/o <b>FVG/KMO</b>	<b>PRODOTTI ITTICI</b> Trotta: <b>FVG</b> Platessa, Merluzzo, Nasello: <b>FAO 27, MSC</b> Seppie, Halibut, Passera: <b>FAO 27</b> Cefalo: <b>BIO, FVG</b>	<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>

### 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/KMO**= 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.