

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	DAL	AL
Spuntino	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	08/04/26	10/04/26
1° SETT.	Verdura di stagione	Crema di carote con pastina	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Risotto agli asparagi (S)	04/05/26	08/05/26
	Passato di piselli con orzo	Straccetti di pollo al rosmarino	Pasta alle verdure	Lasagne al ragù di lenticchie	Filetto di merluzzo (S) al pomodoro	01/06/26	05/06/26
	Uova strapazzate	Verdura di stagione con patate al forno	Latteria	(piatto unico)	Verdura di stagione		
	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	Yogurt e frutta fresca/estratto	Pane e frutta fresca/estratto	Pane al cioccolato	Latte e cereali	Pane comune e marmellata		
Spuntino	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	13/04/26	17/04/26
2° SETT.	Risotto con porri/zucchine	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Passato di verdure con farro (S)	11/05/26	15/05/26
	Mozzarella	Pasta integrale al pomodoro e basilico	Risotto al ragù di seppie (S)	Pasta al pesto/verdure (produzione propria)	Spezzatino di bovino	08/06/26	12/06/26
	Verdura di stagione	Frittata con spinaci (S)	(piatto unico)	Polpette di legumi in umido	Patate al forno e verdura di stagione		
	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	Pane e frutta fresca/estratto	Pane con olio extrav. di oliva	Latte e cereali	Pane al cioccolato	Yogurt e frutta fresca/estratto		
Spuntino	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	20/04/26	24/04/26
3° SETT.	Verdura di stagione	Crema di verdure con cous cous	Verdura di stagione	Passato di cannellini con miglio	Verdura di stagione	18/05/26	22/05/26
	Pasta ai formaggi	Polpette di cannellini e patate	Pasta alla vellutata di spinaci (S)	Uova strapazzate	Risotto al pomodoro	15/06/26	19/06/26
	(piatto unico)	Verdure di stagione	Bocconcini di suino agli aromi	Verdura di stagione	Filetto di passera al forno (s)		
	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	Pane e frutta fresca/estratto	Latte e cereali	Yogurt e frutta fresca	Pane con olio extrav. di oliva	Torta alle mele con estratto		
Spuntino	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione		
4° SETT.	Crema di zucchine con orzo	Verdura di stagione	Pizza margherita	Verdura di stagione	Verdura di stagione	27/04/2026	01/05/2026
	Frittata	Pasta al ragù di legumi	(piatto unico)	Pasta alle zucchine	Risotto alla parmigiana	25/05/2026	29/05/2026
	Patate agli aromi e verdura di stagione	(piatto unico)	Verdura di stagione	Bocconcini di pollo al forno	Filetto di platessa (S) alla livornese	22/06/2026	26/06/2026
	Pane integrale	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune		
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione		
Merenda	Yogurt e frutta fresca/estratto	Pane comune e marmellata	Latte e cereali	Pane e frutta fresca/estratto	Pane con olio extrav. di oliva		

Tutti i formaggi e latticini sono esclusivamente da latte pastorizzato

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 GUSCIO (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.



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, Passera: **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. 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 GUSCIO (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.

