

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	DAL	AL
Spuntino 1° SETT.	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione		
	Risotto con zucchine	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Passato di verdure con farro (S)	Verdura di stagione	29/06/2025	03/07/2025
	Latteria	Pasta al pesto (produzione propria)	Pasta integrale al pomodoro e basilico	Fusi di pollo al rosmarino	Pasta al ragù di seppie (S)	27/07/2025	31/07/2025
	Verdura di stagione	Polpette di legumi in umido	Frittata con spinaci (S)	Purè di patate e verdura di stagione	(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		
Merenda	Pane e frutta fresca/estratto	Latte e cereali	Yogurt e frutta fresca	Pane alla zucca e uvetta	Torta alle mele con estratto		
Spuntino 2° SETT.	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione		
	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Passato di cannellini con miglio	Verdura di stagione	Minestrone di verdure con cous cous (S)	06/07/2025	10/07/2025
	Pasta ai formaggi	Risotto al pomodoro	Polpette di passera (s)	Pasta alla vellutata di spinaci (S)	Uova strapazzate		
	(piatto unico)	Sovracosce di pollo al forno	Verdura di stagione	Farinata di ceci	Patate gratinate con verdura di stagione		
	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	Pane al cioccolato	Yogurt e frutta fresca/estratto	Latte e cereali	Pane con olio extrav. di oliva		
Spuntino 3° SETT.	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione		
	Verdura di stagione	Crema di carote con orzo	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Pizza margherita	13/07/2025	17/07/2025
	Pasta ai piselli (S)	Frittata	Risotto alla parmigiana	Pasta alle zucchine	(piatto unico)		
	(piatto unico)	Patate agli aromi e verdura di stagione	Filetto di platessa (S) alla livornese	Bocconcini di pollo al forno	Verdura di stagione		
	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 alla zucca e uvetta	Latte e cereali	Pane e frutta fresca/estratto	Pane comune e marmellata		
Spuntino 4° SETT.	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione		
	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Passato di lenticchie con orzo	Crema di carote con pastina	Verdura di stagione	20/07/2025	24/07/2025
	Risotto ai peperoni	Lasagne al ragù di bovino	Mozzarella	Polpette di borlotti	Pasta alle verdure		
	Uova strapazzate	(piatto unico)	Verdura di stagione	Verdura di stagione con patate al forno	Fil. di merluzzo (S) al pomodoro		
	Pane comune	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 e frutta fresca/estratto	Pane al cioccolato	Latte e cereali	Pane con olio extrav. di oliva		

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.**
Passata di pomodoro: **BIO, LAQ/A.S.**
Altri ortaggi: **BIO** e/o **FVG/KM0**

LEGUMI

Piselli: **BIO** o **LAQ/A.S.**
Fagiolini: **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/KM0**
Farina di mais: **BIO, FVG/KM0**
Altri: **BIO**

PANE

Pane comune: **BIO, FVG/KM0**
Pane integrale: **BIO, FVG/KM0**
Pane al cioccolato: **BIO, FVG/KM0**
Altri pani speciali: **FVG/KM0**

FORMAGGI e LATTICINI

Asiago: **DOP**
Montasio: **DOP, FVG/KM0**
Latteria: **PAT, FVG/KM0**
Caciotta, Provolone, Grana P.: **DOP**
Mozzarella, Stracchino, Ricotta: **BIO**
Latte, Burro, Yogurt: **BIO**

CARNE BOVINA

Tutta: **BIO** e/o **FVG/KM0** (pezzata rossa)

CARNE AVICOLA

Tutta: **BIO, FVG/KM0**

CARNE SUINA

Tutta: **BIO** e/o **FVG/KM0**

PRODOTTI ITTICI

Trota: **FVG** e/o **BIO**
Platessa, Merluzzo, Passera: **FAO 27, MSC**
Seppie, Halibut: **FAO 27**
Cefalo: **BIO, FVG**

ALTRO

Uova: **BIO, FVG/KM0**
Olio EVO: **BIO**

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 GUSCIO (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.

