

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.	Frutta di stagione/estratto	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione/estratto	Frutta di stagione		
	Pasta al pesto di rucola	Verdure di stagione	Verdure di stagione	Verdure di stagione	Farro al pesto di zucchini	29/06/2026	03/07/2026
	Uova strapazzate	Bocconcini di pollo con patate	Risotto alla parmigiana	Pasta integrale al pomodoro fresco e basilico	Latteria		
	Verdure di stagione	(piatto unico)	Polpette di passera (s)	Farinata di ceci	Verdure di stagione		
	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		
	Yogurt e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Latte e cereali	Pane al cioccolato	Pane con olio extravergine di oliva		
2° SETT.	Frutta di stagione	Frutta di stagione/estratto	Frutta di stagione	Frutta di stagione/estratto	Frutta di stagione		
	Orzo alle verdure di stagione	Verdure di stagione	Risotto allo zafferano	Verdure di stagione	Verdure di stagione	06/07/2026	10/07/2026
	Frittata con formaggio	Pasta al sugo di peperoni	Fil. Di merluzzo gratinato (s)	Pasta al pesto di zucchini	Pizza margherita		
	Verdure di stagione	Polpette di cannellini	Verdure di stagione	Hamburger di bovino	(piatto unico)		
	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		
	Pane e confettura di pesca	Pane al latte e frutta fresca	Latte e frutta fresca	Yogurt e frutta fresca	Gelato		
3° SETT.	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione/estratto	Frutta di stagione	Frutta di stagione/estratto		
	Verdure di stagione	Verdure di stagione	Pasta integrale al pesto di basilico	Verdure di stagione	Pasta alla parmigiana	13/07/2026	17/07/2026
	Pasta al pomodoro fresco	Risotto alle verdure	Filetto di platessa gratinato (s)	Lasagne al ragù di lenticchie	Uova strapazzate con verdura		
	Mozzarella	Straccetti di pollo	Verdure di stagione	(piatto unico)	Verdure 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		
	Yogurt e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Torta megherita	Pane al cioccolato	Pane con olio extravergine di oliva		
4° SETT.	Frutta di stagione	Frutta di stagione/estratto	Frutta di stagione	Frutta di stagione/estratto	Frutta di stagione		
	Verdure di stagione	Spezzatino di bovino con patate	Pasta al ragù di seppie (s)	Verdure di stagione	Verdure di stagione	20/07/2026	24/07/2026
	Pasta al pesto di zucchini	(piatto unico)	(piatto unico)	Risotto al pomodoro fresco	Pizza margherita		
	Frittata	Verdure di stagione	Verdure di stagione	Polpette di borlotti	(piatto unico)		
	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		
	Latte e cereali	Pane al latte e frutta fresca	Pane e confettura di pesca	Pane e frutta fresca	Gelato		



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.

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
5° SETT.	Frutta di stagione	Frutta di stagione/estratto	Frutta di stagione	Frutta di stagione/estratto	Frutta di stagione		
	Verdure di stagione	Pasta al sugo di melanzane	Risotto alle zucchine	Verdura di stagione	Verdura di stagione	27/07/2026	31/07/2026
	Pasta al pesto di rucola	Hamburger di ceci e zucchine	Uova strapazzate	Polpette di bovino con purè di patate	Pasta con pomodoro fresco e basilico		
	Asiago	Verdura di stagione	Verdura di stagione	(piatto unico)	Passera gratinata al forno (s)		
	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.	Yogurt e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Latte e cereali	Pane al cioccolato	Pane con olio extravergine di oliva		
	Frutta di stagione	Frutta di stagione/estratto	Frutta di stagione	Frutta di stagione/estratto	Frutta di stagione		
	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Pasta integrale alle zucchine	Verdura di stagione	03/08/2026	07/08/2026
	Risotto al sugo di peperoni	Pasta al ragù di lenticchie	Risotto alle verdure di stagione	Fusi di pollo al forno	Pizza margherita		
	Uova strapazzate	(piatto unico)	Fil. Di merluzzo gratinato (s)	Patate spadellate e verdure di stagione	(piatto unico)		
	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane comune	Pane comune		
7° SETT.	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione		
	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Risotto alle melanzane	Verdura di stagione	Verdura di stagione	10/08/2026	14/08/2026
	Farro al pesto di zucchine	Spezzatino di bovino con patate	Platessa alla mugnaia (s)	Pasta al pomodoro fresco	Risotto al grana		
	Mozzarella	(piatto unico)	Verdura di stagione	Frittata	Crocchette di piselli e carote		
	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		
8° SETT.	Latte e cereali	Pane e frutta fresca	Torta megherita	Yogurt e frutta fresca	Pane con olio extravergine di oliva		
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione/estratto	Frutta di stagione/estratto	Frutta di stagione		
	Orzo alle verdure di stagione	Verdura di stagione	Pasta al pomodoro fresco e basilico	Verdura di stagione	Verdura di stagione	17/08/2026	21/08/2026
	Uova strapazzate	Risotto alle verdure	Farinata di ceci	Pasta al ragù di seppie (s)	Pizza margherita		
	Verdure di stagione	Straccetti di pollo	Verdura di stagione	(piatto unico)	(piatto unico)		
	Pane integrale	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane integrale		
8° SETT.	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione		
	Pane e frutta fresca	Pane al latte e frutta fresca	Yogurt e frutta fresca	Pane e confettura di pesca	Gelato		



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.

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 e/o FVG	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. Asparagi: convenzionali 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 Trotta: FVG e/o BIO Platessa, Merluzzo, Passera: FAO 27, MSC Seppie, Halibut: FAO 27 Cefalo: BIO, FVG Passera: MSC	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, 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.