

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	DAL	AL
Spuntino	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione		
1° SETT.	Patate al forno e Verdura di stagione	Pasta con crema di radicchio/porro	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Passato di piselli con pastina(S)	01/09/2026	04/09/2026
	Crema di broccoli/zucchine con riso	Polpette di legumi (produzione propria)	Risotto al pomodoro	Pasta al ragù di bovino	Latteria	28/09/2026	02/10/2026
	Uova strapazzate	Verdura di stagione	Fil. di merluzzo al limone (S)	(piatto unico)	Verdura di stagione	26/10/2026	30/10/2026
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	23/11/2026	27/11/2026
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	21/12/2026	22/12/2026
Merenda	Yogurt e frutta di stagione	Pane e frutta di stagione	Latte e cereali	Pane al cioccolato	Pane con olio extravergine di oliva		
Spuntino	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione		
2° SETT.	Risotto con zucchine/spinaci (S)	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Bocconcini di pollo con polenta	Verdura di stagione	07/09/2026	11/09/2026
	Mozzarella	Crema di verdure con miglio	Pasta integrale al pomodoro	(piatto unico)	Pasta al ragù di seppia (S)	05/10/2026	09/10/2026
	Verdura di stagione	Tortino di lenticchie e patate	Frittata al forno	Verdura di stagione	(piatto unico)	02/11/2026	06/11/2026
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	30/11/2026	04/12/2026
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione		
Merenda	Latte e frutta di stagione	Pane alla zucca e uvetta	Yogurt e frutta di stagione	Torta margherita (produzione propria)	Pane al latte		
Spuntino	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione		
3° SETT.	Risotto al sugo di verdure	Verdura di stagione	Pastina in brodo vegetale	Verdura di stagione	Verdura di stagione	14/09/2026	18/09/2026
	Uova sode	Lasagne con piselli e verdure	Filetto di platessa agli aromi(S)	Pasta al pesto di melanzane/broccoli	Passato di ceci con orzo	12/10/2026	16/10/2026
	Verdura di stagione	(piatto unico)	Purè di patate e verdura di stagione	Spezzatino di bovino	Asiago	09/11/2026	13/11/2026
	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane comune	07/12/2026	11/12/2026
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione		
Merenda	Yogurt e frutta di stagione	Pane al cioccolato	Pane e marmellata	Latte e cereali	Pane con olio extravergine di oliva		
Spuntino	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione		
4° SETT.	Crema di verdure con miglio	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Crema di cavolfiori con farro	21/09/2026	25/09/2026
	Ricotta	Pasta al grana	Pasta con crema di spinaci(S)	Risotto con zucchine/cavolfiori	Filetto di passera gratinante (S)	19/10/2026	23/10/2026
	Patate e carote al tegame	Polpette di lenticchie e carote	Sovracosce di pollo al forno	Frittata con porri	Polenta e Verdure di stagione	16/11/2026	20/11/2026
	Pane integrale	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	14/12/2026	18/12/2026
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione		
Merenda	Latte e pane	Pane alle olive	Torta alle mele	Pane e frutta di stagione	Yogurt e frutta di stagione		



Le preparazioni che riportano il simbolo S potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine. SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o può contenere: CEREALI CONTENENTI GLUTINE (CIOÈ GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI), CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (incluso 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.) come presenza involontaria derivante dal processo produttivo. 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	ORTAGGI (per contorni e ingredienti per altre preparazioni)	LEGUMI	PRODOTTI A BASE DI CEREALI (pasta, riso, farine, altri cereali e prodotti da forno escluso il pane)	PANE
Mele: AQUA, FVG/KM0 Banane: BIO, EQUO Altra frutta: BIO	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	Piselli: BIO o LAQ/A.S. Altri legumi secchi: BIO	Base pizza: BIO, FVG Farina di mais: BIO Altri: BIO	Pane comune: BIO, FVG Pane integrale: BIO, FVG Pane al cioccolato: BIO, FVG Altri pani speciali: FVG
FORMAGGI e LATTICINI	CARNE BOVINA	CARNE AVICOLA	CARNE SUINA	PRODOTTI ITTICI
Asiago: DOP Montasio: DOP, FVG Latteria: PAT, FVG Provolone, Grana P.: DOP Mozzarella, Stracchino, Ricotta, Caciotta: BIO Latte, Burro, Yogurt: BIO	Tutta: BIO e/o FVG/KM0 (pezzata rossa)	Tutta: BIO, FVG	Tutta: BIO e/o FVG/KM0	ALTRO
				Trota: BIO Platessa, Merluzzo: FAO 27, MSC Seppie, Halibut, Passera: FAO 27 Cefalo: BIO e/o FVG/KM0
				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 materie prime congelate/surgelate all'origine. SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o può contenere: CEREALI CONTENENTI GLUTINE (CIOÈ GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI), CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (incluso 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.) come presenza involontaria derivante dal processo produttivo. 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.

