

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	DAL	AL
1° SETT.							
	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Passato di legumi con pastina	Verdura di stagione	15/09/26	18/09/26
	Risotto al pomodoro	Pasta con crema di radicchio	Bocconcini di pollo al forno con patate	Asiago	Pasta al grana	09/11/26	13/11/26
	Uova strapazzate	Fil. di merluzzo agli agrumi (S)	(piatto unico)	Verdura di stagione	Tortino di ceci con verdure (produzione propria)		
	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		
2° SETT.							
	Verdura di stagione	Passato di cannellini con pastina	Crema di verdure con riso (S)	Crema di verdure con orzo	Verdura di stagione	21/09/26	25/09/26
	Pasta al sugo di broccoli/melanzane	Provolone	Polpette di passera (S) (produzione propria)	Sovracosce di pollo agli aromi	Risotto ai porri	16/11/26	20/11/26
	Frittata con spinaci (S)	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Patate al tegame e verdure di stagione	Polpette di lenticchie al forno (produzione propria)		
	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		
3° SETT.							
	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Minestra di verdure con farro	Verdura di stagione	Verdura di stagione	28/09/26	02/10/26
	Pizza margherita	Pasta integrale al pomodoro	Uova strapazzate	Pasta al ragù di seppie (s)	Pasta con crema di spinaci(S)	23/11/26	27/11/26
	(piatto unico)	Straccetti di tacchino alla salvia	Patate saltate e Verdura di stagione	(piatto unico)	Hamburger di borlotti e carote		
	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		
4° SETT.							
	Verdura di stagione	Crema di porri con orzo	Verdura di stagione	Minestra di ceci con pastina	Verdura di stagione	05/10/26	09/10/26
	Pasta al ragù di lenticchie	Bocconcini di pollo al latte	Pasta al sugo di verdure	Latteria	Risotto con zucchine/spinaci (S)	30/11/26	04/12/26
	(piatto unico)	Patate al tegame e Verdura di stagione	Frittata al forno	Verdura di stagione	Filetto di platessa al limone (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		

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, SEGAL, 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.



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	DAL	AL
5° SETT.							
	Verdura di stagione	Minestra di verdure con pastina	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Passato di legumi con riso	12/10/26	16/10/26
	Pasta al sugo di peperoni	Crocchette di piselli e patate (s)	Risotto al grana	Pasta integrale al ragù di bovino	Mozzarella	07/12/26	11/12/26
	Uova strapazzate	Verdura di stagione	Filetto di passera agli aromi (S)	(piatto unico)	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		
6° SETT.							
	Pasta alle verdure	Crema di lenticchie con pastina	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Verdura di stagione	19/10/26	23/10/26
	Farinata di ceci	Stracchino	Sovracosce di pollo con patate	Pasta al grana	Risotto alla zucca	14/12/26	18/12/26
	Verdura di stagione	Verdura di stagione	(piatto unico)	Seppie in umido	Frittata ai porri		
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	Pane integrale		
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione		
7° SETT.							
	Passato di lenticchie con farro	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Pastina in brodo vegetale	Gnocchi di zucca al burro e salvia	26/10/26	30/10/26
	Frittata al forno	Lasagne al ragù di legumi	Pasta integrale al pomodoro	Fil. di merluzzo gratinato (S)	Polpette di ricotta e grana	21/12/26	22/12/26
	Verdura di stagione	(piatto unico)	Bocconcini di suino agli aromi	Patate e verdura di stagione	Carote al tegame		
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	Pane comune		
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt bianco naturale		
8° SETT.							
	Verdura di stagione	Crema di cannellini con miglio	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Verdura di stagione	02/11/26	06/11/26
	Risotto al pomodoro	Bocconcini di tacchino	Frico di patate con polenta	Risotto alla crema di porri	Pasta al pesto di verdure di stagione		
	Uova strapazzate	Verdura di stagione	(piatto unico)	Fagioli borlotti al pomodoro	Filetto di platessa gratinato (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		

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.

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 Trota: BIO Platessa, Merluzzo: FAO 27 , MSC Seppie, Halibut, Passera: FAO 27 Cefalo: BIO e/o FVG/KM0	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 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.

