

Comune di Tricesimo - Scuola Infanzia

Menù Prim-Est A.S. 25-26

rev. 25/02/26

| | LUNEDI' | MARTEDI' | MERCOLEDI' | GIOVEDI' | VENERDI' | DAL | AL |
|-------------------|----------------------------------|---|---|--|---------------------------------------|--------------------|----------|
| 1° SETT. | Pasta al pesto di basilico | Crema di carote e patate con pastina | Riso con verdure di stagione | Pasta integrale al pomodoro | Orzotto con verdure di stagione | 06/04/26 | 10/04/26 |
| | Latteria | Ceci in umido | Spezzatino di bovino | Fil. di merluzzo* gratinato | Frittata al forno | 01/06/26 | 05/06/26 |
| | Verdura cotta | Verdura cruda | Verdura cotta* | Verdura cruda | Verdura cruda | | |
| | Pane integrale | Pane comune | Pane comune | Pane comune | Pane integrale | | |
| | Frutta di stagione | Dolce | Frutta di stagione | Frutta di stagione | Frutta di stagione | | |
| 2° SETT. | Pasta al pesto di zucchine | Crema di cannellini con farro | Riso al pomodoro | Lasagne al ragù di lenticchie (piatto unico) | Crema di verdure con pastina | 13/04/26 | 17/04/26 |
| | Stracchino | Uova strapazzate | Bocconcini di tacchino al limone | | Seppie in insalata con patate* | 08/06/26 | 12/06/26 |
| | Verdura cotta | Verdura cruda | Verdura cotta* | Verdura cruda | Verdura cruda | | |
| | 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 | | |
| 3° SETT. | Gnocchi al pomodoro | Pasta al sugo di zucchine | Riso ai porri | Crema di legumi con orzo | Pasta alle verdure di stagione | 20/04/26 | 24/04/26 |
| | Asiago | Bocconcini di pollo agli aromi | Polpette di cannellini e ceci | Frittata al forno | Filetto di platessa al forno* | 15/06/26 | 19/06/26 |
| | Verdura cotta | Verdura cruda | Verdura cotta* | Verdura cruda | Verdura cruda | | |
| | 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 | | |
| 4° SETT. | Riso ai peperoni | Pizza margherita (per secondaria e primaria (5)) | Pizza margherita (per infanzia e primaria (1-2-3-4)) | Crema di zucchine e carote con farro | Pasta alle verdure di stagione | 27/04/26 | 01/05/26 |
| | Sovracosce di pollo in umido | Pasta al ragù di bovino (per infanzia e primaria (1-2-3-4)) | Pasta al ragù di bovino (per secondaria e primaria (5)) | | Polpette di piselli, carote e patate* | Polpette di trota* | 22/06/26 |
| | Verdura cotta | Verdura cruda | Verdura cruda | Verdura cotta* | Verdura cruda | | |
| | 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 | | |
| SPUNTINO INFANZIA | Frutta di stagione | Frutta di stagione | Frutta di stagione | Frutta di stagione | Frutta di stagione | | |
| MERENDA INFANZIA | Frutta di stagione e pane comune | Pane speciale | Frutta di stagione e pane comune | Pane speciale | Dolce | | |

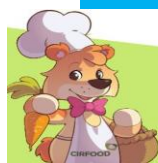
I prodotti lattiero caseari sono tutti prodotti che utilizzano latte pastorizzato



Le preparazioni che riportano il simbolo * 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.

CIRFOOD

| | LUNEDI' | MARTEDI' | MERCOLEDI' | GIOVEDI' | VENERDI' | DAL | AL |
|-------------------|----------------------------------|---|---|-------------------------------------|---------------------------------------|----------|----------|
| 5° SETT. | Orzo alle verdure | Pasta integrale al pomodoro | Riso con zucchine | Pasta all'olio e ceci | Crema di cannellini con pastina | 04/05/26 | 08/05/26 |
| | Fil. di merluzzo* al pomodoro | Arrostito di suino agli aromi | Bocconcini di pollo | (piatto unico) | Latteria | | |
| | Verdura cotta | Verdura cruda | Verdura cotta* | Verdura cruda | Verdura cruda | | |
| | 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 al ragù di verdure | Lasagne al ragù di lenticchie (piatto unico) | Crema di legumi con riso | Pasta al pesto di basilico | Gnocchi di patate al burro e salvia | 11/05/26 | 15/05/26 |
| | Stracchino | | Uova strapazzate | Bocconcini di tacchino agli aromi | Filetto di platessa* gratinato | | |
| | Verdura cotta | Verdura cruda | Verdura cotta* | Verdura cruda | Verdura cruda | | |
| | 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 | | |
| 7° SETT. | Riso alle zucchine | Pasta integrale al pomodoro | Pasta alle melanzane | Pasta ai porri | Crema di carote con pastina | 18/05/26 | 22/05/26 |
| | Frittata al forno | Polpette di ceci e piselli* | Sovracosce di pollo alla salvia | Mozzarella | Seppie in insalata con patate* | | |
| | Verdura cotta | Verdura cruda | Verdura cotta* | Verdura cruda | Verdura cruda | | |
| | Pane integrale | Pane comune | Pane comune | Pane comune | Pane comune | | |
| | Frutta di stagione | Frutta di stagione | Frutta di stagione | Dolce | Frutta di stagione | | |
| 8° SETT. | Riso ai peperoni | Pizza margherita (per secondaria e primaria (5)) | Pizza margherita (per infanzia e primaria (1-2-3-4)) | Pasta al pesto di zucchine e carote | Passato di verdure con farro | 25/05/26 | 29/05/26 |
| | Uova strapazzate | Pasta al ragù di bovino (per infanzia e primaria (1-2-3-4)) | Pasta al ragù di bovino (per secondaria e primaria (5)) | Polpette di salmone al forno | Polpette di piselli, carote e patate* | | |
| | Verdura cotta | Verdura cruda | Verdura cruda | Verdura cotta* | Verdura cruda | | |
| | 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 | | |
| SPUNTINO INFANZIA | Frutta di stagione | Frutta di stagione | Frutta di stagione | Frutta di stagione | Frutta di stagione | | |
| MERENDA INFANZIA | Frutta di stagione e pane comune | Pane speciale | Frutta di stagione e pane comune | Pane speciale | Dolce | | |



Le preparazioni che riportano il simbolo * 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 CEPI 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**.
Tutti i primi piatti prevedono l'aggiunta di **Grana Padano DOP**.

Categorie merceologiche

| | | | |
|---|--|---|---|
| <p>FRUTTA DI STAGIONE: 70% BIO 10% FVG/KM0 10% DOP/IGP/AQUA 10% LAQ/A.S. Frutta esotica BIO o BIO EQUO</p> | <p>ORTAGGI (per contorni e ingredienti per altre preparazioni): 70% BIO 20% FVG/KM0 10% LAQ/A.S.</p> | <p>PRODOTTI TRASFORMATI DI ORIGINE VEGETALE 70% BIO Passata di pomodoro: BIO LAQ Succhi di frutta s/zuccheri: BIO</p> | <p>CEREALI E PRODOTTI A BASE DI CEREALI (pasta, riso, farine, altri cereali e prodotti da forno) 70% BIO</p> |
| <p>Il menù prevede una rotazione della tipologia di frutta, in base al grado di maturazione e alla disponibilità sul mercato.</p> | <p>LEGUMI 70% BIO</p> | <p>OLIO EXTRAVERGINE 70% BIO</p> | <p>PANE Pane comune: BIO FVG Pane integrale: BIO FVG Altri pani speciali: BIO FVG o FVG</p> |
| <p>PRODOTTI LATTIERO CASEARI 30% BIO Asiago: DOP KM0 Caciotta: BIO KM0 Grana Padano: DOP Latte: BIO FVG Latteria*: PAT FVG Mozzarella: BIO o BIO KM0 o KM0 o FVG Stracchino: BIO o BIO KM0 Yogurt: BIO o BIO FVG</p> | <p>CARNE BOVINA 60% BIO FVG 20% FVG (pezzata rossa)</p> <p>CARNE AVICOLA 40% BIO FVG 60% ABF</p> <p>CARNE SUINA 50% BIO FVG 50% FVG</p> | <p>PRODOTTI ITTICI 30% BIO pesce da acquacoltura Trota (<i>Oncorhynchus mykiss</i>): BIO Salmone (<i>Salmo Salar</i>): BIO</p> <p>Platessa (<i>Pleuronectes platessa</i>): FAO 27, MSC</p> <p>Merluzzo (<i>Pollachius virens</i>): FAO 27, MSC</p> <p>Seppie (<i>Sepia officinalis</i>): FAO 27</p> <p>Halibut (<i>Hippoglossus hippoglossus</i>): FAO 27</p> | <p>ALTRI PRODOTTI Cacao, Cioccolato: BIO EQUO Confetture: BIO KM0 Gnocchi: BIO KM0 o KM0 Miele: BIO Uova BIO o BIO FVG Zucchero di canna: BIO EQUO</p> |
| <p>dove non indicata la % del prodotto si intende la somministrazione al 100% del prodotto</p> | | | |

Leggenda colori

BIO: prodotto biologico

ABF: prodotto Antibiotic Free

DOP/IGP/STG: certificazioni di qualità

PAT/AQUA: Prodotti Agroalimentari Tradizionali, certificazione Agricoltura Qualità Ambiente

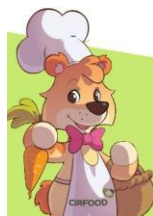
FAO 27-37: zone di pesce atlantico del nord - mar mediterraneo

MSC: certificazione da pesca sostenibile

LAQ/A.S.: da rete Lavoro Agricolo di Qualità, Agricoltura Sociale

FVG/KM0: produzione FVG, produzione Km0

EQUO: prodotto equosolidale



Le preparazioni che riportano il simbolo * 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.