

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENEDI'	DAL	AL
1° SETT.	Riso alla zucca	Passato di verdure e patate con orzo	Pasta / Lasagne al ragù di lenticchie (piatto unico)	Crema di cannellini con pastina	Pasta alla pizzaiola	12/10/26	16/10/26
	Asiago	Straccetti di pollo dorati al forno		Frittata ai porri	Fil. di merluzzo* gratinato	07/12/26	11/12/26
	Verdura cotta*	Verdura cruda	Verdura cruda	Verdura cotta	Verdura cruda	01/02/27	05/02/27
	Pane integrale	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	29/03/27	02/04/27
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione		
2° SETT.	Pastina in brodo vegetale	Riso al cavolfiore	Cous cous alle verdure	Pasta integrale al pomodoro	Crema di piselli* con farro	19/10/26	23/10/26
	Frico	Polpette di ceci al forno	Bocconcini di pollo agli aromi	Filetto di platessa* impanato	Uova al funghetto	14/12/26	18/12/26
	Verdura cotta con patate*	Verdura cruda	Verdura cruda	Verdura cotta	Verdura cruda	08/02/27	12/02/27
	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		
3° SETT.	Pasta al pomodoro	Crema di fagioli cannellini con farro	Pasta alle verdure di stagione	Riso ai porri	Passato di verdure con orzo	26/10/26	30/10/26
	Piselli in umido*	Mozzarella	Arrosto di suino al forno	Bocconcini di tacchino al rosmarino	Polpette di salmone con patate al forno*	21/12/26	25/12/26
	Verdura cotta*	Verdura cruda	Verdura cruda	Verdura cotta	Verdura cruda	15/02/27	19/02/27
	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.	Gnocchi di patate al burro e salvia	Pasta al ragù di bovino (piatto unico) per infanzia e secondaria	Pizza margherita (piatto unico) per infanzia e secondaria	Riso alle verdure di stagione	Crema di zucca e patate con farro	02/11/26	06/11/26
	Frittata al forno	Pizza margherita (piatto unico) per primaria	Pasta al ragù di bovino (piatto unico) per primaria	Polpettone di cannellini	Filetto di passera* gratinato	28/12/26	01/01/27
	Verdura cotta*	Verdura cruda	Verdura cruda	Verdura cruda	Verdura cotta e patate	22/02/27	26/02/27
	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	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione		
MERENDE	Pane speciale	Torta margherita	Frutta di stagione e pane comune	Pane speciale	Frutta di stagione e pane comune		

I prodotti lattiero caseari sono tutti prodotti che utilizzano latte pastorizzato

Le preparazioni che riportano il simbolo * potrebbero contenere materia prime congelate/surgelate.

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.

FRANCESCA
CORTELAZZO
07.10.2026
13:26:42
GMT+02:00



Comune di Tricesimo - Scuola Infanzia

Menù Autunno-Inverno A.S. 26-27

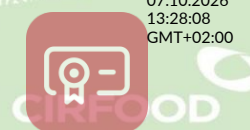
rev. 29/08/2026

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
5° SETT.	Pasta all'olio	Crema di zucca con pastina	Lasagne al ragù di lenticchie (piatto unico)	Riso alle verdure	Crema di fagioli cannellini con orzo	09/11/26	13/11/26
	Uova strapazzate	Bocconcini di pollo con patate al rosmarino		Fil. di platessa al limone*	Stracchino	04/01/27	08/01/27
	Verdura cotta*	Verdura cruda	Verdura cruda	Verdura cotta	Verdura cruda	01/03/27	05/03/27
	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.	Crema di lenticchie con pastina	Pasta al pomodoro	Orzotto alle verdure di stagione	Riso alla crema di broccoli	Pasta alle carote e cavolfiore	16/11/26	20/11/26
	Latteria	Polpette di cannellini al forno	Frittata al forno	Straccetti di pollo agli aromi	Fil. di merluzzo* gratinato	11/01/27	15/01/27
	Verdura cotta*	Verdura cruda	Verdura cruda	Verdura cotta	Verdura cruda	08/03/27	12/03/27
	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.	Passato di verdure con farro	Riso ai porri	Pasta al cavolfiore	Gnocchi di patate al pomodoro	Pasta alla zucca	23/11/26	27/11/26
	Frittata di patate	Robiola	Bocconcini di tacchino al limone	Tortino di salmone*	Farinata di ceci	18/01/27	22/01/27
	Verdura cotta*	Verdura cruda	Verdura cotta	Verdura cruda	Verdura cruda	15/03/27	19/03/27
	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		
8° SETT.	Riso all'olio e grana	Pasta al ragù di bovino (piatto unico) per infanzia e secondaria	Pizza margherita (piatto unico) per infanzia e secondaria	Crema di zucca con pastina	Pasta integrale al ragù di verdure	30/11/26	04/12/26
	Piselli in umido*	Pizza margherita (piatto unico) per primaria	Pasta al ragù di bovino (piatto unico) per primaria	Spezzatino di pollo con purè di patate	Fil. di passera gratinato al forno*	25/01/27	29/01/27
	Verdura cotta*	Verdura cruda	Verdura cruda	Verdura cotta	Verdura cruda	22/03/27	26/03/27
	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	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione		
MERENDE	Pane speciale	Torta margherita	Frutta di stagione e pane comune	Pane speciale	Frutta di stagione e pane comune		

Le preparazioni che riportano il simbolo * potrebbero contenere materia prime congelate/surgelate.

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.

FRANCESCA
CORTELAZZO
07.10.2026
13:28:08
GMT+02:00



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

FRUTTA DI STAGIONE:

70% **BIO**

10% **FVG/KM0**

10% **DOP/IGP/AQUA**

10% **LAQ/A.S.**

Frutta esotica **BIO** o **BIO EQUO**

Il menù prevede una rotazione della tipologia di frutta, in base al grado di maturazione e alla disponibilità sul mercato.

PRODOTTI LATTIERO CASEARI

30% **BIO**

Asiago: **DOP KM0**

Caciotta: **BIO KM0**

Grana Padano: **DOP**

Latte: **BIO FVG**

Latteria: **PAT FVG**

Montasio: **DOP FVG**

Mozzarella: **BIO** o **BIO KM0** o **KM0** o **FVG**

Stracchino: **BIO** o **BIO KM0**

Yogurt: **BIO** o **BIO FVG**

ORTAGGI (per contorni e ingredienti per altre preparazioni):

70% **BIO**

20% **FVG/KM0**

10% **LAQ/A.S.**

LEGUMI

70% **BIO**

CARNE BOVINA

60% **BIO FVG**

20% **FVG (pezzata rossa)**

CARNE AVICOLA

40% **BIO FVG**

60% **ABF**

CARNE SUINA

50% **BIO FVG**

50% **FVG**

PRODOTTI TRASFORMATI DI ORIGINE VEGETALE

70% **BIO**

Passata di pomodoro: **BIO LAQ**

Succhi di frutta s/zuccheri: **BIO**

OLIO EXTRAVERGINE

70% **BIO**

PRODOTTI ITTICI

30% **BIO** pesce da acquacoltura

Trota (*Oncorhynchus mykiss*): **BIO**

Salmone (*Salmo Salar*): **BIO**

Platessa (*Pleuronectes platessa*):

FAO 27, MSC

Merluzzo (*Pollachius virens*):

FAO 27, MSC

Seppie (*Sepia officinalis*):

FAO 27

Halibut (*Hippoglossus hippoglossus*):

FAO 27

CEREALI E PRODOTTI A BASE DI CEREALI (pasta, riso, farine, altri cereali e prodotti da forno)

70% **BIO**

PANE

Pane comune: **BIO FVG**

Pane integrale: **BIO FVG**

Altri pani speciali: **BIO FVG** o **FVG**

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**

dove non indicata la % del prodotto si intende la somministrazione al 100% del prodotto

Leggenda colori

BIO: prodotto biologico

ABF: prodotto Antibiotic Free

DOP/IGP/STG: certificazioni di qualità

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

Torta/Gelato*/Yogurt

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

