

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	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 pasta	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		

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 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.

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



CIRFOOD

Comune di Tricesimo - Scuola Primaria e Secondaria

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 cotta	Verdura cruda	01/03/27	05/03/27
	Pane integrale	Pane comune		Pane comune	Pane comune		
	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		

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 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.



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

