

Comune di Tricesimo-Scuola Primaria/Secondaria

Menù Prim-Est A.S. 26-27

rev. 25/08/26

	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	14/09/26	18/09/26
	Latteria	Ceci in umido	Spezzatino di bovino	Fil. di merluzzo* gratinato	Frittata al forno		
	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	21/09/26	25/09/26
	Stracchino	Uova strapazzate	Bocconcini di tacchino al limone		Seppie in insalata con patate*		
	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 all'olio e grana	Crema di legumi con orzo	Pasta alle verdure di stagione	28/09/26	02/10/26
	Asiago	Bocconcini di pollo agli aromi	Tortino di cannellini e ceci	Frittata al forno	Filetto di platessa al forno*		
	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 infanzia)	Pizza margherita (per primaria)	Crema di zucchine e carote con farro	Pasta alle verdure di stagione	05/10/26	09/10/26
	Uova strapazzate	Pasta al ragù di bovino (per primaria)	Pasta al ragù di bovino (per secondaria e infanzia)		Sformato di trota*		
	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		

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, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo CEREALI CONTENENTI GLUTINE (CIOÈ GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI), CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE, 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.).

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.





Le preparazioni che riportano il simbolo * potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine.

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo CEREALI CONTENENTI GLUTINE (CIOÈ GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI), CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE, 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.).

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

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.	ORTAGGI (per contorni e ingredienti per altre preparazioni): 70% BIO 20% FVG/KM0 10% LAQ/A.S. LEGUMI 70% BIO	PRODOTTI TRASFORMATI DI ORIGINE VEGETALE 70% BIO Passata di pomodoro: BIO LAQ Succhi di frutta s/zuccheri: BIO OLIO EXTRAVERGINE 70% BIO	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
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	CARNE BOVINA 60% BIO FVG 20% FVG (pezzata rossa) CARNE AVICOLA 40% BIO FVG 60% ABF CARNE SUINA 50% BIO FVG 50% FVG	PRODOTTI ITTICI 30% BIO pesce da acquacoltura Trotta (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	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

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.

CIRFOOD