

	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	Tortino 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))		Tortino di piselli, carote e patate*	Sformato 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		

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.



	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	Polpettone 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))	Sformato di salmone al forno*	Sformato 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		

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.



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

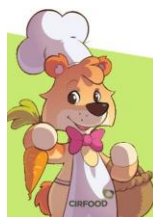
**FAO 27-37:** zone di pesce atlantico del nord - mar mediterraneo

**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.