

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERI'	DAL	AL
1° SETT.	Riso alla zucca	Passato di verdura con orzo	Verdura cotta	Crema di lenticchie con pastina	Pasta integrale alla pizzaiola	13/10/25	17/10/25
	Asiago	Straccetti di pollo con patate	Pasta/Lasagne al ragù di bovino (piatto unico)	Frittata ai porri	Fil. di merluzzo* gratinato	08/12/25	12/12/25
	Verdura cruda	Verdura cruda		Verdura cruda	Verdura cotta*	02/02/26	06/02/26
	Pane integrale	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	30/03/26	03/04/26
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione		
2° SETT.	Verdura cruda	Riso al cavolfiore	Cous cous alle verdure	Pasta integrale al pomodoro	Crema di piselli* con farro	20/10/25	24/10/25
	Frico con polenta (piatto unico)	Polpette di lenticchie al pomodoro	Bocconcini di pollo agli aromi	Filetto di platessa* impanato	Uova al funghetto	15/12/25	19/12/25
		Verdura cotta	Verdura cotta*	Verdura cotta	Verdura cruda	09/02/26	13/02/26
	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.	Crema di fagioli cannellini con farro	Riso alle verdure	Pasta integrale ai piselli	Pasta agli aromi	Passato di verdure con orzo	27/10/25	31/10/25
	Mozzarella	Arrosto di tacchino al forno	Uova strapazzate	Hamburger di trota al forno	Arrosto di suino con patate	22/12/25	26/12/25
	Verdura cotta	Verdura cruda	Verdura cruda	Verdura cotta	Verdura cruda	16/02/26	20/02/26
	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane comune		
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Dolce/Gelato	Frutta di stagione		
4° SETT.	Gnocchi di patate al burro e salvia	Pasta integrale al ragù di bovino (piatto unico) per infanzia e primaria (1-2-3-4)	Pizza margherita (piatto unico) per infanzia e primaria (1-2-3-4)	Riso ai porri	Passato di verdure con farro	03/11/25	07/11/25
	Frittata al forno	Pizza margherita (piatto unico) per primaria (5) e secondaria	Pasta integrale al ragù di bovino (piatto unico) per primaria (5) e secondaria	Polpettone di legumi al pomodoro	Filetto di halibut* gratinato	29/12/25	02/01/26
	Verdura cruda	Verdura cotta	Verdura cotta*	Verdura cruda	Verdura cotta e patate	23/02/26	27/02/26
	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 pietanze contenenti verdure intervallate dal simbolo / verranno proposte in base alla stagione.

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.

Comune di Tricesimo - Scuola Infanzia

Menù Autunno-Inverno A.S. 25-26

rev. 29/10/2025

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
5° SETT.	Pasta all'olio	Crema di zucca con pastina	Verdura cotta	Riso alle verdure	Crema di fagioli cannellini con orzo	10/11/25	14/11/25
	Uova strapazzate	Bocconcini di pollo con patate al rosmarino	Lasagne al ragù di lenticchie (piatto unico)	Seppie* in umido	Stracchino	05/01/26	09/01/26
	Verdura cruda	Verdura cotta*		Verdura cruda	Verdura cruda	02/03/26	06/03/26
	Pane integrale	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 orzo	Verdura cotta*	Pasta integrale alla pizzaiola	Riso alla crema di broccoli	Pasta alle carote e cavolfiore	17/11/25	21/11/25
	Latteria	Spezzatino di bovino con patate all'olio (piatto unico)	Frittata agli spinaci*	Straccetti di pollo al latte	Fil. di merluzzo* gratinato	12/01/26	16/01/26
	Verdura cruda		Verdura cruda	Verdura cruda	Verdura cotta	09/03/26	13/03/26
	Pane comune		Pane comune	Pane comune	Pane comune		
	Frutta di stagione	Dolce/Gelato	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione		
7° SETT.	Passato di verdure con farro	Gnocchi di patate al pomodoro	Pasta al cavolfiore	Riso all'olio e grana	Pastina in brodo vegetale	24/11/25	28/11/25
	Frittata di patate	Robiola	Bocconcini di tacchino al limone	Polpette di salmone*	Farinata di ceci	19/01/26	23/01/26
	Verdura cruda	Verdura cruda	Verdura cotta	Verdura cruda	Verdura cotta*	16/03/26	20/03/26
	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 allo zafferano	Crema di fagioli cannellini con farro e Uova strapazzate per infanzia e primaria (1-2-3-4)	Pizza margherita (piatto unico) per infanzia e primaria (1-2-3-4)	Pasta integrale al ragù di verdure	Passato di verdure con pastina	01/12/25	05/12/25
	Filetto di halibut* al forno	Pizza margherita (piatto unico) per primaria (5) e secondaria	Crema di fagioli cannellini con farro e Uova strapazzate per primaria (5) e secondaria	Arrosto di suino agli aromi	Spezzatino di pollo con purè di patate	26/01/26	30/01/26
	Verdura cruda	Verdura cruda	Verdura cruda	Verdura cotta	Verdura cotta*	23/03/26	27/03/26
	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 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.

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**

PRODOTTI ITTICI

30% **BIO** pesce da acquacoltura

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

Salmon (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**

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**

CARNE BOVINA

60% **BIO FVG**

20% **FVG (pezzata rossa)**

CARNE AVICOLA

40% **BIO FVG**

60% **ABF**

CARNE SUINA

50% **BIO FVG**

50% **FVG**

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

