

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.	Pasta al pesto di basilico	Spezzatino di pollo con patate all'olio (piatto unico)	Pasta integrale al ragù di verdure	Riso all'olio e grana	Crema di piselli* e porri con pastina	15/09/25	19/09/25
	Latteria		Fil. di merluzzo* gratinato	Spezzatino di bovino	Frittata al formaggio		
	Pomodori all'olio	Spinaci* al burro	Insalata	Zucchine trifolate	Cappucci e carote		
	Pane integrale	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane integrale		
	Frutta di stagione	Torta/Gelato*/Yogurt	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione		
2° SETT.	Pasta al pesto di zucchine	Crema di cannellini con riso	Riso al pomodoro	<b>MENU AMERICANO</b>  Panino con hamburger di bovino, formaggio, pomodoro, insalata  Patate al forno  Gelato*	Pasta al pesto di verdure	22/09/25	26/09/25
	Stracchino	Uova strapazzate	Bocconcini di tacchino alla pizzaiola		Filetto di platessa* al limone		
	Fagiolini* all'olio	Insalata mista	Zucchine all'olio		Carote in umido		
	Pane comune	Pane integrale	Pane comune		Pane comune		
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione		Frutta di stagione		
3° SETT.	Crema di lenticchie con riso	Pasta al pomodoro e basilico	Riso ai porri	Filetto di halibut* gratinato con patate al forno (piatto unico)	Pasta al pesto di basilico	29/09/25	03/10/25
	Asiago	Polpette di bovino in umido	Farinata di ceci		Frittata alle zucchine		
	Zucchine trifolate	Insalata e cetrioli	Insalata	Cappucci e carote	Biete* al grana		
	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	Crema di zucchine e carote con farro	Pizza margherita (per secondaria e primaria (5))	Pizza margherita (per infanzia e primaria (1-2-3-4))	Pasta al ragù di trota* (piatto unico)	06/10/25	10/10/25
	Uova strapazzate	Cosce di pollo in umido	Pasta al pomodoro e bocconcini di suino al rosmarino (per infanzia e primaria (1-2-3-4))	Pasta al pomodoro e bocconcini di suino al rosmarino (per secondaria e primaria (5))			
	Insalata e cappucci	Patate e fagiolini* all'olio	Pomodori all'olio	Insalata verde	Pomodori e cetrioli		
	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		

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**

### 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**

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**

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**

### 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

