

Settimana 1

28/09 – 02/10
26/10 – 30/10

Settimana 2

05/10 – 09/10

Settimana 3

12/10 – 16/10

Settimana 4

19/10 – 23/10

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PIZZA INFANZIA⁽¹⁻⁷⁾ PASTA INTEGRALE ^{BIO} AL RAGÙ DI VERDURE* ⁽¹⁻⁹⁾ FORMAGGIO FRESCO ^{DOP(7)} VERDURA COTTA ^{BIO*} PANE ⁽¹⁾ E FRUTTA	RISO ^{BIO} ALLO ZAFFERANO PLATESSA *AGLI AROMI ⁽⁴⁾ VERDURA CRUDA PANE ⁽¹⁾ E FRUTTA	CHICCHE AL POMODORO ⁽¹⁾ POLPETTONE DI LEGUMI ^{BIO (1-3-7)} VERDURA COTTA ^{BIO*} PANE INTEGRALE ⁽¹⁾ E FRUTTA	PASTA ^{BIO} ALLA NORMA ⁽¹⁾ UOVA STRAPAZZATE ^{BIO(3)} VERDURA CRUDA PANE ⁽¹⁾ E FRUTTA	PASTA ^{BIO} AL PESTO ⁽¹⁻⁷⁻⁸⁾ SCALOPPINE DI POLLO VERDURA COTTA ^{BIO*} PANE ⁽¹⁾ E FRUTTA
PIZZA PASCOLI-MAZZINI⁽¹⁻⁷⁾ RISOTTO ^{BIO} AL PREZZEMOLO ROTOLO DI FRITTATA ^{BIO (3-7)} VERDURA CRUDA PANE ⁽¹⁾ E FRUTTA	PASTA ^{BIO} CON ZUCCHINE ^{(1)*} POLPETTE DI LEGUMI ^{BIO (1-3-7)} VERDURA COTTA ^{BIO*} PANE ⁽¹⁾ E FRUTTA	LASAGNE ^{BIO(1-3)} CON RAGÙ DI CARNE VERDURA CRUDA PANE INTEGRALE ⁽¹⁾ E FRUTTA	PASTA ^{BIO} AL POMODORO ⁽¹⁻⁹⁾ FORMAGGIO FRESCO ^{DOP (7)} VERDURA COTTA ^{BIO*} PANE ⁽¹⁾ E FRUTTA	FARRO ^{BIO(1)} IN INSALATA CON POMODORINI TONNO ⁽⁴⁾ PATATE ^{BIO} AL FORNO PANE ⁽¹⁾ E FRUTTA
PIZZA ADAMOLI⁽¹⁻⁷⁾ GNOCCHETTI SARDI AL POMODORO ⁽¹⁾ FORMAGGIO STAGIONATO ^{DOP (7)} VERDURA COTTA ^{BIO*} PANE ⁽¹⁾ E FRUTTA	PASTA ⁽¹⁾ CON PEPERONI POLPETTE DI PESCE* ⁽¹⁻⁴⁻⁷⁾ PURÉ DI PATATE ^{BIO (1-7)} PANE ⁽¹⁾ E FRUTTA	RAVIOLI DI MAGRO ⁽¹⁻³⁻⁷⁾ ROTOLO DI FRITTATA ^{BIO (3-7)} VERDURA CRUDA PANE INTEGRALE ⁽¹⁾ E FRUTTA	RISOTTO ^{BIO} ALLA PARMIGIANA ⁽⁷⁾ ARROSTO DI LONZA ⁽⁹⁾ VERDURA COTTA ^{BIO*} PANE ⁽¹⁾ E FRUTTA	PASTA ^{BIO (1)} AL PESTO DI ZUCCHINE* POLPETTONE DI LEGUMI ^{BIO (1-3-7)} VERDURA CRUDA PANE ⁽¹⁾ E FRUTTA
PIZZA BOGNO⁽¹⁻⁷⁾ ORZO ^{BIO(1)} IN INSALATA MERLUZZO* GRATINATO ⁽⁴⁻¹⁾ VERDURA CRUDA PANE ⁽¹⁾ E FRUTTA	PASTA INTEGRALE ^{BIO} AL RAGÙ DI VERDURE ^{BIO* (1-9)} FORMAGGIO STAGIONATO ^{DOP (7)} VERDURA COTTA ^{BIO*} PANE ⁽¹⁾ E FRUTTA	COUS COUS ^{BIO} CON VERDURE ^{BIO*(1)} STRACCETTI DI POLLO ⁽¹⁾ VERDURA CRUDA PANE INTEGRALE ⁽¹⁾ E FRUTTA	RISO ^{BIO} CON CREMA DI CECI ^{BIO} VERDURA COTTA ^{BIO*} PANE ⁽¹⁾ E FRUTTA	PASTA ^{BIO} AL RAGÙ DI CARNE ⁽¹⁻⁹⁾ VERDURA COTTA ^{BIO*} PANE ⁽¹⁾ E FRUTTA

Legenda

prodotto BIO	proteina vegetale
Integrale	carne
prodotto locale	pesce
con lattosio	surgelato
piatto crudo	piatto cotto

MERENDE

LUNEDI': pane e marmellata
MARTEDI': frutta fresca e pane
MERCOLEDI': yogurt
GIOVEDI': pane e formaggio spalmabile
VENERDI': tè deteinato/succo di frutta bio e biscotti

Il **LUNEDI'** a rotazione nei plessi verrà servita:
PIZZA come primo, **VERDURA** come secondo e contorno e per concludere **FRUTTA**.

A.S.2026-2027

SCUOLA PRIMARIA "QUAGLIA" DI BOGNO

Settimana 1

28/09 - 02/10
26/10 - 30/10

Settimana 2

05/10 - 09/10

Settimana 3

12/10 - 16/10

Settimana 4

19/10 - 23/10

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PASTA INTEGRALE^{BIO} AL RAGÙ DI VERDURE*⁽¹⁻⁹⁾ FORMAGGIO FRESCO^{DOP(7)} VERDURA COTTA^{BIO*} PANE⁽¹⁾ E FRUTTA	RISO^{BIO} ALLO ZAFFERANO PLATESSA *AGLI AROMI⁽⁴⁾ VERDURA CRUDA PANE⁽¹⁾ E FRUTTA	CHICCHE AL POMODORO⁽¹⁾ POLPETTONE DI LEGUMI^{BIO} (1-3-7) VERDURA COTTA^{BIO*} PANE INTEGRALE⁽¹⁾ E FRUTTA	PASTA^{BIO} (1) ALLA NORMA UOVA STRAPAZZATE^{BIO(3)} VERDURA CRUDA PANE⁽¹⁾ E FRUTTA	PASTA^{BIO} AL PESTO⁽¹⁻⁷⁻⁸⁾ SCALOPPINE DI POLLO VERDURA COTTA^{BIO*} PANE⁽¹⁾ E FRUTTA
RISOTTO^{BIO} AL PREZZEMOLO ROTOLO DI FRITTATA^{BIO} (3-7) VERDURA CRUDA PANE⁽¹⁾ E FRUTTA	PASTA^{BIO} CON ZUCCHINE*⁽¹⁾ POLPETTE DI LEGUMI^{BIO} (1-3-7) VERDURA COTTA^{BIO*} PANE⁽¹⁾ E FRUTTA	LASAGNE^{BIO(1-3)} CON RAGÙ DI CARNE VERDURA CRUDA PANE INTEGRALE⁽¹⁾ E FRUTTA	PASTA^{BIO} AL POMODORO⁽¹⁻⁹⁾ FORMAGGIO FRESCO^{DOP(7)} VERDURA COTTA^{BIO*} PANE⁽¹⁾ E FRUTTA	FARRO^{BIO} (1) IN INSALATA CON POMODORINI TONNO⁽⁴⁾ PATATE^{BIO} AL FORNO PANE⁽¹⁾ E FRUTTA
GNOCCHETTI SARDI AL POMODORO⁽¹⁾ FORMAGGIO STAGIONATO^{DOP(7)} VERDURA COTTA^{BIO*} PANE⁽¹⁾ E FRUTTA	PASTA^{BIO} (1) CON PEPERONI POLPETTE DI PESCE*⁽¹⁻⁴⁻⁷⁾ PURÉ DI PATATE^{BIO} (1-7) PANE⁽¹⁾ E FRUTTA	RAVIOLI DI MAGRO⁽¹⁻³⁻⁷⁾ ROTOLO DI FRITTATA^{BIO} (3-7) VERDURA CRUDA PANE INTEGRALE⁽¹⁾ E FRUTTA	RISOTTO^{BIO} ALLA PARMIGIANA⁽⁷⁾ ARROSTO DI LONZA⁽⁹⁾ VERDURA COTTA^{BIO*} PANE⁽¹⁾ E FRUTTA	PASTA^{BIO} (1) AL PESTO DI ZUCCHINE* POLPETTONE DI LEGUMI^{BIO} (1-3-7) VERDURA CRUDA PANE⁽¹⁾ E FRUTTA
PIZZA BOGNO⁽¹⁻⁷⁾ VERDURA CRUDA FRUTTA	PASTA INTEGRALE^{BIO} AL RAGÙ DI VERDURE^{BIO*} (1-9) FORMAGGIO STAGIONATO^{DOP(7)} VERDURA COTTA* PANE⁽¹⁾ E FRUTTA	COUS COUS^{BIO} CON VERDURE^{BIO*} (1) STRACCETTI DI POLLO⁽¹⁾ VERDURA CRUDA PANE INTEGRALE⁽¹⁾ E FRUTTA	RISO^{BIO} CON CREMA DI CECI^{BIO} VERDURA COTTA^{BIO*} PANE⁽¹⁾ E FRUTTA	PASTA^{BIO} AL RAGÙ DI CARNE⁽¹⁻⁹⁾ VERDURA COTTA^{BIO*} PANE⁽¹⁾ E FRUTTA

Legenda

	
prodotto BIO	proteina vegetale
	
Integrale	carne
	
prodotto locale	pesce
	
con lattosio	surgelato
	
piatto crudo	piatto cotto

Non è possibile escludere la presenza di allergeni per cross-contamination dovuta ai processi di produzione e somministrazione

I **LUNEDI'** a rotazione nei plessi verrà servita:
PIZZA come primo, **VERDURA** come secondo e contorno e per concludere **FRUTTA**.

Settimana 1

28/09 – 02/10
26/10 – 30/10

Settimana 2

05/10 – 09/10

Settimana 3

12/10 – 16/10

Settimana 4

19/10 – 23/10

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PIZZA INFANZIA⁽¹⁻⁷⁾ VERDURA COTTA ^{BIO*} FRUTTA	RISO ^{BIO} ALLO ZAFFERANO PLATESSA *AGLI AROMI ⁽⁴⁾ VERDURA CRUDA PANE ⁽¹⁾ E FRUTTA	CHICCHE AL POMODORO ⁽¹⁾ POLPETTONE DI LEGUMI ^{BIO (1-3-7)} VERDURA COTTA ^{BIO*} PANE INTEGRALE ⁽¹⁾ E FRUTTA	MINISTRONE ^{BIO*(1)} ALLA NORMA UOVA STRAPAZZATE ^{BIO(3)} VERDURA CRUDA PANE ⁽¹⁾ E FRUTTA	PASTA ^{BIO} AL PESTO ⁽¹⁻⁷⁻⁸⁾ SCALOPPINE DI POLLO VERDURA COTTA ^{BIO*} PANE ⁽¹⁾ E FRUTTA
RISOTTO ^{BIO} ALLA ZUCCA ROTOLO DI FRITTATA VERDURA CRUDA PANE ⁽¹⁾ E FRUTTA	PASTA ^{BIO} CON ZUCCHINE ^{*(1)} POLPETTE DI LEGUMI ^{BIO (1-3-7)} VERDURA COTTA ^{BIO*} PANE ⁽¹⁾ E FRUTTA	LASAGNE ^{BIO(1-3)} CON RAGÙ DI CARNE VERDURA CRUDA PANE INTEGRALE ⁽¹⁾ E FRUTTA	PASTA ^{BIO} AL POMODORO ⁽¹⁻⁹⁾ FORMAGGIO FRESCO ^{DOP (7)} VERDURA COTTA ^{BIO*} PANE ⁽¹⁾ E FRUTTA	FARRO ^{BIO(1)} IN ISALATA CON POMODORINI TONNO ⁽⁴⁾ PATATE ^{BIO} AL FORNO PANE ⁽¹⁾ E FRUTTA
GNOCCHETTI SARDI AL POMODORO ⁽¹⁾ FORMAGGIO STAGIONATO ^{DOP (7)} VERDURA COTTA ^{BIO*} PANE ⁽¹⁾ E FRUTTA	MINISTRONE ^{BIO*} CON PASTA ⁽¹⁾ POLPETTE DI PESCE ^{*(1-4-7)} PURÉ DI PATATE ^{BIO (1-7)} PANE ⁽¹⁾ E FRUTTA	RAVIOLI DI MAGRO ⁽¹⁻³⁻⁷⁾ ROTOLO DI FRITTATA ^{BIO (3-7)} VERDURA CRUDA PANE INTEGRALE ⁽¹⁾ E FRUTTA	RISOTTO ^{BIO} ALLA PARMIGIANA ⁽⁷⁾ ARROSTO DI LONZA ⁽⁹⁾ VERDURA COTTA ^{BIO*} PANE ⁽¹⁾ E FRUTTA	PASTA ^{BIO (1)} CON PESTO DI ZUCCHINE [*] POLPETTONE DI LEGUMI ^{BIO (1-3-7)} VERDURA CRUDA PANE ⁽¹⁾ E FRUTTA
ORZO ^{BIO(1)} IN INSALATA MERLUZZO* GRATINATO ⁽⁴⁻¹⁾ VERDURA CRUDA PANE ⁽¹⁾ E FRUTTA	PASTA INTEGRALE ^{BIO} AL RAGÙ DI VERDURE ^{BIO*(1-9)} FORMAGGIO STAGIONATO ^{DOP (7)} VERDURA COTTA [*] PANE ⁽¹⁾ E FRUTTA	COUS COUS ^{BIO} CON VERDURE ^{BIO*(1)} STRACCETTI DI POLLO ⁽¹⁾ VERDURA CRUDA PANE INTEGRALE ⁽¹⁾ E FRUTTA	RISO ^{BIO} CON CREMA DI CECI ^{BIO} VERDURA COTTA ^{BIO*} PANE ⁽¹⁾ E FRUTTA	PASTA ^{BIO} AL RAGÙ DI CARNE ⁽¹⁻⁹⁾ VERDURA COTTA ^{BIO*} PANE ⁽¹⁾ E FRUTTA

Legenda

prodotto BIO	proteina vegetale
Integrale	carne
prodotto locale	pesce
con lattosio	surgelato
piatto crudo	piatto cotto

MERENDE

LUNEDI': pane e marmellata
MARTEDI': frutta fresca e pane
MERCOLEDI': yogurt
GIOVEDI': pane e formaggio spalmabile
VENERDI': tè deteinato/succo di frutta bio e biscotti

I LUNEDI' a rotazione nei plessi verrà servita:
PIZZA come primo, **VERDURA** come secondo e contorno e per concludere **FRUTTA**.

A.S.2026-2027
SCUOLA PRIMARIA "PASCOLI" E "MAZZINI"

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Settimana 1 28/09 – 02/10 26/10 – 30/10	PASTA INTEGRALE ^{BIO} AL RAGÙ DI VERDURE* ⁽¹⁻⁹⁾ FORMAGGIO FRESCO ^{DOP(7)} VERDURA COTTA ^{BIO*} PANE ⁽¹⁾ E FRUTTA	RISO ^{BIO} ALLO ZAFFERANO PLATESSA *AGLI AROMI ⁽⁴⁾ VERDURA CRUDA PANE ⁽¹⁾ E FRUTTA	CHICCHE AL POMODORO ⁽¹⁾ POLPETTONE DI LEGUMI ^{BIO (1-3-7)} VERDURA COTTA ^{BIO*} PANE INTEGRALE ⁽¹⁾ E FRUTTA	PASTA ^{BIO (1)} ALLA NORMA UOVA STRAPAZZATE ^{BIO(3)} VERDURA CRUDA PANE ⁽¹⁾ E FRUTTA	PASTA ^{BIO} AL PESTO ⁽¹⁻⁷⁻⁸⁾ SCALOPPINE DI POLLO VERDURA COTTA ^{BIO*} PANE ⁽¹⁾ E FRUTTA
Settimana 2 05/10 – 09/10	PIZZA PASCOLI-MAZZINI ⁽¹⁻⁷⁾ VERDURA CRUDA FRUTTA	PASTA ^{BIO} CON ZUCCHINE* ⁽¹⁾ POLPETTE DI LEGUMI ^{BIO (1-3-7)} VERDURA COTTA ^{BIO*} PANE ⁽¹⁾ E FRUTTA	LASAGNE ^{BIO(1-3)} CON RAGÙ DI CARNE VERDURA CRUDA PANE INTEGRALE ⁽¹⁾ E FRUTTA	PASTA ^{BIO} AL POMODORO ⁽¹⁻⁹⁾ FORMAGGIO FRESCO ^{DOP (7)} VERDURA COTTA ^{BIO*} PANE ⁽¹⁾ E FRUTTA	FARRO ^{BIO(1)} IN INSALATA CON POMODORINI TONNO ⁽⁴⁾ PATATE ^{BIO} AL FORNO PANE ⁽¹⁾ E FRUTTA
Settimana 3 12/10 – 16/10	GNOCCHETTI SARDI AL POMODORO ⁽¹⁾ FORMAGGIO STAGIONATO ^{DOP (7)} VERDURA COTTA ^{BIO*} PANE ⁽¹⁾ E FRUTTA	PASTA ^{BIO*} (1) CON PEPERONI POLPETTE DI PESCE* ⁽¹⁻⁴⁻⁷⁾ PURÉ DI PATATE ^{BIO (1-7)} PANE ⁽¹⁾ E FRUTTA	RAVOLI DI MAGRO ⁽¹⁻³⁻⁷⁾ ROTOLO DI FRITTATA ^{BIO (3-7)} VERDURA CRUDA PANE INTEGRALE ⁽¹⁾ E FRUTTA	RISOTTO ^{BIO} ALLA PARMIGIANA ⁽⁷⁾ ARROSTO DI LONZA ⁽⁹⁾ VERDURA COTTA ^{BIO*} PANE ⁽¹⁾ E FRUTTA	PASTA ^{BIO (1)} CON PESTO DI ZUCCHINE* POLPETTONE DI LEGUMI ^{BIO (1-3-7)} VERDURA CRUDA PANE ⁽¹⁾ E FRUTTA
Settimana 4 19/10 – 23/10	ORZO ^{BIO(1)} IN INSALATA MERLUZZO* GRATINATO ⁽⁴⁻¹⁾ VERDURA CRUDA PANE ⁽¹⁾ E FRUTTA	PASTA INTEGRALE ^{BIO} AL RAGÙ DI VERDURE ^{BIO*} (1-9) FORMAGGIO STAGIONATO ^{DOP (7)} VERDURA COTTA* PANE ⁽¹⁾ E FRUTTA	COUS COUS ^{BIO} CON VERDURE ^{BIO*} (1) STRACCETTI DI POLLO ⁽¹⁾ VERDURA CRUDA PANE INTEGRALE ⁽¹⁾ E FRUTTA	RISO ^{BIO} CON CREMA DI CECI ^{BIO} VERDURA COTTA ^{BIO*} PANE ⁽¹⁾ E FRUTTA	PASTA ^{BIO} AL RAGÙ DI CARNE ⁽¹⁻⁹⁾ VERDURA COTTA ^{BIO*} PANE ⁽¹⁾ E FRUTTA

Legenda

prodotto BIO	proteina vegetale
Integrale	carne
prodotto locale	pesce
con lattosio	surgelato
piatto crudo	piatto cotto

Non è possibile escludere la presenza di allergeni per cross-contamination dovuta ai processi di produzione e somministrazione

I LUNEDI' a rotazione nei plessi verrà servita:
PIZZA come primo, VERDURA come secondo e contorno e per concludere **FRUTTA**.

A.S.2026-2027

SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO PLESSO "ADAMOLI"

Settimana 1

28/09 – 02/10
26/10 – 30/10

Settimana 2

05/10 – 09/10

Settimana 3

12/10 – 16/10

Settimana 4

21/09 – 25/09
19/10 – 23/10

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PASTA INTEGRALE ^{BIO} AL RAGÙ DI VERDURE* (1-9) FORMAGGIO FRESCO ^{DOP} (7) VERDURA COTTA ^{BIO*} PANE ⁽¹⁾ E FRUTTA		CHICCHE AL POMODORO ⁽¹⁾ POLPETTONE DI LEGUMI ^{BIO} (1-3-7) VERDURA COTTA ^{BIO*} PANE INTEGRALE ⁽¹⁾ E FRUTTA		
RISOTTO ^{BIO} AL PREZZEMOLO ROTOLO DI FRITTATA ^{BIO} (3-7) VERDURA CRUDA PANE ⁽¹⁾ E FRUTTA		LASAGNE ^{BIO} (1-3) CON RAGÙ DI CARNE VERDURA CRUDA PANE INTEGRALE ⁽¹⁾ E FRUTTA		
PIZZA ADAMOLI ⁽¹⁻⁷⁾ VERDURA COTTA ^{BIO*} FRUTTA		RAVIOLI DI MAGRO ⁽¹⁻³⁻⁷⁾ ROTOLO DI FRITTATA ^{BIO} (3-7) VERDURA CRUDA PANE INTEGRALE ⁽¹⁾ E FRUTTA		
ORZO ^{BIO} (1) IN INSALATA MERLUZZO* GRATINATO ⁽⁴⁻¹⁾ VERDURA CRUDA PANE ⁽¹⁾ E FRUTTA		COUS COUS ^{BIO} CON VERDURE ^{BIO*} (1) STRACCETTI DI POLLO ⁽¹⁾ VERDURA CRUDA PANE INTEGRALE ⁽¹⁾ E FRUTTA		

Legenda

prodotto BIO	proteina vegetale
Integrale	carne
prodotto locale	pesce
con lattosio	surgelato
piatto crudo	piatto cotto

Non è possibile escludere la presenza di allergeni per cross-contamination dovuta ai processi di produzione e somministrazione

Il LUNEDI' a rotazione nei plessi verrà servita:
PIZZA come primo, **VERDURA** come secondo e contorno e per concludere **FRUTTA**.

MENU'

"I prodotti presenti nel menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011) come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo".

LEGENDA ALLERGENI: 1. Glutine. 2. Crostacei. 3. Uova. 4. Pesce. 5. Arachidi. 6. Soia. 7. Latte. 8. Frutta a guscio. 9. Sedano. 10. Senape. 11. Semi di sesamo. 12. Anidride solforosa. 13. Lupini. 14. Molluschi

LEGENDA

*** prodotto surgelato/congelato all'origine**

Pane a ridotto contenuto di sale.

La pasta somministrata sarà in parte proveniente da AGRICOLTURA BIOLOGICA

Verdura di stagione a rotazione tra: finocchi, insalata, pomodori, biette, spinaci, zucchine, fagiolini, melanzane, carote e peperoni.

Frutta di stagione a rotazione tra: uva, mele, pere, kiwi, banane, arance, mandarini e clementine.

NON E' POSSIBILE ESCLUDERE LA PRESENZA DI ALLERGENI PER CROSS-CONTAMINATION DOVUTA AI PROCESSI DI PRODUZIONE E SOMMINISTRAZIONE

1. Il pane è presente tutti i giorni ed è a basso contenuto di sodio come previsto dalle normative Regionali;
2. Non viene mai utilizzato il dado per brodo o altri insaporitori industriali
4. Gli alimenti utilizzati sono preferibilmente biologici, a lotta integrata e a filiera corta;
5. Il menù potrebbe subire delle variazioni in relazione alle derrate alimentari consegnate;
6. In caso di menù di emergenza verrà fatta comunicazione tramite sito del comune di Besenzone;
7. L'olio utilizzato per le preparazioni è OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA e per il condimento a crudo verrà utilizzato BIO ed entrambi sono di origine italiana;
8. Nelle preparazioni è utilizzato solo sale iodato come dalle normative Regionali, in minime quantità.