

Gli allergeni contenuti nelle pietanze vengono evidenziati in **grassetto**
 Pane comune: farina di **grano** tenero "0" acqua, sale, lievito naturale.
 Parmigiano Reggiano: **latte** crudo vaccino, caglio bovino, sale
 * alimento surgelato

Menù Autunno - Inverno Scuole Comune di Pagnacco (UD)

SCUOLA SECONDARIA

1^a settimana
 Dal 16 al 20 Ottobre 2023



	PRIMO	SECONDO	CONTORNO	DESSERT	INGREDIENTI
L U N E D Ì					
M A R T E D Ì	Riso alla zucca	Asiago DOP	Carote radicchio e insalata	Frutta fresca	<p><i>Riso alla zucca:</i> riso bio, zucca bio, cipolla bio, olio extravergine di oliva bio, sale iodato. <i>Asiago DOP:</i> latte, caglio, sale. <i>Carote, radicchio e insalata:</i> carote bio, radicchio bio, insalata bio olio extravergine di oliva bio, sale iodato, aceto di mele bio. Nessun allergene da 1169/2011. <i>Frutta fresca:</i> frutta fresca di stagione bio. Nessun allergene da 1169/2011.</p>
M E R C O L E D Ì					
S I O V E R D Ì	Gnocchetti sardi con cavolfiore e ricotta	Frittata	Insalata e finocchi	Frutta fresca	<p><i>Gnocchetti sardi con cavolfiore e ricotta:</i> pasta di semola integrale bio (glutine), cavolfiore bio, ricotta (latte), olio extravergine di oliva bio, sale iodato. <i>Frittata:</i> uova bio, latte, sale iodato, olio extravergine di oliva bio, Parmigiano Reggiano DOP (latte, sale, caglio). <i>Insalata e finocchi:</i> finocchi bio, insalata bio, olio extravergine di oliva bio, aceto di mele, sale iodato. Nessun allergene da 1169/2011. <i>Frutta fresca:</i> frutta fresca di stagione bio. Nessun allergene da 1169/2011.</p>
V E N E R D Ì					

La frutta e le verdure cotte e crude, verranno proposte in base alla stagionalità ed alla disponibilità del mercato.

Rev. 13_10_2022