

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 Primavera-Estate Scuole Comune di Pagnacco (UD)

SCUOLA SECONDARIA

2^a settimana

Dal 15 settembre al 19 settembre 2025



	PRIMO	SECONDO	CONTORNO	DESSERT	INGREDIENTI
L U N E D Ì					
M A R T E D Ì	Risotto alle melanzane	Polpettine di platessa	Insalata e pomodori	Frutta fresca	Risotto alle melanzane: riso bio, melanzane bio, burro bio (latte), carote bio, cipolla bio, sedano bio, olio evo bio, sale iodato. Polpettine di platessa: platessa* (pesce), patate, pangrattato bio (glutine), uova bio, olio extra vergine di oliva, sale iodato Insalata e pomodori: insalata bio, pomodori bio, olio extravergine di oliva, aceto di mele, sale iodato. Nessun allergene da 1169/2011. Frutta fresca: frutta fresca di stagione bio. Nessun allergene da 1169/2011.
M E R C O L E D Ì					
G I O V E D Ì	Vellutata di lenticchie con orzo	Frittata al forno	Bieta e spinaci	Frutta fresca	Vellutata di lenticchie con orzo: lenticchie bio, orzo perlato bio (glutine), patate, carote bio, cipolla bio, sedano bio, olio evo bio, sale iodato. Frittata: uova bio, latte , sale iodato, olio extravergine di oliva bio, Parmigiano Reggiano DOP (latte). Bieta e spinaci: bieta bio, spinaci bio, olio extravergine di oliva, sale iodato. Nessun allergene da 1169/2011. Frutta fresca: frutta fresca di stagione bio. Nessun allergene da 1169/2011.
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.