

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 PRIMARIA

2^a settimana

Dal 8 al 12 Aprile 2024



	PRIMO	SECONDO	CONTORNO	DESSERT	INGREDIENTI
LUCIA	Pasta integrale al pesto	Filetto di pesce gratinato	Insalata e cappucci	Frutta fresca	<p><i>Pasta integrale al pesto:</i> pasta di semola bio (glutine), pesto bio (frutta a guscio), olio extravergine di oliva bio, sale iodato.</p> <p><i>Pesce gratinato:</i> merluzzo/halibut/eglefino* (pesce), pangrattato bio (glutine, può contenere tracce di frutta a guscio, senape), prezzemolo bio, Parmigiano Reggiano DOP (latte), olio extravergine di oliva bio, aglio, farina di mais, sale iodato.</p> <p><i>Insalata e cappucci:</i> cappucci bio, insalata bio, olio extravergine di oliva bio, sale iodato.</p> <p>Nessun allergene da 1169/2011.</p> <p><i>Frutta fresca:</i> frutta fresca di stagione bio. Nessun allergene da 1169/2011.</p>
MARTELLA	Lasagna al ragù		Finocchi, carote e radicchio	Frutta fresca	<p><i>Lasagne al ragù:</i> sfoglia all'uovo (uova, glutine, può contenere tracce di soia, senape), sedano bio, cipolla bio, carote bio, macinato di manzo bio, polpa di pomodoro bio, besciamella (latte, glutine), noce moscata, Parmigiano Reggiano DOP (latte), olio extravergine di oliva bio, sale.</p> <p><i>Finocchi, carote e radicchio:</i> finocchi bio, carote bio, radicchio bio, olio extravergine di oliva bio, sale iodato.</p> <p>Nessun allergene da 1169/2011.</p> <p><i>Frutta fresca:</i> frutta fresca di stagione bio. Nessun allergene da 1169/2011.</p>
MERCOLE	Riso alle verdure di stagione	Pollo al curry	Fagiolini e broccoli	Frutta fresca	<p><i>Riso alle verdure:</i> riso bio, zucchine bio, porro bio, Parmigiano Reggiano DOP (latte), cipolla bio, carote bio, olio extravergine di oliva bio, sale iodato,</p> <p><i>Pollo al curry:</i> pollo bio, farina 00 bio (glutine), curry (sedano, senape), erbe aromatiche, olio extravergine di oliva bio, sale iodato.</p> <p><i>Fagiolini e broccoli:</i> fagiolini* bio, broccoli bio, aceto di mele bio, olio extravergine di oliva bio, sale iodato. Nessun allergene da 1169/2011.</p> <p><i>Frutta fresca:</i> frutta fresca di stagione bio. Nessun allergene da 1169/2011.</p>
GIOVEDÌ	Pasta al ragù vegetale	Polpette di ricotta	Cappucci e insalata	Frutta fresca	<p><i>Pasta al ragù vegetale:</i> pasta di semola bio (glutine), polpa di pomodoro bio, cipolla bio, carote bio, ceci bio (può contenere tracce di glutine, soia, frutta a guscio, senape) olio evo bio, sale iodato.</p> <p><i>Polpette di ricotta:</i> ricotta (latte), pan grattato (glutine, può contenere tracce di frutta a guscio, senape), Parmigiano Reggiano DOP (latte), patate bio, erbe aromatiche, uova bio, sale iodato.</p> <p><i>Cappucci e insalata:</i> cappucci bio, insalata bio, aceto di mele bio, olio extravergine di oliva bio, sale iodato. Nessun allergene da 1169/2011.</p> <p><i>Frutta fresca:</i> frutta fresca di stagione bio. Nessun allergene da 1169/2011.</p>
VENERDÌ	Passato di verdura con pastina	Frittata arrotolata con prosciutto cotto	Zucchine e cavolfiore	Frutta fresca	<p><i>Passato di verdura con pastina:</i> verdure bio, cipolle bio, carote bio, sedano bio, patate bio, olio extravergine di oliva bio, pasta di semola (glutine), sale iodato.</p> <p><i>Frittata con prosciutto cotto:</i> uova bio, latte, Parmigiano Reggiano (latte), olio extravergine di oliva bio, prosciutto cotto alta qualità, sale iodato.</p> <p><i>Zucchine e cavolfiori:</i> zucchine bio, cavolfiori bio, aceto di mele bio, olio extravergine di oliva bio sale iodato.</p> <p><i>Frutta fresca:</i> frutta fresca di stagione bio. Nessun allergene da 1169/2011.</p>

Le pietanze verranno proposte in base alla stagionalità ed alla disponibilità del mercato.