

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

2^a settimana

Dal 15 al 16 Febbraio 2024



	PRIMO	SECONDO	CONTORNO	DESSERT	INGREDIENTI
L U N E D Ì					
M A R T E D Ì					
M E R C O L E D Ì					
G I O V E D Ì	Pasta al ragù vegetale	Polpette di ricotta	Finocchi e carote grattugiati	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 bio (latte), pangrattato bio (frumento, può contenere tracce di soia, sesamo, senape), Parmigiano Reggiano DOP (latte), patate bio, erbe aromatiche, uova bio, sale iodato.</p> <p><i>Carote e finocchi grattugiati:</i> carote bio, finocchi 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>
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.