

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<sup>a</sup> settimana

Dal 23 al 27 Ottobre 2023



	PRIMO	SECONDO	CONTORNO	DESSERT	INGREDIENTI
L U N E D I	Pasta al pesto	Filetto di pesce gratinato	Pan di zucchero e cappucci	Frutta fresca	<p><i>Pasta al pesto:</i> pasta di semola bio (<b>glutine</b>), pesto bio (<b>frutta a guscio</b>), olio extravergine di oliva bio, sale iodato.</p> <p><i>Pesce gratinato:</i> merluzzo/halibut* (<b>pesce</b>), pangrattato bio (<b>glutine</b>, può contenere tracce di <b>frutta a guscio, senape</b>), prezzemolo bio, Parmigiano Reggiano DOP (<b>latte</b>), olio extravergine di oliva bio, farina di mais, sale iodato.</p> <p><i>Pan di zucchero e cappucci:</i> cappucci bio, pan di zucchero 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>
M A R T E D I	Lonza di maiale alla pizzaiola con polenta		Spinaci e finocchi al vapore	Frutta fresca	<p><i>Lonza di maiale al forno con polenta:</i> lonza di maiale, cipolle bio, carote bio, <b>sedano</b> bio, olio extravergine di oliva bio, polpa di pomodoro bio, farina di mais, sale iodato.</p> <p><i>Spinaci e finocchi:</i> spinaci* 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>
M E R C O L E D I	Riso con zucca	Polpette di legumi	Cappucci	Frutta fresca	<p>Riso con zucca:riso bio, zucca bio, <b>burro</b>, Parmigiano Reggiano DOP (<b>latte</b>), cipolla bio, sale iodato, olio extravergine di oliva bio</p> <p><i>Polpette di legumi:</i> legumi bio, patate bio, <b>uova</b> bio, pangrattato bio (<b>glutine</b>, tracce di <b>frutta a guscio, senape</b>), Parmigiano Reggiano DOP (<b>latte</b>), olio extravergine di oliva bio, sale iodato, erbe aromatiche,</p> <p><i>Cappucci:</i> cappucci 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>
G I O V E D I	Pasta all'amatriciana	Latteria bio	Pan di zucchero e carote	Frutta fresca	<p><i>Pasta all'amatriciana:</i> pasta di semola bio (<b>glutine</b>), polpa di pomodoro bio, cipolla bio, olio extravergine di oliva bio, pancetta, sale iodato.</p> <p><i>Latteria:</i> <b>latte</b>, caglio, sale.</p> <p><i>Pan di zucchero e carote:</i> pan di zucchero bio, carote 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 D I	Passato di verdura con pastina	Frittata arrotolata con ricotta e spinaci	Verdura cruda	Frutta fresca	<p><i>Passato di verdure con pastina:</i> verdure bio, cipolle bio, carote bio, <b>sedano</b> bio, patate bio, olio extravergine di oliva bio, pasta di semola (<b>glutine</b>), sale iodato.</p> <p><i>Frittata con ricotta e spinaci:</i> <b>uova</b> bio, <b>latte</b>, Parmigiano Reggiano (<b>latte</b>), olio extravergine di oliva bio, <b>ricotta</b>, spinaci* bio, sale iodato.</p> <p><i>Verdura cruda:</i> verdura cruda di stagione 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>

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