

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<sup>a</sup> settimana

Dal 23 al 27 Ottobre 2023



	PRIMO	SECONDO	CONTORNO	DESSERT	INGREDIENTI
L U N E D Ì					
M A R T E D Ì	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 Ì					
G I O V E D Ì	Pizza margherita		Pan di zucchero e carote	Frutta fresca	<p><i>Pizza Margherita:</i> base pizza bio (<b>glutine</b>, può contenere tracce di <b>latte, soia</b>), mozzarella bio (<b>latte</b>), pelati bio, origano bio, olio extra vergine di oliva bio, 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 R D Ì					

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