

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

3<sup>a</sup> settimana

Dal 22 settembre al 26 settembre 2025



	PRIMO	SECONDO	CONTORNO	DESSERT	INGREDIENTI
L U N E D Ì					
M A R T E D Ì	Pizza		Cetrioli e pomodori	Frutta fresca	Pizza Margherita: base pizza bio ( <b>glutine</b> ), mozzarella bio ( <b>latte</b> ), polpa di pomodoro bio, origano bio, olio extra vergine di oliva bio, sale. Cetrioli e pomodori: cetrioli 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	Gnocchi di patate al ragù		Insalata e cetrioli	Frutta fresca	Gnocchi al ragù: gnocchi di patate ( <b>glutine, uova, latte</b> ), carote bio, cipolla bio, <b>sedano</b> bio, polpa di pomodoro bio, erbe aromatiche, carne bovina fvg bio, olio extravergine di oliva bio, sale iodato. Insalata e cetrioli: insalata bio, cetrioli 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.
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.