

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

* alimento surgelato

Menù Autunno-Inverno Scuole Comune di Pagnacco, Frazione Plaino (UD)

SCUOLA DELL'INFANZIA

3^a settimana

Dal 11 al 15 Novembre 2024



	PRIMO	SECONDO	CONTORNO	DESSERT	INGREDIENTI	
LUNEDÌ	Pasta all'olio e parmigiano	Bocconcini di pollo allo zafferano	Spinaci e zucca	Frutta fresca	<p><i>Pasta all'olio e parmigiano</i>: pasta di semola (glutine), Parmigiano Reggiano DOP (latte), olio extravergine di oliva bio, sale iodato.</p> <p><i>Bocconcini di pollo allo zafferano</i>: petto di pollo antibiotic free, zafferano, farina 00 bio (glutine) olio extravergine di oliva bio, aglio, prezzemolo, sale iodato.</p> <p><i>Spinaci e zucca</i>: spinaci* bio, zucca bio, olio extravergine di oliva, sale iodato, aceto di mele bio. Nessun allergene da 1169/2011.</p> <p><i>Frutta fresca</i>: frutta fresca di stagione bio. Nessun allergene da 1169/2011.</p>	
MARTEDÌ	Spuntino: yogurt alla frutta	Riso con porro	Tortino di pesce	Finocchi e radicchio rosso	Frutta fresca	<p>Yogurt: latte intero, fermenti lattici, zucchero di canna, (pera o fragola o albicocca o banana 6%), amido di mais, amido di tapioca, aromi nat</p> <p><i>Riso con porro</i>: riso bio, porro bio, sedano bio, cipolla bio, erbe aromatiche, olio Extravergine di oliva bio, sale iodato.</p> <p><i>Tortino di pesce</i>: merluzzo* (pesce), pane grattugiato bio(glutine, può contenere soia, sesamo, senape), patate bio, Parmigiano Reggiano DOP (latte), pelati bio, spinaci bio*, sale iodato, olio extravergine di oliva bio.</p> <p><i>Finocchi e radicchio</i>: finocchi bio, radicchio bio, olio extravergine di oliva, sale iodato, aceto di mele bio. Nessun allergene da 1169/2011.</p> <p><i>Frutta fresca</i>: frutta fresca di stagione bio. Nessun allergene da 1169/2011.</p>
MERCOLEDÌ	Spuntino: frutta fresca	Gnocchi all'amatriciana	Uova strapazzate	Piselli e peperoni	Frutta fresca	<p>Frutta fresca bio</p> <p><i>Gnocchi all'amatriciana</i>: gnocchi di patate (glutine, uova, può contenere tracce di latte, senape, soia), burro (latte), pancetta, pomodori pelati bio, sale iodato, olio extravergine di oliva bio</p> <p><i>Uova strapazzate</i>: uova pastorizzate bio, latte bio, sale iodato, olio extravergine di oliva bio, Parmigiano Reggiano (latte, sale, caglio).</p> <p><i>Piselli e peperoni</i>: piselli* bio, peperoni bio, aceto di mele bio, olio extravergine di oliva bio, sale iodato. Nessun allergene da 1169/2011.</p> <p><i>Frutta fresca</i>: pesche bio. Nessun allergene da 1169/2011.</p>
GIOVEDÌ	Spuntino: frutta fresca	Lasagne di lenticchie	Carote e cappucci	Frutta fresca	<p>Frutta fresca bio</p> <p><i>Lasagne con lenticchie</i>: sfoglia all'uovo*bio (uova, glutine, può contenere tracce di soia, senape), cipolla bio, carote bio, sedano bio, piselli*, polpa di pomodoro bio, besciamella (latte bio, farina 00 bio (glutine)), Parmigiano Reggiano DOP (latte), lenticchie bio (può contenere tracce di glutine, soia, senape, sesamo), olio extravergine di oliva bio, sale iodato.</p> <p><i>Carote e cappucci</i>: carote bio, cappucci bio, aceto di mele bio, olio extravergine di oliva bio, sale iodato. Nessun allergene da 1169/2011.</p> <p><i>Frutta fresca</i>: pesche bio. Nessun allergene da 1169/2011.</p>	
VENERDÌ	Spuntino: frutta fresca	Minestra di ceci con riso	Ricotta	Cappucci viola e carote	Torta di mele	<p>Frutta fresca bio</p> <p><i>Minestra di ceci con riso</i>: carote bio, sedano bio, cipolla bio, ceci bio (può contenere tracce di glutine, soia, sesamo, senape), patate bio, riso bio, olio extravergine di oliva bio, sale iodato.</p> <p>Ricotta bio: latte, sale.</p> <p><i>Carote e cappucci</i>: carote bio, cappucci viola bio, aceto di mele bio, olio extravergine di oliva bio, sale iodato. Nessun allergene da 1169/2011.</p> <p><i>Torta di mele</i>: farina di grano 00 bio (glutine), latte intero bio, uova, burro (latte), mele bio, lievito, zucchero.</p>

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