

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

3^a settimana

Dal 15 al 19 Aprile 2024



	PRIMO	SECONDO	CONTORNO	DESSERT	INGREDIENTI
L U N E					
M A R T E D I	Pizza margherita		Cavolfiori e carote al vapore	Frutta fresca	<p><i>Pizza Margherita:</i> base pizza bio (glutine, può contenere tracce di latte, soia), mozzarella filone bio (latte), pelati bio, origano bio, olio extra vergine di oliva bio, sale.</p> <p><i>Cavolfiori e carote:</i> cavolfiori bio, carote bio, olio extra vergine di oliva bio, aceto di mele 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					
S H O V E M E	Riso al pomodoro	Spezzatino di maiale	Radicchio e insalata	Frutta fresca	<p><i>Riso al pomodoro:</i> riso bio, polpa di pomodoro bio, cipolla bio, carote bio, sedano, olio extravergine di oliva bio, sale iodato</p> <p><i>Spezzatino di maiale:</i> spalla maiale bio, farina di grano bio (glutine, può contenere tracce di senape, soia), carote bio, sedano bio, cipolla bio, erbe aromatiche, olio EVO bio, sale iodato.</p> <p><i>Radicchio e insalata:</i> radicchio bio, insalata bio, olio extra vergine di oliva, aceto di mele 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					