

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 30 Ottobre al 3 Novembre 2023



	PRIMO	SECONDO	CONTORNO	DESSERT	INGREDIENTI
L U N E D Ì					
M A R T E D Ì	Frico con polenta		Finocchi insalata e radicchio	Frutta fresca	<p><i>Frico con polenta:</i> patate bio, cipolla bio, Montasio DOP (latte), farina di mais, olio extra vergine di oliva bio, sale iodato,</p> <p><i>Finocchi insalata e radicchio:</i> finocchi bio, insalata bio, radicchio bio, olio extra vergine 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 H I O V E D Ì	Riso al pomodoro	Bocconcini di pollo al limone	Fagiolini e carote	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>Bocconcini di pollo al limone:</i> pollo bio, farina di grano bio (glutine), olio extravergine di oliva bio, limone bio, sale iodato.</p> <p><i>Fagiolini e carote:</i> fagiolini* bio, carote 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 R D Ì					