Gli allergeni contenuti nelle pietanze vengono evidenziati in grassetto

Pane comune: farina di grano tenero "O" acqua, sale, lievito naturale.

Menù Autunno-Inverno Scuole Comune di Pagnacco (UD)

SCUOLA SECONDARIA

Dal 27 al 31 Gennaio 2025



Parmigiano Reggiano: latte crudo vaccino, caglio bovino, sale * alimento surgelato PRIMO SECONDO CONTORNO DESSERT INGREDIENTI Gnocchi al burro e salvia: gnocchi di patate (glutine, uova, può contenere tracce di soia, latte, senape), burro bio (latte), salvia, olio extravergine di oliva bio, sale iodato. Bocconcini di tacchino con verdure: petto di tacchino antibiotic free, carote bio, cipolla bio, sedano Gnocchi al burro e Bocconcini di tacchino Cappucci e pan di bio, farina di **grano** 00 bio (**glutine**), erbe aromatiche, olio extravergine di oliva bio, sale iodato. Frutta fresca salvia alle verdure zucchero Cappucci e pan di zucchero: cappucci bio, pan di zucchero bio, aceto di mele bio, olio extravergine di oliva bio, sale iodato. Nessun allergene da 1169/2011. Frutta fresca: frutta fresca di stagione bio. Nessun allergene da 1169/2011. Lasagne al ragù: sfoglia all'uovo*bio (uova, glutine, può contenere tracce di soia, senape), sedano bio, cipolla bio, carote bio, macinato di bovino bio fvg, polpa di pomodoro bio, besciamella (latte, farina di grano 00 bio, (glutine)), noce moscata, Parmigiano Reggiano DOP (latte), olio extravergine di oliva bio, sale. Lasagne al ragù Frutta fresca Cappucci bianchi e viola Cappucci bianchi e viola: cappucci bianchi e viola bio, aceto di mele bio, olio extravergine di oliva bio, sale iodato. Nessun allergene da 1169/2011. Frutta fresca: frutta fresca di stagione bio. Nessun allergene da 1169/2011. La frutta e le verdure cotte e crude, verranno proposte in base alla stagionalità ed alla disponibilità del mercato.