

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)
 5^a settimana
 SCUOLA SECONDARIA Dal 3 al 7 Febbraio 2025



	PRIMO	SECONDO	CONTORNO	DESSERT	INGREDIENTI
L U N E D Ì					
M A R T E D Ì	Risotto al porro	Formaggi misti	Radicchio e carote	Frutta fresca	<p><i>Risotto al porro:</i> riso bio, porro bio, cipolla bio, olio extravergine di oliva bio, burro bio (latte), sale iodato. <i>Asiago DOP e ricotta bio:</i> latte, caglio, sale. <i>Carote e radicchio:</i> carote bio, radicchio bio, olio di mele bio, aceto di mele, sale iodato. Nessun allergene da 1169/2011. <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 I O V E D Ì	Pasta all'amatriciana	Uova strapazzate	Finocchi e insalata	Frutta fresca	<p><i>Pasta all'amatriciana:</i> pasta di semola bio (glutine), polpa di pomodoro bio, carote bio, cipolla bio, sedano bio, pancetta, olio extravergine di oliva bio, sale iodato. <i>Uova strapazzate:</i> uova bio, latte bio, sale iodato, olio extravergine di oliva bio, Parmigiano Reggiano DOP (latte, sale, caglio). <i>Finocchi e insalata:</i> finocchi bio, insalata bio, olio EVO Bio, aceto di mele, sale iodato. Nessun allergene da 1169/2011. <i>Frutta fresca:</i> frutta fresca di stagione bio. Nessun allergene da 1169/2011.</p>
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.