

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 Primavera Estate Scuole Comune di Pagnacco (UD)

SCUOLA SECONDARIA

5^a settimana
 Dal 9 al 13 Ottobre 2023



	PRIMO	SECONDO	CONTORNO	DESSERT	INGREDIENTI
LUNEDÌ					
MARTEDÌ	Riso al porro e zucchini	Mozzarella	Verdura di stagione	Frutta fresca	<p><i>Riso al porro e zucchini:</i> riso bio, zucchini bio, porro bio, cipolla bio olio extravergine di oliva bio sale iodato.</p> <p><i>Mozzarella bio:</i> latte, caglio, sale.</p> <p><i>Verdura di stagione:</i> verdura di stagione bio, olio extravergine 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.</p>
MERCOLEDÌ					
GIOVEDÌ	Lasagne alla bolognese		Antipasto di cappucci e insalata	Frutta fresca	<p><i>Lasagne alla bolognese:</i> sfoglia all'uovo (uova, glutine, può contenere tracce di soia, senape), cipolla bianca bio, carote bio, sedano bio, polpa di pomodoro bio, besciamella (latte, glutine), Parmigiano Reggiano (latte, caglio, sale), olio extravergine di oliva bio, sale iodato, erbe aromatiche.</p> <p><i>Cappucci e insalata:</i> insalata bio, cappucci bio, olio extravergine 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>
VENERDÌ					

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

Rev. 06_10_2023