

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 PRIMARIA

6<sup>a</sup> settimana

Dal 2 al 6 Dicembre 2024



	PRIMO	SECONDO	CONTORNO	DESSERT	INGREDIENTI
LUNEDÌ	Pasta al ragù vegetale	Asiago DOP e ricotta	Radicchio e insalata	Frutta fresca	<i>Pasta al ragù vegetale:</i> pasta di semola bio ( <b>glutine</b> ), ceci bio (può contenere tracce di <b>glutine</b> , <b>soia</b> , <b>senape</b> , <b>frutta a guscio</b> ), carote bio, polpa di pomodoro bio, olio evo bio, sale iodato. <i>Ricotta e Asiago DOP:</i> <b>latte</b> , caglio, sale. <i>Insalata e radicchio:</i> insalata bio, radicchio bio, aceto di mele bio, olio extravergine di oliva bio, sale iodato. Nessun allergene da 1169/2011. <i>Frutta fresca:</i> frutta fresca di stagione bio. Nessun allergene da 1169/2011.
MARTEDÌ	Pasta al ragù		Pan di zucchero e cappucci	Mele cotte	<i>Pasta ragù:</i> pasta di semola bio ( <b>glutine</b> ), cipolla bianca bio, carote bio, <b>sedano</b> bio, macinato di bovino bio, <b>sedano</b> bio, polpa di pomodoro bio, olio extravergine di oliva bio, sale iodato. <i>Pan di zucchero e cappucci:</i> pan di zucchero bio, cappucci bio, olio extravergine di oliva bio, aceto di mele bio, sale iodato. Nessun allergene da 1169/2011. <i>Mele cotte:</i> mele bio. Nessun allergene da 1169/2011.
MERCOLEDÌ	Passato di verdura con pastina	Bocconcini di pollo con patate	Carote e bieta al vapore	Frutta fresca	<i>Passato di verdura con pastina:</i> verdure bio, cipolle bio, carote bio, <b>sedano</b> bio, patate bio, olio extravergine di oliva bio, pasta di semola ( <b>glutine</b> ), sale iodato. <i>Bocconcini di pollo e patate:</i> petto di pollo antibiotico free, cipolle bio, carote bio, <b>sedano</b> bio, olio extravergine di oliva bio, farina 00 bio ( <b>glutine</b> ), erbe aromatiche, sale iodato. <i>Carote e bieta al vapore:</i> carote bio, bieta bio, aceto di mele bio, olio extravergine di oliva bio, sale iodato. Nessun allergene da 1169/2011. <i>Frutta fresca:</i> frutta fresca di stagione bio. Nessun allergene da 1169/2011.
GIOVEDÌ	Pasta integrale al pesto	Filetto di pesce gratinato	Cappucci bianchi e viola	Frutta fresca	<i>Pasta al pesto:</i> pasta di semola bio ( <b>glutine</b> ), pesto bio ( <b>frutta a guscio</b> ), olio extravergine di oliva bio, sale iodato. <i>Pesce gratinato:</i> eglefino* ( <b>pesce</b> ), pangrattato bio ( <b>glutine</b> , può contenere tracce di <b>senape</b> , <b>sesamo</b> , <b>soia</b> ), prezzemolo bio, aglio bio, Parmigiano Reggiano DOP ( <b>latte</b> ), olio extravergine di oliva bio, farina di mais, sale iodato. <i>Cappucci bianchi e viola:</i> cappucci bianchi e viola bio, aceto di mele bio, olio extravergine di oliva bio, sale iodato. Nessun allergene da 1169/2011. <i>Frutta fresca:</i> frutta fresca di stagione bio. Nessun allergene da 1169/2011.
VENERDÌ	Risotto alla parmigiana	Frittata arrotolata con prosciutto cotto	Fagiolini e sedano rapa	Frutta fresca	<i>Risotto alla parmigiana:</i> riso bio, burro bio ( <b>latte</b> ), Parmigiano Reggiano DOP ( <b>latte</b> ), cipolla bio, extravergine di oliva bio, sale iodato. <i>Frittata arrotolata con prosciutto cotto:</i> <b>uova</b> bio, <b>latte</b> bio, Parmigiano Reggiano DOP ( <b>latte</b> ), olio extravergine di oliva bio, prosciutto cotto, sale iodato. <i>Fagiolini e sedano rapa:</i> fagiolini* bio, sedano rapa bio, aceto di mele bio, olio extravergine di oliva bio, sale iodato. Nessun allergene da 1169/2011. <i>Frutta fresca:</i> 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.