

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

6^a settimana

Dal 15 al 19 Gennaio 2024



	PRIMO	SECONDO	CONTORNO	DESSERT	INGREDIENTI
L U N E D Ì					
M A R T E D Ì	Lasagne al ragù		Carote e finocchi	Frutta fresca	<p><i>Lasagne alla ragù:</i> sfoglia all'uovo (uova, glutine, può contenere tracce di soia, senape), cipolla bianca bio, carote bio, macinato di manzo bio, sedano bio, polpa di pomodoro bio, besciamella (latte, glutine), Parmigiano Reggiano (latte), olio extravergine di oliva bio, sale.</p> <p><i>Carote e finocchi:</i> carote bio, finocchi bio, 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 I O V E D Ì	Pasta integrale al pesto	Filetto di pesce gratinato	Insalata e cappucci	Torta di mele	<p><i>Pasta integrale al pesto:</i> pasta di semola bio (glutine), pesto bio (frutta a guscio), olio extravergine di oliva bio, sale iodato.</p> <p><i>Pesce gratinato:</i> merluzzo* (pesce), pangrattato bio (glutine, può contenere tracce di senape, sesamo, soia), prezzemolo bio, aglio bio, Parmigiano Reggiano DOP (latte), olio extravergine di oliva bio, farina di mais, sale iodato.</p> <p><i>Insalata e cappucci:</i> insalata bio, radicchio bio, aceto di mele bio, olio extravergine di oliva bio, sale iodato. Nessun allergene da 1169/2011.</p> <p><i>Torta di mele:</i> farina 00 bio (glutine), zucchero, olio EVO bio, vaniglia, succo di arancia, lievito, mele b</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.