

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

2° settimana

Dal 6 al 10 Maggio 2024



	PRIMO	SECONDO	CONTORNO	DESSERT	INGREDIENTI
LUNEDÌ					
MARTEDÌ	Pasta al pomodoro	Filetto di pesce gratinato	Insalata e spinaci	Frutta fresca	<p><i>Pasta al pomodoro:</i> pasta di semola bio (glutine), polpa di pomodoro bio, cipolla bio, carote bio, sedano bio, olio extravergine di oliva bio, sale iodato.</p> <p><i>Pesce gratinato:</i> merluzzo/halibut/eglefino* (pesce), pangrattato bio (glutine, può contenere tracce di frutta a guscio, senape), prezzemolo bio, Parmigiano Reggiano DOP (latte), olio extravergine di oliva bio, aglio, farina di mais, sale iodato.</p> <p><i>Insalata e spinaci:</i> insalata bio, spinaci bio, olio extravergine di oliva bio, sale iodato.</p> <p>Nessun allergene da 1169/2011.</p> <p><i>Frutta fresca:</i> frutta fresca di stagione bio. Nessun allergene da 1169/2011.</p>
MERCOLEDÌ					
GIOVEDÌ	Gnocchi al ragù		Radicchio e insalata	Torta	<p><i>Gnocchi al ragù:</i> gnocchi (glutine, può contenere soia, latte senape), cipolla bianca bio, carote bio, sedano bio, macinato di manzo bio, sedano bio, polpa di pomodoro bio, olio extravergine di oliva bio, sale iodato.</p> <p><i>Radicchio e insalata:</i> radicchio bio, insalata bio, olio extravergine di oliva bio, aceto di mele bio, sale iodato. Nessun allergene da 1169/2011.</p> <p><i>Torta:</i> farina 00 bio (glutine), zucchero, burro bio (latte) lievito, mele bio, latte bio.</p>
VENERDÌ					

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

Rev. 03_05_2024