

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

7^a settimana
 Dal 18 al 22 Marzo 2024



	PRIMO	SECONDO	CONTORNO	DESSERT	INGREDIENTI
LUNEDÌ					
MARTEDÌ	Frico con polenta		Insalata e cappucci	Frutta fresca	<p><i>Frico con polenta:</i> patate bio, cipolla bio, Montasio DOP (latte), farina di mais, olio extra vergine di oliva bio, sale iodato,</p> <p><i>Insalata e cappucci:</i> insalata bio, cappucci bio, radicchio bio, olio extra vergine di 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>
MERCOLEDÌ					
GIOVEDÌ	Risotto allo zafferano	Uova strapazzate	Lattuga e finocchi	Frutta fresca	<p><i>Risotto alla zucca zafferano:</i> riso bio, zafferano, zucca bio, cipolla bio, carote bio, sedano, olio extravergine di oliva bio, sale iodato</p> <p><i>Uova strapazzate:</i> uova bio, latte, sale iodato, olio extravergine di oliva bio, Parmigiano Reggiano DOP (latte), prosciutto cotto alta qualità.</p> <p>bio. Nessun allergene da 1169/2011.</p> <p><i>Frutta fresca:</i> frutta fresca di stagione bio. Nessun allergene da 1169/2011.</p>
VENERDÌ					

Rev. 15.03.24