

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

8^a settimana

Dal 24 al 28 Febbraio 2025



	PRIMO	SECONDO	CONTORNO	DESSERT	INGREDIENTI
L U N E D Ì					
M A R T E D Ì	Pizza margherita		Insalata e radicchio	Frutta fresca	<i>Pizza Margherita</i> : base pizza bio (glutine) , può contenere tracce di latte, soia , mozzarella filone bio (latte), pelati bio, origano bio, olio extra vergine di oliva bio, sale. <i>Insalata e radicchio</i> : insalata bio, radicchio bio, aceto di mele bio, olio extra vergine di oliva bio, sale iodato. Nessun allergene da 1169/2011. <i>Frutta fresca</i> : frutta fresca di stagione bio. Nessun allergene da 1169/2011.
M E R C O L E D Ì					
G I O V E D Ì	Lasagne del contadino		Pan di zucchero e cappucci	Frutta fresca	<i>Lasagne del contadino</i> : sfoglia all'uovo* bio (uova, glutine , può contenere tracce di soia, senape), cipolla bio, carote bio, lenticchie bio (può contenere tracce di soia, sesamo, senape, glutine), sedano bio, polpa di pomodoro bio, besciamella (latte intero bio, farina di grano 00 bio (glutine)), Parmigiano Reggiano DOP (latte) , olio evo bio, sale. <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>Frutta fresca</i> : frutta fresca di stagione bio. Nessun allergene da 1169/2011.
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.

Rev. 13.12.24