

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

8^a settimana
 Dal 25 al 26 Marzo 2024



	PRIMO	SECONDO	CONTORNO	DESSERT	INGREDIENTI
LUNEDÌ	Pasta al ragù vegetale	Montasio DOP	Finocchi e pan di zucchero	Frutta fresca	<p><i>Pasta al ragù vegetale:</i> pasta di semola bio (glutine), ceci bio (può contenere tracce di glutine, soia, senape, frutta a guscio), carote bio, polpa di pomodoro bio, olio evo bio, sale iodato. Montasio DOP: latte, caglio, sale. <i>Finocchi e pan di zucchero:</i> finocchi bio, pan di zucchero 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.</p>
MARTEDÌ	Pasta al pesto	Sovracosce di pollo al forno	Fagiolini e carote	Colomba pasquale	<p><i>Pasta al pesto:</i> pasta di semola bio (glutine), pesto bio (frutta a guscio), olio extravergine di oliva bio, sale iodato. <i>Sovracosce di pollo al forno:</i> sovracosce di pollo, erbe aromatiche, olio extravergine di oliva bio, sale iodato. <i>Fagiolini e carote:</i> fagiolini* bio, carote bio, aceto di mele bio, olio extra vergine di oliva bio, sale iodato. Nessun allergene da 1169/2011. <i>Colomba pasquale:</i> farina di grano 0 (glutine), zucchero, uova, burro, latte, scorze di arancia candite, mandorle, farina di nocciole. Può contenere soia, senape, frutta a guscio.</p>
MERCOLEDÌ					
GIOVEDÌ					
VENERDÌ					

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

Rev. 22.03.24