

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 29 Gennaio al 2 Febbraio 2024



	PRIMO	SECONDO	CONTORNO	DESSERT	INGREDIENTI
LUNEDÌ					
MARTEDÌ	Pizza margherita		Fagiolini e carote al vapore	Frutta fresca	<p><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.</p> <p><i>Fagiolini e carote al vapore:</i> fagiolini* bio, carote bio, aceto di mele 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	Lasagne del contadino		Insalata e cappucci	Frutta fresca	<p><i>Lasagne del contadino:</i> sfoglia all'uovo (uova, glutine, può contenere tracce di soia, senape), cipolla bio, carote bio, lenticchie bio (può contenere tracce di soia, frutta a guscio, senape, glutine), sedano bio, polpa di pomodoro bio, besciamella (latte, glutine), pancetta, Parmigiano Reggiano DOP (latte), olio extravergine di oliva bio, sale.</p> <p><i>Insalata e cappucci:</i> insalata bio, cappucci bio, olio extra vergine di oliva bio, aceto di mele 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>
VENERDÌ					

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

Rev. 26.01.24