

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 Primavera-Estate Scuole Comune di Pagnacco (UD)

SCUOLA SECONDARIA

8^a settimana
 Dal 20 al 24 Maggio 2024



	PRIMO	SECONDO	CONTORNO	DESSERT	INGREDIENTI
LUNEDÌ					
MARTEDÌ	Cous cous all'olio	Bocconcini di pollo al curry	Cappucci e carote	Frutta fresca	<p><i>Cous cous all'olio:</i> cous cous bio (glutine), olio extravergine di oliva bio, sale iodato. <i>Bocconcini di pollo al curry:</i> pollo bio, farina di grano 00 bio (glutine), carote bio, cipolla bio, sedano bio, curry (sedano, senape), olio extravergine di oliva bio, sale iodato. <i>Cappucci e carote:</i> cappucci bio, carote 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.</p>
MERCOLEDÌ					
GIOVEDÌ	Pasta al pesto	Uova sode	Insalata pomodori e cetrioli	Frutta fresca	<p><i>Pasta al pesto:</i> pasta di semola bio (glutine), pesto alla genovese bio (pinoli), sale iodato. <i>Uova sode:</i> uova bio, olio extravergine di oliva bio, sale iodato. <i>Insalata, pomodori e cetrioli:</i> cetrioli bio, insalata bio, pomodori bio, olio extravergine di oliva bio, aceto di mele, sale iodato. Nessun allergene da 1169/2011. <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. 16.05.24