

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 Centro Estivo Comune di Pagnacco (UD)

2^a settimana

Dal 23 giugno al 27 giugno 2025



	PRIMO	SECONDO	CONTORNO	DESSERT	INGREDIENTI
LUNEDÌ	Pasta burro e salvia	Filetto di pesce gratinato	Insalata e carote	Frutta fresca	<i>Pasta burro e salvia:</i> pasta di semola bio (glutine), burro bio (latte) , <i>salvia</i> , <i>olio extravergine di oliva bio</i> , <i>sale iodato</i> . <i>Filetto di pesce gratinato:</i> merluzzo* (pesce) pangrattato bio (glutine) , <i>aglio bio</i> , <i>olio evo bio</i> , <i>farina di mais</i> , <i>sale</i> . <i>Insalata e carote:</i> insalata bio, carote bio, olio EVO 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.
MARTEDÌ	Pasta alla crema di peperoni	Mozzarella	Cetrioli e pomodori	Gelato	<i>Pasta alla crema di peperoni:</i> pasta di semola bio (glutine), peperoni bio, cipolla bio, <i>olio evo bio</i> , <i>sale iodato</i> . <i>Mozzarella:</i> latte , caglio, sale. <i>Cetrioli e pomodori:</i> <i>cetrioli bio</i> , pomodori bio, olio extravergine di oliva, aceto di mele, sale iodato. Nessun allergene da 1169/2011. <i>Gelato:</i> latte scremato reidratato, acqua, zucchero, sciroppo di glucosio e glucosio-fruttosio, <i>olio di cocco</i> , cacao amaro in polvere, lattosio e proteine del latte , mono- e digliceridi degli acidi grassi, farina di semi di carrube, alginato di sodio, gomma di guar, carragenina, carotenici, aroma naturale di vaniglia con altri aromi naturali.
MERCOLEDÌ	Riso alle verdure di stagione	Prosciutto cotto	Insalata e pomodori	Frutta fresca	<i>Riso alle verdure:</i> riso bio, zucchine bio, peperoni bio, olio extravergine di oliva bio, <i>sale iodato</i> . <i>Prosciutto cotto a.q.:</i> coscia di suino bio, sale, destrosio bio, ascorbato di sodio, spezie bio, nitrato di sodio. <i>Insalata e pomodori:</i> insalata bio, pomodori bio, olio extra vergine di oliva, <i>sale iodato</i> . Nessun allergene da 1169/2011. <i>Frutta fresca:</i> frutta fresca di stagione bio. Nessun allergene da 1169/2011.
GIOVEDÌ	Pollo al forno con patate		Pomodori e carote	Frutta fresca	<i>Fusi di pollo al forno con patate:</i> fusi di pollo antibiotic free, <i>patate bio</i> , <i>olio extravergine di oliva bio</i> , <i>aglio</i> , <i>sale iodato</i> . <i>erbe aromatiche</i> , <i>limone</i> <i>Pomodori e carote:</i> <i>pomodori bio</i> , carote bio, olio extravergine di oliva, sale iodato. Nessun allergene da 1169/2011. <i>Frutta fresca:</i> frutta fresca di stagione bio. Nessun allergene da 1169/2011.
VENERDÌ	Pasta fredda pomodoro e origano	Frittata	Insalata e cetrioli	Frutta fresca	<i>Pasta pomodoro e origano:</i> pasta di semola bio (glutine), pomodoro bio, origano, <i>olio evo bio</i> , <i>sale iodato</i> . <i>Frittata:</i> uova bio , olio extravergine di oliva bio, sale iodato, latte bio , Parmigiano Reggiano (latte). <i>Insalata e cetrioli:</i> insalata bio, cetrioli bio, aceto di mele bio, olio extra vergine di oliva bio, <i>sale iodato</i> . Nessun allergene da 1169/2011. <i>Frutta fresca:</i> frutta fresca di stagione bio. Nessun allergene da 1169/2011.

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