

Menù Autunno-Inverno Scuole Comune di Pagnacco (UD)

SCUOLA 6[^] settimana
SECONDARIA Dal 2 al 6 marzo 2026



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

	PRIMO	SECONDO	CONTORNO	DESSERT	INGREDIENTI
LUNEDÌ					
MARTEDÌ	Cosciotti di pollo con patate		Cappuccio julienne	Frutta fresca	Cosciotti di pollo con patate: pollo bio, patate bio, rosmarino bio, salvia bio, olio extravergine di oliva bio, sale iodato. Cappucci julienne: cappuccio bio, olio extravergine di oliva bio, sale iodato. Nessun allergene da 1169/2011. Frutta fresca: frutta fresca di stagione bio. Nessun allergene da 1169/2011.
MERCOLEDÌ					
GIOVEDÌ	Pasta con pomodoro e ceci		Carote al forno	Frutta fresca	Pasta al pomodoro e ceci: pasta di semola bio (glutine), ceci bio, pomodori pelati bio, carote bio, cipolle bio, sedano bio, farina tipo 00 bio (glutine), olio extravergine di oliva bio, sale iodato. Carote al forno: carote bio, olio extravergine di oliva bio, sale iodato. Nessun allergene da 1169/2011. Frutta fresca: frutta fresca di stagione bio. Nessun allergene da 1169/2011.
VENERDÌ					

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