

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

2^ settimana

Dal 30 marzo al 03 aprile 2026



	PRIMO	SECONDO	CONTORNO	DESSERT	INGREDIENTI
LUNEDÌ	/	/	/	/	
MARTEDÌ	Gnocchi al ragù		Radicchio e carote	Dolce	Gnocchi al ragù: gnocchi bio, carote bio, cipolla bio, sedano bio, carne di manzo, pomodori pelati bio, farina di grano tipo "00" bio (glutine), olio extra vergine di oliva bio, sale iodato. Radicchio e carote: radicchio bio, carote bio, olio extravergine di oliva bio, sale iodato. Nessun allergene da 1169/2011. Torta paradiso: farina di grano tenero tipo "00" (glutine), zucchero, uova , olio di girasole, latte intero, fecola di patate, agenti lievitanti: agenti lievitanti difosfato disodico E450i e carbonato acido di sodio E500i, amido, aromi naturali, sale. Può contenere tracce di soia , frutta (secca) a guscio , senape .
MERCOLEDÌ	/	/	/	/	
GIOVEDÌ	/	/	/	/	
VENERDÌ	/	/	/	/	

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