

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)

3^a settimana
SCUOLA PRIMARIA Dal 6 al 10 aprile 2026



	PRIMO	SECONDO	CONTORNO	DESSERT	INGREDIENTI
L U N E D I	/	/	/	/	
M A R T I	/	/	/	/	
M E R C O R D I	Frico con polenta	Insalata e cappuccio julienne	Frutta fresca		Frico con polenta: Asiago bio DOP (latte), patate bio, farina di mais bio, olio extravergine di oliva bio, sale iodato. Insalata e cappuccio julienne: insalata bio, 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.
V E N E D I	Pasta al ragù di manzo	Insalata	Frutta fresca		Pasta al ragù di manzo: pasta di semola bio (glutine), sedano bio, cipolla bio, carote bio, carne bovina bio, pomodori pelati bio, farina tipo 00 bio (glutine), olio extravergine di oliva bio, sale iodato. Insalata: insalata 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.
S A B B A T O	Passato di fagioli cannellini e riso	Uova strapazzate	Carote al forno	Frutta fresca	Passato di fagioli cannellini con riso: fagioli bio, riso bio, patate bio, carote bio, cipolla bio, sedano bio, olio extravergine di oliva bio, sale iodato. Uova strapazzate: uova bio, latte bio, 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.

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