

# Menù Primavera-Estate Scuole Comune di Pagnacco (UD)

SCUOLA 5<sup>a</sup> settimana  
 SECONDARIA Dal 20 al 24 aprile 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*

\* alimento surgelato

	PRIMO	SECONDO	CONTORNO	DESSERT	INGREDIENTI
LUNEDÌ					
MARTEDÌ	Pasta al ragù di pesce (merluzzo)		Cappucci julienne	Frutta fresca	Pasta al ragù di pesce (merluzzo): pasta di semola bio ( <b>glutine</b> ), pomodori pelati bio, sedano bio, carote bio, cipolla bio, prezzemolo bio, merluzzo* ( <b>pesce</b> ) fao msc, olio extravergine di oliva bio, sale iodato. Cappucci julienne: cappucci bio, olio extravergine di oliva, sale iodato. Nessun allergene da 1169/2011. Frutta fresca: frutta fresca di stagione bio. Nessun allergene da 1169/2011.
MERCOLEDÌ					
GIOVEDÌ	/	/	/	/	
VENERDÌ					

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