

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

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

SCUOLA 6<sup>a</sup> settimana  
 SECONDARIA Dal 27 aprile al 1 maggio 2026



\* alimento surgelato

	PRIMO	SECONDO	CONTORNO	DESSERT	INGREDIENTI
LUNEDÌ					
MARTEDÌ	Riso alla cantonese	Cappuccio julienne	Frutta fresca		Riso alla cantonese: riso bio, <b>uova</b> bio, piselli* bio, carote 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 ( <b>glutine</b> ), ceci bio, pomodori pelati bio, carote bio, cipolle bio, <b>sedano</b> bio, farina tipo 00 bio ( <b>glutine</b> ), 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.