

Menù Autunno-Inverno Scuole Comune di Pagnacco (UD)

7^a settimana

Scuola dell'Infanzia

Dal 4 al 8 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, aglio bovino, sale.

* alimento surgelato

	PRIMO	SECONDO	CONDIZIONE	DESSERT	INGREDIENTI
LUNEDÌ	Vellutata alle zucchine con riso	Sformato di cannellini e patate	Cetrioli e cappucci	Frutta fresca	Vellutata alle zucchine con riso: riso bio, zucchine bio, cipolla bio, carote bio, patate aqua, Parmigiano Reggiano DOP (latte), olio extravergine di oliva bio, sale iodato. Sformato di cannellini e patate: cannellini bio, cipolla bio, uova bio, patate aqua, Parmigiano Reggiano DOP (latte), olio extravergine di oliva bio, sale iodato. Cetrioli e cappucci: cetrioli bio, cappucci bio, olio extravergine di oliva bio, aceto di mele bio, sale iodato. Nessun allergene da 1169/2011. Frutta fresca: frutta fresca di stagione bio. Nessun allergene da 1169/2011.
MARTEDÌ	Risotto alla parmigiana	Bocconcini di manzo al pomodoro	Insalata	Frutta fresca	Risotto alla parmigiana: riso bio, sedano bio, carote bio, cipolla bio, Parmigiano Reggiano DOP (latte), olio extravergine di oliva bio, sale iodato. Bocconcini di manzo al pomodoro: manzo bio, pomodori pelati bio, olio extravergine di oliva bio, sale iodato. Insalata: insalata bio, olio extravergine di oliva bio, aceto di mele bio, sale iodato. Nessun allergene da 1169/2011. Frutta fresca: frutta fresca di stagione bio. Nessun allergene da 1169/2011.
MERCOLEDÌ	Pizza margherita		Insalata e cappucci julienne	Frutta fresca	Pizza Margherita: base pizza (glutine), filone di mozzarella bio (latte), pomodori pelati bio, olio extra vergine di oliva bio, sale iodato. Insalata e cappucci julienne: insalata bio, cappucci bio, olio extravergine di oliva bio, aceto di mele bio, sale iodato. Nessun allergene da 1169/2011. Frutta fresca: frutta fresca di stagione bio. Nessun allergene da 1169/2011.
GIOVEDÌ	Spatzle al pomodoro	Bocconcini di pollo agli agrumi	Pomodoro e cetrioli	Frutta fresca	Spatzle al pomodoro: spatzle all'uovo * (farina di frumento tipo "0" (glutine), acqua, uova, fecola di patate, sale iodato, noce moscata), pomodori pelati bio, carote bio, cipolla bio, Parmigiano Reggiano DOP (latte), olio extravergine di oliva bio, sale iodato. Bocconcini di pollo agli agrumi: pollo fvg, farina tipo 00 (glutine) bio, cipolla bio, arance bio, limoni bio, olio extravergine di oliva bio, sale iodato. Pomodori e cetrioli : pomodori bio, cetrioli bio, olio extravergine di oliva bio, aceto di mele bio, sale iodato. Nessun allergene da 1169/2011. Frutta fresca: frutta fresca di stagione bio. Nessun allergene da 1169/2011.
VENERDÌ	Orzotto freddo con melanzane e peperoni	Filetto di platessa gratinato	Carote e insalata	Frutta fresca	Orzotto freddo con melanzane e peperoni: orzo bio (glutine), melanzane bio, peperoni bio, porro bio, carote bio, Parmigiano Reggiano DOP (latte), olio extravergine di oliva bio, sale iodato. Filetto di platessa gratinato: platessa* (pesce), pangrattato bio (glutine), olio extravergine di oliva bio, Parmigiano Reggiano DOP (latte), sale iodato. Carote e insalata: carote bio, insalata bio, olio extravergine di oliva bio, aceto di mele 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.