

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 Primavera-Estate Scuole Comune di Pagnacco (UD)

SCUOLA 7[^] settimana
SECONDIRIA Dal 4 al 8 maggio 2026



	PRIMO	SECONDO	CONTORNO	DESSERT	INGREDIENTI
LUNEDÌ					
MARTEDÌ	Pasta al ragù		Insalata	Frutta fresca	Pasta al ragù di manzo: pasta di semola bio (glutine), bovino bio, carote bio, sedano bio, cipolla bio, pomodori pelati bio, farina di grano 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.
MERCOLEDÌ					
GIOVEDÌ	Pizza		Pomodori e cetrioli	Frutta fresca	Pizza Margherita: base pizza (glutine), filone di mozzarella bio (latte), pomodori pelati bio, sedano bio, carote bio, cipolla bio, olio extra vergine di oliva bio, sale iodato. Pomodori e cetrioli: pomodori bio, cetrioli 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.