

Menù Autunno-Inverno Scuole Comune di Pagnacco (UD)

1^a settimana

Scuola dell'Infanzia

Dal 23 al 27 marzo 2026

Gli allergeni contenuti nelle pietanze vengono evidenziati in grassetto>

Pan di comune: farina di grano tenero "0" acqua, sale, lievito naturale.

Parmigiano Reggiano: latte crudo vaccino, caglio bovino, sale

* almeno semplice

PRIMO	SECONDO	CONTORNO	DESSERT	INGREDIENTI
Pasta pomodoro e ceci	Uova strapazzate	Cappuccio julienne	Frutta fresca	Pasta al pomodoro e ceci: pasta di semola bio (glutine), ceci bio, polpa di pomodoro bio, cipolle bio, Parmigiano Reggiano DOP (latte), olio extravergine di oliva bio, sale iodato. Uova strapazzate: uova bio, olio extravergine di oliva bio, sale iodato. Cappuccio julienne: cappuccio 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.
Pasta integrale alla crema di carote	Asiago	Insalata e cappuccio	Frutta fresca	Pasta integrale alla crema di carote: pasta di semola integrale bio (glutine), carote bio, cipolla bio, Parmigiano Reggiano DOP (latte), olio extravergine di oliva bio, sale iodato. Asiago bio DOP: latte , caglio, sale. Insalata e cappuccio: insalata bio, cappuccio 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.
Passato di verdura con farro	Bocconcini di manzo con patate	Insalata	Dolce	Passato di verdure con farro: verdure di stagione bio, cipolla bio, carote bio, patate aqua, farro bio (glutine), Parmigiano Reggiano DOP (latte), olio extravergine di oliva bio, sale iodato. Bocconcini di manzo con patate: manzo bio, patate aqua, rosmarino bio, olio extravergine di oliva bio, sale iodato. Insalata: insalata bio, olio extravergine di oliva bio, aceto di mele bio, sale iodato. Torta alle mele: farina di grano tenero tipo "00" (glutine), zucchero, uova bio (uova), limone bio, arancia bio, mele aqua, lievito Paneangeli [Agenti lievitanti (difosfato disodico E450, carbonato acido di sodio E500), amido di mais, stabilizzante (Sali di sodio, di potassio e di calcio degli acidi grassi (E470a), aromi)].
Risotto alla zucca	Bocconcini di pollo alla salvia	Cavolfiori e carote all'olio	Frutta fresca	Risotto alla zucca: riso bio, zucca bio, cipolla bio, carote bio, sedano bio, burro bio (latte), Parmigiano Reggiano DOP (latte), olio extravergine di oliva bio, sale iodato. Bocconcini di pollo alla salvia: pollo, farina di grano tenero (glutine) bio, olio extravergine di oliva bio, salvia bio, sale iodato Cavolfiori e carote: cavolfiori bio, 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.
Pasta alle verdure di stagione	Polpette di sgombro	Carote julienne e insalata	Frutta fresca	Pasta alle verdure di stagione: pasta di semola bio (glutine), verdure di stagione bio, carote bio, cipolla bio, Parmigiano Reggiano DOP (latte), olio extravergine di oliva bio, sale iodato. Polpette di sgombro: sgombro* (pesce), Parmigiano Reggiano DOP (latte), uova bio, patate aqua, olio extravergine di oliva bio, sale iodato Carote julienne 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.