

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 Autunno-Inverno Scuole Comune di Pagnacco (UD)

3^ settimana

Scuola dell'Infanzia

Dal 9 al 13 febbraio 2025

* alimento surgelato

	PRIMO	SECONDO	CONTORNO	DESSERT	INGREDIENTI
LUNEDÌ	Gnocchi di patate al pomodoro	Cuore di merluzzo al limone	Radicchio e Insalata	Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro: gnocchi di patate (glutine , uova), cipolla bio, polpa di pomodoro bio, Parmigiano Reggiano DOP (latte), olio extravergine di oliva bio, sale iodato. Cuore di merluzzo al limone: merluzzo* (pesce), farina tipo 00 bio (glutine), limone bio, olio extravergine di oliva bio, sale iodato. Radicchio e insalata: radicchio bio, lattuga, 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 al porro	Bocconcini di tacchino alla salvia	Insalata	Frutta fresca	Risotto al porro: riso bio, porro bio, carote bio, cipolla bio, sedano bio, Parmigiano Reggiano DOP (latte), burro bio (latte), olio extravergine di oliva bio, sale iodato. Bocconcini di tacchino alla salvia: tacchino, salvia, farina tipo 00 bio (glutine), olio extravergine di oliva bio, sale iodato. Insalata: lattuga, 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	Bocconcini di pollo con patate		Carote e cappuccio julienne	Crostoli	Bocconcini di pollo con patate: pollo bio, patate bio, passata di pomodoro, cipolle bio, carote bio, olio extravergine di oliva bio, sale iodato. Carote e cappuccio julienne: carote bio, cappuccio, cappuccio bio, olio extravergine di oliva bio, aceto di mele bio, sale iodato. Nessun allergene da 1169/2011. Crostoli: farina di grano tenero tipo "00" (glutine), olio di semi di girasole, uova , zucchero semolato, zucchero impalpabile (zucchero, amido di mais), margarina vegetale (grassi vetegati [cocco], oli vegetali [girasole], acqua), acqua, vino, marsala, burro (latte), farina di grano tenero maltato (glutine), sale, aromi, miele, agenti lievitanti: difosfati, carbonato acido di sodio; amido di frumento (glutine). Busta di zucchero a velo vanigliato: zucchero, amido di frumento (glutine), aromi. Può contenere tracce di soia , senape .
GIOVEDÌ	Pasta all'ortolana	Polpette di piselli e verdure	Cappuccio julienne	Frutta fresca	Pasta all'ortolana: pasta di semola bio (glutine), sedano bio, cipolla bio, carote bio, porro bio, finocchi bio, zucca bio, Parmigiano Reggiano DOP (latte), olio extravergine di oliva bio, sale iodato. Polpette di piselli e verdure: piselli* bio, carote bio, sedano bio, cipolle bio, passata di pomodoro, uova bio, patate bio, Parmigiano Reggiano DOP (latte), olio extravergine di oliva bio, sale iodato. Cappuccio julienne: cappuccio, 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.
VENERDÌ	Passato di fagioli cannellini e riso	Frittata agli spinaci	Carote al forno	Frutta fresca	Passato di fagioli cannellini e riso: fagioli bio, riso bio, patate bio, carote bio, cipolla bio, Parmigiano Reggiano DOP (latte), olio extravergine di oliva bio, sale iodato. Frittata agli spinaci: uova bio, Parmigiano Reggiano DOP (latte), spianci* bio, 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.

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