

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 Autunno-Inverno Scuole Comune di Pagnacco (UD)

SCUOLA 1<sup>^</sup> settimana  
SECONDARIA Dal 23 al 27 marzo 2026



	PRIMO	SECONDO	CONTORNO	DESSERT	INGREDIENTI
L U N E D Ì					
M A R T E D Ì	Pasta al ragù di manzo		Insalata e cappuccio	Frutta fresca	Pasta al ragù di manzo: pasta di semola bio ( <b>glutine</b> ), <b>sedano</b> bio, cipolla bio, carote bio, carne bovina bio, pomodori pelati bio, farina tipo 00 bio ( <b>glutine</b> ), olio extravergine di oliva bio, sale iodato. Insalata e cappuccio: cappuccio bio, 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.
M E R C O L E D Ì					
G I O V E D Ì	Cosciotti di pollo con patate		<b>Cavolfiori e carote</b>	Frutta fresca	Cosciotti di pollo bio: pollo, salvia bio, rosmarino bio, patate bio, olio extravergine di oliva 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.
V E N E R D Ì					

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