

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^ settimana
SECONDARIA Dal 26 al 30 gennaio 2026



	PRIMO	SECONDO	CONTORNO	DESSERT	INGREDIENTI
L U N E D Ì					
M A R T E D Ì	Cottage pie		Insalata e cappuccio	Frutta fresca	Cottage pie: sedano bio, cipolla bio, carote bio, porro bio, carne bovina , pomodori pelati bio, burro (latte) bio, farina di grano tenero (glutine) bio, uova bio, 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	Risotto di pesce (merluzzo)		Cavolfiori e carote	Frutta fresca	Risotto di pesce: riso bio, merluzzo* (pesce) fao msc, sedano bio, carote bio, cipolla bio, pomodori pelati 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.