

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
SECONDARIA

2^ settimana
Dal 02 al 06 febbraio 2026



	PRIMO	SECONDO	CONTORNO	DESSERT	INGREDIENTI
L U N E D Ì					
M A R T E D Ì	Riso con pollo e verdure		Radicchio e carote	Frutta fresca	Riso con pollo e carote: riso bio (glutine),pollo bio, carote bio, cipolla bio, broccoli bio, porro bio, rosmarino, olio extravergine di oliva bio, sale iodato. Radicchio e carote: radicchio 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.
M E R C O L E D Ì					
G I O V E D Ì	Pizza		Cappuccio julienne	Frutta fresca	Pizza Margherita: base pizza bio (glutine), mozzarella filone bio (latte), pomodori pelati bio, sedano bio, carote bio, cipolla bio, olio extra vergine 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.
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.