

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 3^ settimana
SECONDARIA Dal 9 al 13 febbraio 2026



	PRIMO	SECONDO	CONTORNO	DESSERT	INGREDIENTI
L U N E D Ì					
M A R T E D Ì	Pasta pomodoro e ceci		Cappuccio julienne	Frutta fresca	Pasta al pomodoro e ceci: pasta di semola bio (glutine), ceci bio, pomodori pelati bio, carote bio, cipolle bio, sedano bio, farina tipo 00 bio (glutine), olio extravergine di oliva bio, sale iodato. Cappuccio julienne: cappuccio 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		Carote e cappuccio julienne	Crostoli	Cosciotti di pollo con patate: pollo bio, patate bio, rosmarino, salvia, olio extravergine di oliva bio, sale iodato. Carote e cappuccio julienne: carote bio, 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 .
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.