

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

7^ settimana
Dal 12 al 16 gennaio 2026



	PRIMO	SECONDO	CONTORNO	DESSERT	INGREDIENTI
L U N E D Ì					
M A R T E D Ì	Lasagna zucca e Asiago	Insalata	Frutta fresca	Lasagna zucca e Asiago: sfoglia all' uovo * bio (uova , glutine , può contenere tracce di soia , senape), sedano bio, cipolla bio, carote bio, zucca bio, Asiago bio DOP (latte), besciamella (latte bio , farina di grano 00 bio, (glutine), olio extravergine di oliva bio, sale iodato), Parmigiano Reggiano DOP (latte), olio extravergine di oliva bio, sale iodato. Insalata: 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	Pizza	Cavolfiori e broccoletti	Frutta fresca	Pizza Margherita: base pizza bio (glutine), filone di mozzarella bio (latte), pomodori pelati bio, sedano bio, carote bio, cipolla bio, olio extra vergine di oliva bio, sale iodato. Cavolfiori e broccoletti: cavolfiori bio, broccoli 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.