

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 08 al 12 dicembre 2025



	PRIMO	SECONDO	CONTORNO	DESSERT	INGREDIENTI
LUNEDÌ					
MARTEDÌ	Pasta al ragù di legumi		Radicchio e carote	Frutta fresca	Pasta al ragù di legumi: pasta di semola bio (glutine), pomodori pelati bio, cipolle bio, carote bio, sedano bio, lenticchie bio, fagioli bio, olio extravergine di oliva bio, sale iodato. Radicchio e carote: radicchio bio e carote 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.
MERCOLEDÌ					
GIOVEDÌ	Pizza		Cappuccio julienne	Frutta fresca	Pizza Margherita: base pizza bio (glutine), mozzarella filone bio (latte), pomodori pelati bio, sedano 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.
VENERDÌ					

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