

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^a 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.