Gli allergeni contenuti nelle pietanze vengono evidenziati in **grassetto**

Pane comune: farina di **grano** tenero "0" acqua, sale, lievito naturale.

Parmigiano: **latte** crudo vaccino, caglio bovino, sale

* alimento surgelato

Scuola dell'Infanzia

6^ settimana

Dal 2 giugno al 6 giugno 2025

MENU' PRIMAVERA-ESTATE SCUOLE DI PAGNACCO

	PRIMO	SECONDO	CONTORNO	DESSERT	INGREDIENTI
LUNEDI					
MARTEDI	Pasta all'amatriciana	Montasio DOP	Cetrioli e pomodori	Frutta fresca	Pasta all'amatriciana: pasta di semola **(glutine)**, pancetta, pomodori pelati bio, sale iodato, olio extravergine di oliva bio Montasio: **latte,** caglio, sale. Cetrioli e pomodori: cetrioli bio, pomodori bio, olio extravergine di oliva bio, sale iodato Frutta fresca: frutta fresca di stagione bio
MERCOLEDI	Crema di legumi con orzo	Frittata con zucchine	Carote e finocchi cotti	Frutta fresca	Minestra di ceci con orzo: orzo bio **(glutine)**, ceci bio, cipolla bio, carote bio, **sedano** bio, olio EVO bio, sale iodato. Frittata con zucchine: misto **uovo** bio, zucchine, sale iodato, olio extra vergine di oliva bio, **latte** intero bio, Parmigiano Reggiano DOP **(latte)**. Carote e finocchi: carotebio, finocchi bio, olio extravergine di oliva bio, sale iodato Frutta fresca: frutta fresca di stagione bio
GIOVEDI	Gnocchi al ragù		Insalata e carote	Frutta fresca	Gnocchi al ragù: gnocchi di patate **(glutine, uova, latte)**, carote bio, cipolla bio, **sedano** bio, polpa di pomodoro bio, carne bovina bio fvg, olio extravergine di oliva bio, sale iodato. Carote e insalata: carote bio, insalata bio, olio extravergine di oliva bio, aceto di mele bio, sale iodato Frutta fresca: frutta fresca di stagione bio
VENERDI					

LA FRUTTA E LE VERDURE COTTE E CRUDE VERRANNO PROPOSTE IN BASE ALLA STAGIONALITA' E REPERIBILITA'