

Gli allergeni contenuti nelle pietanze vengono evidenziati in **grassetto**
 Pane comune: farina di **grano** tenero "0" acqua, sale, lievito naturale.
 Grana Padano: **latte** crudo vaccino, caglio bovino, lisozima d'uovo
 * alimento surgelato



MENU' PRIMAVERA-ESTATE SCUOLE DI PAGNACCO
4^ settimana
 Dal 29 settembre al 03 ottobre 25

| | PRIMO | SECONDO | CONTORNO | DESSERT | INGREDIENTI |
|-------------------------------------------|--------------------------|-------------------------------|---------------------|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| M A R T E D I | Crema di carote e patate | Frittata | Spinaci e fagiolini | Frutta fresca | Crema di carote con pastina: pastina bio (glutine), carote bio, sedano bio, cipolle bio, patate bio, olio extravergine di oliva bio, sale iodato Frittata: uova , latte , parmigiano reggiano (latte), olio extravergine di oliva bio, sale iodato Fagiolini e spinaci: fagiolini bio, spinaci bio, olio extravergine di olive bio, sale iodato Frutta fresca: frutta fresca di stagione bio |
| L U N E D I | Pasta al pomodoro | Asiago | Insalata e carote | Frutta fresca | Pasta al pomodoro: pasta di semola bio (glutine), polpa di pomodoro bio, cipolla bio, carote, bio, sedano bio, olio extravergine di oliva bio, sale iodato. Asiago: latte , sale, caglio Insalata e carote: insalata bio, carote bio, olio extravergine di oliva bio, aceto di mele bio, sale iodato Frutta fresca: frutta fresca di stagione bio |
| M E R C O L E D I | Couc cous all'olio | Bocconcini di pollo croccanti | Carote e zucchine | Frutta fresca | Cous cous all'olio: cous cous bio (glutine), olio extravergine di oliva bio, sale iodato. Bocconcini di pollo croccanti: petto di pollo antibiotic free, farina di grano 00 bio (glutine), olio extravergine di oliva bio, cornflakes (glutine), parmigiano reggiano (latte), sale iodato. Carote e zucchine: carote bio, zucchine bio, olio extravergine di oliva bio, sale iodato Frutta fresca: frutta fresca di stagione bio |
| G I O V E D I | Risotto alla parmigiana | Filetto di pesce gratinato | Bietola e porro | Frutta fresca | Riso alla parmigiana: riso bio, olio extravergine di oliva bio, sedano bio, carote bio, cipolle bio, burro bio (latte), parmigiano bio (latte , sale, caglio), sale iodato Filetto di pesce gratinato: Halibut * (pesce), pane grattugiato bio (glutine), prezzemolo bio, aglio bio, Parmigiano Reggiano DOP (latte), olio extravergine di oliva bio, farina di mais, sale iodato. Bietola e porro: bieta bio, porro bio, olio extravergine di oliva bio, sale iodato. Frutta fresca: frutta fresca di stagione bio |
| V E N E R D I | Lasagna di legumi | | Carote e cappucci | Frutta fresca | Lasagne con ragù di lenticchie: sfoglia all'uovo (uova , glutine), cipolla bio, carote bio, sedano , bio, lenticchie, polpa di pomodoro bio, besciamella (latte , glutine), Parmigiano Reggiano, (latte), olio extravergine di oliva bio, sale iodato. Carote e cappucci: carote bio, Ccappucci bio, aceto di mele bio, olio extravergine di oliva bio, sale Frutta fresca: frutta fresca di stagione bio |

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