

Menù Autunno - Inverno Scuole Comune di Pagnacco (UD)

SCUOLA PRIMARIA

2^a settimana

Dal 10 al 14 Marzo 2025



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

	PRIMO	SECONDO	CONTORNO	DESSERT	INGREDIENTI
LUNEDÌ	Pasta integrale al pesto	Porzione di filetto di pesce gratinato	Insalata e carote	Frutta fresca	<p><i>Pasta integrale al pesto:</i> pasta di semola bio (glutine), pesto bio (frutta a guscio), olio extravergine di oliva bio, sale iodato.</p> <p><i>Porzione di filetto di pesce gratinato:</i> eglefino* (pesce) (<i>Melanogrammus aeglefinus</i>), pangrattato bio (glutine, può contenere tracce di soia, sesamo, senape), prezzemolo bio, aglio bio, Parmigiano Reggiano DOP (latte), olio evo bio, farina di mais, sale</p> <p><i>Insalata e carote:</i> insalata bio, carote bio, olio extravergine di oliva bio, sale iodato.</p> <p>Nessun allergene da 1169/2011.</p> <p><i>Frutta fresca:</i> frutta fresca di stagione bio. Nessun allergene da 1169/2011.</p>
MARTEDÌ	Pasta al ragù	Cappucci e insalata	Frutta fresca	<p><i>Pasta ragù:</i> pasta di semola bio (glutine), cipolla bianca bio, carote bio, sedano bio, macinato di bovino bio, sedano bio, polpa di pomodoro bio, olio extravergine di oliva bio, sale iodato.</p> <p><i>Insalata e cappucci:</i> insalata bio, cappucci bio, olio extravergine di oliva bio, aceto di mele bio, sale iodato. Nessun allergene da 1169/2011.</p> <p>Nessun allergene da 1169/2011.</p> <p><i>Frutta fresca:</i> frutta fresca di stagione bio. Nessun allergene da 1169/2011.</p>	
MERCOLÈ	Riso al porro	Pollo al curry	Carote e sedano rapa	Frutta fresca	<p><i>Riso al porro:</i> riso bio, porro bio, Parmigiano Reggiano DOP (latte), cipolla bio, carote bio, olio extravergine di oliva bio, sale iodato,</p> <p><i>Pollo al curry:</i> pollo bio, farina di grano 00 bio (glutine), curry (sedano, senape), carote bio, rosmarino, olio extravergine di oliva bio, sale iodato.</p> <p><i>Carote e sedano rapa:</i> carote bio, sedano rapa bio, aceto di mele bio, olio extravergine di oliva bio, sale iodato. Nessun allergene da 1169/2011.</p> <p><i>Frutta fresca:</i> frutta fresca di stagione bio. Nessun allergene da 1169/2011.</p>
GIOVEDÌ	Pasta al ragù vegetale	Polpette di ricotta	Radicchio rosso e insalata	Frutta fresca	<p><i>Pasta al ragù vegetale:</i> pasta di semola bio (glutine), polpa di pomodoro bio, cipolla bio, carote bio, lenticchie bio (può contenere tracce di glutine, soia, sesamo, senape) olio evo bio, sale iodato.</p> <p><i>Polpette di ricotta:</i> ricotta bio (latte), pangrattato bio (glutine, può contenere tracce di soia, senape, sesamo), Parmigiano Reggiano DOP (latte), patate bio, erbe aromatiche, uova bio, sale iodato.</p> <p><i>Radicchio rosso e insalata:</i> radicchio rosso bio, insalata bio, aceto di mele bio, olio extravergine di oliva bio, sale iodato. Nessun allergene da 1169/2011.</p> <p><i>Frutta fresca:</i> frutta fresca di stagione bio. Nessun allergene da 1169/2011.</p>
VENERDÌ	Passato di verdura con pastina	Frittata arrotolata con prosciutto cotto	Mix di cappucci viola e bianchi	Frutta fresca	<p><i>Passato di verdure con pastina:</i> cipolle bio, carote bio, sedano bio, patate bio, spinaci bio, olio extravergine di oliva bio, pasta di semola bio (glutine), sale iodato.</p> <p><i>Frittata con prosciutto cotto:</i> misto uovo bio, latte bio, Parmigiano Reggiano DOP (latte), olio extravergine di oliva bio, farina di grano 00 bio (glutine), prosciutto cotto bio, sale iodato.</p> <p><i>Mix di cappucci viola e bianchi:</i> cappucci viola e bianchi bio, aceto di mele bio, olio extravergine di oliva bio,</p> <p><i>Frutta fresca:</i> frutta fresca di stagione bio. Nessun allergene da 1169/2011.</p>

Le pietanze verranno proposte in base alla stagionalità ed alla disponibilità del mercato.