

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)

3^ settimana

SCUOLA PRIMARIA

Dal 15 al 19 dicembre 2025



	PRIMO	SECONDO	CONTORNO	DESSERT	INGREDIENTI
LUNEDÌ	Gnocchi di patate al pomodoro	Cuore di merluzzo al limone	Radicchio e Insalata	Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro: gnocchi di patate (glutine , uova), carote bio, cipolla bio, sedano bio, pomodori pelati bio, farina 00 bio (glutine), olio extravergine di oliva bio, sale iodato. Cuore di merluzzo al limone: merluzzo* (pesce), limone bio, salvia bio, farina 00 bio (glutine), olio extravergine di oliva bio, sale iodato. Radicchio e insalata: radicchio bio, insalata 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.
MARTEDÌ	Risotto al porro	Scaloppina di tacchino alla salvia	Cappuccio julienne	Frutta fresca	Risotto al porro: riso bio, porro bio, carote bio, cipolla bio, sedano bio, burro bio (latte), olio extravergine di oliva bio, sale iodato. Scaloppina di tacchino alla salvia: tacchino, salvia bio, farina tipo 00 bio (glutine), olio extravergine 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.
MERCOLEDÌ	Frico con polenta		Insalata e cappuccio julienne	Frutta fresca	Frico con polenta: patate bio, Asiago DOP bio (latte , sale, caglio), olio extravergine di oliva bio, sale iodato. Polenta: farina di mais bio, sale iodato. Insalata e cappuccio julienne: insalata bio, 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.
GIOVEDÌ	Pasticcio al ragù di manzo		Insalata	Dolce Pandorì	Pasticcio al ragù di manzo: sfoglia all’ uovo * bio (uova , glutine), sedano bio, cipolla bio, carote bio, carne bovina bio fvg, pomodori pelati bio, besciamella (latte bio, farina di grano 00 bio (glutine), olio extravergine di oliva bio, sale iodato), Parmigiano Reggiano DOP (latte), olio extravergine di oliva bio, sale iodato. Insalata: insalata bio, olio extravergine di oliva bio, aceto di mele bio, sale iodato. Nessun allergene da 1169/2011. Dolce Pandorì: farina di grano tenero tipo 0 (glutine), burro (latte), zucchero, lievito naturale (frumento), tuorlo d'uovo (uovo), emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi; miele (1,2%), sale, aromi. Busta di zucchero impalpabile (6,5%) [zucchero, amido di frumento (glutine), aromi].
VENERDÌ	Passato di fagioli cannellini e riso	Uova strapazzate	Carote al forno	Frutta fresca	Passato di fagioli cannellini con riso: fagioli bio, riso bio, patate bio, carote bio, cipolla bio, sedano bio, olio extravergine di oliva bio, sale iodato. Uova strapazzate: uova bio, latte bio, Parmigiano Reggiano DOP (latte , sale, caglio), olio extravergine di oliva bio, sale iodato. Carote al forno: carote bio, olio extravergine di oliva bio, sale iodato. Nessun allergene da 1169/2011. Frutta fresca: frutta fresca di stagione bio. Nessun allergene da 1169/2011.

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