

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 PRIMARIA

4^ settimana

Dal 16 al 20 febbraio 2026



	PRIMO	SECONDO	CONTORNO	DESSERT	INGREDIENTI
LUNEDÌ	/				
MARTEDÌ	/				
MERCOLEDÌ	/				
GIODÌ	Passato di verdura con pastina	Bocconcini di platessa in umido con patate	Radicchio e cappucci	Frutta fresca	Passato di verdura con pastina: verdure di stagione bio, carote bio, cipolla bio, <b>sedano</b> bio, patate bio, pasta di semola bio ( <b>glutine</b> ), olio extravergine di oliva bio, sale iodato. Bocconcini di platessa in umido con patate: platessa* ( <b>pesce</b> ), pomodori pelati bio, carote bio, cipolla bio, <b>sedano</b> bio, patate bio, olio extravergine di oliva bio, sale iodato. Radicchio e cappucci: radicchio bio, cappuccio 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.
VENERDÌ	Risotto allo zafferano	Farinata di ceci	Cavolfiori all'olio	Frutta fresca	Risotto allo zafferano: riso bio, zafferano, <b>sedano</b> bio, carote bio, cipolla bio, burro bio ( <b>latte</b> ), olio extravergine di oliva bio, sale iodato. Farinata di ceci: ceci bio, <b>uova</b> bio, patate bio, Parmigiano Reggiano DOP ( <b>latte</b> ), pane grattugiato bio ( <b>glutine</b> ), olio extravergine di oliva bio, sale iodato. Cavolfiori: cavolfiori 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.