

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 Primavera-Estate Scuole Comune di Pagnacco (UD)

SCUOLA SECONDARIA

2<sup>a</sup> settimana

Dal 05 maggio al 09 Maggio 2025



	PRIMO	SECONDO	CONTORNO	DESSERT	INGREDIENTI
L U N E D Ì					
M A R T E D Ì	Crema di legumi con riso	Mozzarella	Insalata e radicchio	Torta	<i>Crema di legumi con riso:</i> legumi bio, carote bio, cipolla bio, <b>sedano</b> bio, <i>patate bio, olio evo bio,</i> sale iodato, riso bio <i>Mozzarella:</i> <b>latte</b> , caglio, sale. <i>Insalata e radicchio:</i> <i>insalata</i> bio, radicchio io, olio extravergine di oliva, aceto di mele, sale iodato. Nessun allergene da 1169/2011. <i>Torta:</i> farina di grano ( <b>glutine</b> ), <b>uova</b> , lievito, zucchero di canna, olio, sale, aromi.
M E R C O L E D Ì					
G I O V E D Ì	Pollo al forno con patate		Insalata	Frutta fresca	<i>Fusi di pollo al forno con patate:</i> fusi di pollo antibiotic free, carote bio, cipolla bio, <b>sedano</b> bio, patate bio, olio extravergine di oliva bio, aglio, sale iodato. <i>Insalata:</i> <i>insalata</i> bio, olio extravergine di oliva, aceto di mele, sale iodato. Nessun allergene da 1169/2011. <i>Frutta fresca:</i> frutta fresca di stagione bio. Nessun allergene da 1169/2011.
V E N E R D Ì					

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