Menù Autunno-Inverno Scuole Comune di Pagnacco (UD)

6° settimana SCUOLA

Pane comune: farina di **grano** tenero "O" acqua, sale, lievito naturale,



* alimento surgelato PRIMO SECONDO CONTORNO DESSERT L L L L L L L L L L L L L L L L L L	Parmigiano Reggiano: latte crudo vaccino, caglio bovino, sale SECONDARIA Dal 10 al 14 novembre 2025			Dal 10 al 14 novembre 2025	one	
	* alimento surgelato PRIMO	SECONDO	CONTORNO	DESSERT	INGREDIENTI	
	L					
	N N					
	E D					
	Ì					
Pasta al ragù di merluzzo: pasta di semola bio (glutine), polpa di pomodoro bio, cipolle bio, carote bio, sedano bio, merluzzo* (pesce), olio extravergine di oliva bio, sale iodato. Cappucci julienne: cappucci bio, olio extravergine di oliva bio, aceto di mele, sale iodato. Nessun allergene da 1169/2011. Frutta fresca: frutta fresca di stagione bio. Nessun allergene da 1169/2011.	M R T Pasta al rag D Ì	ù di merluzzo	Cappucci julienne	Frutta fresca	olio extravergine di oliva bio, sale iodato. Cappucci julienne: cappucci bio, olio extravergine di oliva bio, aceto di mele, sale iodato. Nessun allergene da 1169/2011.	
	M					
	R G					
	o L					
	E D					
	ì					
Riso alla cantonese: Riso bio, piselli* bio , uova pastorizzate bio, olio evo bio, carote bio, sedano bio, cipolla 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. Frutta fresca di stagione bio. Nessun allergene da 1169/2011.	g I O V Riso alla cantone B I	ese (piselli e uova)	Carote al forno	Frutta fresca	Carote al forno: carote bio, olio extravergine di oliva bio, sale iodato. 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 dei mercato.						