

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 8^a settimana

SECONDARIA Dal 24 al 28 novembre 2025



	PRIMO	SECONDO	CONTORNO	DESSERT	INGREDIENTI
LUNEDÌ					
MARTEDÌ	Lasagna verdure e asiago	Insalata	Frutta fresca		Lasagna verdure e asiago: pasta sfoglia (glutine, uova, soia), verdure bio, asiago dop (latte), carote bio, sedano bio, cipolle bio, pomodori pelati bio, olio extravergine di oliva bio, sale iodato, latte bio, farina di grano 0 (glutine), parmigiano (latte) Insalata: insalata 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.
MERCOLEDÌ					
GIVEDÌ	Pasta al ragù	Insalata e cappucci julienne	Frutta fresca		Pasta al ragù di manzo: pasta di semola bio (glutine), cipolla bio, carote bio, sedano bio, polpa di pomodoro bio, carne bovina bio, olio evo bio, sale iodato. Insalata e cappucci julienne: insalata bio, cappucci 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					

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