

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

Menù Autunno-Inverno Scuole Comune di Pagnacco (UD)

SCUOLA 4^a settimana
SECONDARIA Dal 27 al 31 ottobre 2025



* alimento surgelato

	PRIMO	SECONDO	CONTORNO	DESSERT	INGREDIENTI
L U N E D Ì					
M A R T E D Ì	Pasta al ragù di manzo		Insalata e carote	Frutta fresca	Pasta al ragù: pasta di semola bio (glutine), carote bio, cipolla bio, sedano bio, polpa di pomodoro bio, erbe aromatiche, carne bovina fvg bio, olio extravergine di oliva bio, sale iodato. Insalata e carote: insalata bio, carote bio, olio extravergine di oliva, aceto di mele, sale iodato. Nessun allergene da 1169/2011. Frutta fresca: frutta fresca di stagione bio. Nessun allergene da 1169/2011.
M E R C O L E D Ì					
G I O V E D Ì	Lasagna zucca e asiago		Cappuccio e radicchio	Dolce	Lasagne zucca e asiago: pasta sfoglia (glutine, uova, soia), zucca 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) Cappuccio e radicchio: cappuccio bio, radicchio bio, olio extravergine di oliva, aceto di mele 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 del mercato.