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 PRIMARIA **4^ settimana**

Dal 29 settembre al 03 ottobre 2025

	PRIMO	SECONDO	CONTORNO	DESSERT	INGREDIENTI
LUNEDÌ					
MARTEDÌ	Bocconcini di pollo con patate		Insalata e cetrioli	Frutta fresca	Bocconcini di pollo con patate: pollo bio, farina di grano bio **(glutine)** olio evo bio, carote bio, **sedano** bio, cipolla bio, sale iodato Cetrioli e insalata: cetrioli bio,insalata 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.
MERCOLEDÌ					
GIOVEDÌ	Pasta al ragù di merluzzo		Cappucci e carote	Frutta fresca	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 e carote: cappucci 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.
VENERDÌ					

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