

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 5^a settimana
SECONDARIA Dal 3 al 7 novembre 2025



* alimento surgelato

	PRIMO	SECONDO	CONTORNO	DESSERT	INGREDIENTI
L U N E D Ì					
M A R T E D Ì	Pasticcio al ragù di manzo		Cappucci julienne	Frutta fresca	Pasticcio al ragù: sfoglia all' uovo* bio (uova , glutine , può contenere tracce di soia , senape), sedano bio, cipolla bio, carote bio, carne bovina bio fvg, polpa di pomodoro bio, besciamella (latte bio , farina di grano 00 bio, (glutine)), noce moscata, Parmigiano Reggiano DOP (latte) , olio extravergine di oliva bio, sale. Cappucci julienne: cappucci 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	Pasta pasticciata con zucca e lenticchie		Bieta e broccoli	Frutta fresca	Pasta con zucca e lenticchie: pasta di semola bio (glutine), zucca bio, lenticchie bio, carote bio, sedano bio, cipolla bio, olio evo bio, sale iodato besciamella (latte bio, farina di grano 00 bio, (glutine)), noce moscata, Parmigiano Reggiano DOP (latte) , olio extravergine di oliva bio, sale. Bieta e broccoli: bieta* bio, broccoli* bio, olio extravergine di oliva, sale iodato. Nessun allergene da 1169/2011. Frutta fresca: 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.