

Menù Autunno - Inverno Scuole Comune di Pagnacco (UD)

SCUOLA SECONDARIA

6^ settimana
Dal 7 al 11 Aprile 2025



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

	PRIMO	SECONDO	CONTORNO	DESSERT	INGREDIENTI
L U N E D Ì					
M A R T E D Ì	Pasta al ragù		Insalata e cappucci	Frutta fresca	<i>Pasta ragù</i> : pasta di semola bio (glutine), cipolla bianca bio, carote bio, sedano bio, macinato di bovino bio, sedano bio, polpa di pomodoro bio, olio extravergine di oliva bio, sale iodato. <i>Insalata e cappucci</i> : insalata bio, cappucci bio, olio extravergine di oliva bio, aceto di mele bio, sale iodato. Nessun allergene da 1169/2011. <i>Frutta fresca</i> : 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 integrale al pesto	Filetto di pesce gratinato	Fagiolini e carote al vapore	Frutta fresca	<i>Pasta al pesto</i> : pasta di semola bio (glutine), pesto bio (frutta a guscio), olio extravergine di oliva bio, sale iodato. <i>Pesce gratinato</i> : eglefino* (pesce), pangrattato bio (glutine , può contenere tracce di senape, sesamo, soia), aglio bio, Parmigiano Reggiano DOP (latte), olio extravergine di oliva bio, farina di mais, sale iodato. <i>Fagiolini e carote al vapore</i> : fagiolini* bio, carote bio aceto di mele bio, olio extravergine di oliva bio, sale iodato. Nessun allergene da 1169/2011. <i>Frutta fresca</i> : 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.