

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 SECONDARIA

1<sup>a</sup> settimana

Dal 28 aprile al 02 Maggio 2025



	PRIMO	SECONDO	CONTORNO	DESSERT	INGREDIENTI
L U N E D Ì					
M A R T E D Ì	Pasta al pomodoro	Polpette di pesce	Pan di zucchero	Frutta fresca	<i>Pasta al pomodoro:</i> pasta di semola bio ( <b>glutine</b> ), polpa di pomodoro bio, cipolla bio, <b>sedano</b> bio, carote bio, olio extravergine di oliva bio, sale iodato. <i>Polpette di pesce:</i> eglefino* ( <b>pesce</b> ), patate, pangrattato bio ( <b>glutine</b> ), <i>Parmigiano Reggiano DOP (latte)</i> , olio extravergine di oliva bio, sale iodato. <i>Pan di zucchero:</i> <i>Pan di zucchero</i> bio, olio extravergine di oliva, aceto di mele, 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					
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.