

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 Autunno-Inverno Scuole Comune di Pagnacco (UD)

SCUOLA
SECONDARIA

3^a settimana

Dal 15 al 19 dicembre 2025



	PRIMO	SECONDO	CONTORNO	DESSERT	INGREDIENTI
LUNEDÌ					
MARTEDÌ	Frico con polenta	Cappuccio julienne	Frutta fresca		Frico con polenta: patate bio, Asiago DOP bio (latte, sale, caglio), olio extravergine di oliva bio, sale iodato. Polenta: farina di mais bio, sale iodato. Cappuccio julienne: cappuccio bio, olio extravergine di oliva bio, aceto di mele bio, sale iodato. Nessun allergene da 1169/2011. Frutta fresca: frutta fresca di stagione bio. Nessun allergene da 1169/2011.
MERCOLEDÌ					
GIOVEDÌ	Pasticcio al ragù di manzo	Insalata	Dolce Pandorì		Pasticcio al ragù di manzo: sfoglia all' uovo* bio (uova, glutine), sedano bio, cipolla bio, carote bio, carne bovina bio fvg, pomodori pelati bio, besciamella (latte bio, farina di grano 00 bio (glutine), olio extravergine di oliva bio, sale iodato), Parmigiano Reggiano DOP (latte), olio extravergine di oliva bio, sale iodato. Insalata: insalata bio, olio extravergine di oliva bio, aceto di mele bio, sale iodato. Nessun allergene da 1169/2011. Dolce Pandorì: farina di grano tenero tipo 0 (glutine), burro (latte), zucchero, lievito naturale (frumento), tuorlo d'uovo (uovo), emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi; miele (1,2%), sale, aromi. Busta di zucchero impalpabile (6,5%) [zucchero, amido di frumento (glutine), aromi].
VENERDÌ					

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