

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 8^ settimana
SECONDARIA Dal 19 al 23 gennaio 2026



	PRIMO	SECONDO	CONTORNO	DESSERT	INGREDIENTI
L U N E D Ì					
M A R T E D Ì	Pasticcio al ragù di lenticchie		Insalata	Frutta fresca	Pasticcio al ragù di lenticchie: sfoglia all’ uovo* bio (uova, glutine , può contenere tracce di soia, senape), sedano bio, cipolla bio, carote bio, lenticchie bio, 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, 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 al ragù di manzo		Insalata e cappucci julienne	Frutta fresca	Pasta al ragù di manzo: pasta di semola bio (glutine), manzo bio, carote bio, sedano bio, cipolla bio, pomodori pelati bio, farina di grano 00 bio (glutine), olio extravergine di oliva bio, sale iodato. Insalata e cappucci julienne: insalta bio, cappucci 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.