

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
 * alimento surgelato

Menù Primavera – Estate Scuole Comune di Pagnacco, Frazione Plaino (UD)

SCUOLA DELL'INFANZIA

3^a settimana

Dal 27 al 30 Settembre 2022



	PRIMO	SECONDO	CONTORNO	DESSERT	INGREDIENTI
LUNEDÌ					
MARTEDÌ	Pasta con piselli	Uova strapazzate	Cappucci e spinaci	Frutta fresca	<p>Yogurt: latte intero, fermenti lattici, zucchero di canna, (pera o fragola o albicocca o banana 6%), amido di mais, amido di tapioca, aromi nat</p> <p>Pasta con piselli: pasta di semola (grano, glutine), piselli* bio, sedano bio, cipolle bio, carote bio, olio extravergine di oliva bio, sale iodato.</p> <p>Uova strapazzate: uova pastorizzate bio, latte, Parmigiano Reggiano (latte, caglio, sale), sale iodato, olio extravergine di oliva bio.</p> <p>Cappucci e spinaci: spinaci* bio, cappucci bio, olio extravergine di oliva bio, sale iodato.</p> <p>Nessun allergene da 1169/2011.</p> <p>Frutta fresca: mele bio, Nessun allergene da 1169/2011.</p>
MERCOLEDÌ	Pasta al pesto	Bocconcini di tacchino gratinati	Pomodori e cetrioli	Frutta fresca	<p>Mele bio</p> <p>Pasta al pesto: pasta di semola (glutine), pesto (pinoli, latte, basilico, olio extravergine di oliva), sale iodato.</p> <p>Bocconcini di tacchino gratinati: fesa di tacchino, pane grattugiato bio (grano, glutine, latte, frutta a guscio, uova, sesamo, soia), prezzemolo bio, aglio bio, Parmigiano Reggiano (latte, caglio, sale), olio extravergine di oliva bio.</p> <p>Pomodori e cetrioli: pomodori bio, olio extravergine di oliva bio, cetrioli bio, aceto di mele, sale iodato. Nessun allergene da 1169/2011.</p> <p>Frutta fresca: albicocche bio. Nessun allergene da 1169/2011.</p>
GIOVEDÌ	Riso con zucchine	Merluzzo gratinato	Carote e cappucci	Frutta fresca	<p>Pesche bio</p> <p>Riso con zucchine: riso bio, zucchine bio, olio extravergine di oliva bio, sedano bio, carote bio, cipolle bio, burro bio (latte), Parmigiano Reggiano (latte, sale, caglio), sale iodato.</p> <p>Merluzzo gratinato: merluzzo (pesce), pane grattugiato bio (grano, glutine, latte, frutta a guscio, uova, sesamo, soia), prezzemolo bio, aglio bio, Parmigiano Reggiano (latte, caglio, sale), olio extravergine di oliva bio.</p> <p>Carote e cappucci: carote bio, cappucci bio, olio d'oliva extravergine bio, aceto di mele, sale iodato. Nessun allergene da 1169/2011.</p> <p>Frutta fresca: uva bio, Nessun allergene da 1169/2011.</p>
VENERDÌ	Minestra di verdure con orzo	Spezzatino di bovino con patate	Fagiolini	Frutta fresca	<p>Banane</p> <p>Minestra di verdure con orzo: carote bio, sedano bio, cipolla bio, cavolfiori bio, zucca bio, spinaci* bio, finocchi bio, patate bio, orzo (glutine).</p> <p>Spezzatino di bovino con patate: carne di bovino, carote bio, sedano bio, cipolle bio, polpa di pomodoro, olio extra vergine di oliva bio, sale iodato, patate bio.</p> <p>Fagiolini: fagiolini bio, olio extra vergine d'oliva bio, sale iodato. Nessun allergene da 1169/2011.</p> <p>Frutta fresca: susine bio. Nessun allergene da 1169/2011.</p>

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