

Gli allergeni contenuti nelle pietanze vengono evidenziati in **grassetto**

Pane comune: farina di **grano** tenero "0" acqua, sale, lievito naturale. Accompagna ogni pasto.

Parmigiano Reggiano: **latte** crudo vaccino, caglio bovino.

\* alimento surgelato

## Menù Primavera-Estate Scuole del Comune di Fontanafredda (PN)

SCUOLA SECONDARIA  
INFERIORE

2<sup>a</sup> settimana

dal 23 al 27 Settembre 2024



	PRIMO	SECONDO	CONTORNO	DESSERT	INGREDIENTI
LUNEDÌ	Risotto allo zafferano	Ova strapazzate	Carote all'olio	Frutta fresca	<p><i>Risotto allo zafferano:</i> riso bio, cipolla bio, zafferano, olio extravergine di oliva bio, sale iodato, burro bio (<b>latte</b>), Parmigiano Reggiano DOP (<b>latte</b>).</p> <p><i>Ova strapazzate:</i> misto <b>uovo</b> bio, <b>latte</b> intero bio, Parmigiano Reggiano DOP (<b>latte</b>), olio extravergine di oliva bio, sale iodato</p> <p><i>Carote all'olio:</i> carote bio, olio extravergine di oliva bio, aceto di mele bio, sale iodato. Nessun allergene da 1169/2011.</p> <p><i>Frutta fresca:</i> frutta fresca di stagione bio. Nessun allergene da 1169/2011.</p>
MARTEDÌ	Pasta al pesto di basilico	Scaloppina di pollo dorata	Insalata e cappucci	Frutta fresca	<p><i>Pasta al pesto di basilico:</i> pasta di semola bio (<b>glutine</b>, può contenere <b>soia, senape</b>), pesto bio (olio di semi di girasole, basilico, aglio, <b>pinoli</b>, correttori di acidità), olio evo bio, sale</p> <p><i>Scaloppina di pollo dorata:</i> petto di pollo FVG, pangrattato bio (<b>glutine</b>, può contenere <b>soia, sesamo, senape</b>), farina 00 bio (<b>glutine</b>, può contenere <b>soia, senape</b>), olio extravergine di oliva bio, origano, erbe aromatiche, sale iodato.</p> <p><i>Insalata e cappucci:</i> insalata bio, cappucci bio, aceto di mele bio, olio extravergine di oliva bio, sale iodato. Nessun allergene da 1169/2011.</p> <p><i>Frutta fresca:</i> frutta fresca di stagione bio. Nessun allergene da 1169/2011.</p>
MERCOLEDÌ	Pizza margherita (integrazione prosciutto cotto bio)	Zucchine brasate	Frutta fresca	<p><i>Pizza margherita (integrazione prosciutto cotto bio):</i> base pizza bio (<b>glutine</b>, può contenere tracce di <b>soia, latte, senape, lupino</b>), pomodori pelati bio, mozzarella filone bio (<b>latte</b>), origano, prosciutto cotto bio (coscia suina bio, sale, destrosio bio, spezie bio, ascorbato di sodio, nitrito di sodio).</p> <p><i>Zucchine brasate:</i> zucchine bio, olio extravergine di oliva bio, sale iodato. Nessun allergene da 1169/2011.</p> <p><i>Frutta fresca:</i> frutta fresca di stagione bio. Nessun allergene da 1169/2011.</p>	
GIOVEDÌ	Pasta alla pizzaiola	Spezzatino di tacchino al curry	Carote e cappucci	Frutta fresca	<p><i>Pasta alla pizzaiola:</i> pasta di semola bio (<b>glutine</b>, può contenere tracce di <b>soia, senape</b>), passata di pomodoro bio, carote bio, cipolla bio, origano, olio evo bio, sale iodato</p> <p><i>Spezzatino di tacchino al curry:</i> petto di tacchino FVG, curry (<b>senape, sedano</b>), farina 00 bio (<b>glutine</b>, può contenere <b>soia, senape</b>), olio extravergine di oliva bio, sale iodato.</p> <p><i>Carote e cappucci:</i> carote bio, cappucci bio, olio extravergine di oliva bio, aceto di mele bio, sale iodato. Nessun allergene da 1169/2011.</p> <p><i>Frutta fresca:</i> frutta fresca di stagione bio. Nessun allergene da 1169/2011.</p>
VENERDÌ	Risotto alle verdure	Pesce* in salsa salmoriglio	Broccoli	Frutta fresca	<p><i>Risotto alle verdure:</i> riso parboiled bio, peperoni bio, zucchine bio, cipolla bio, carote bio, olio extravergine di oliva bio, burro bio (<b>latte</b>), Parmigiano Reggiano DOP (<b>latte</b>) sale iodato</p> <p><i>Pesce in salsa salmoriglio:</i> eglefino* (<i>pollachius virens</i>)(<b>pesce</b>), prezzemolo, limone bio, olio extravergine di oliva bio, sale iodato</p> <p><i>Broccoli:</i> broccoli bio, olio extravergine di oliva bio, sale iodato. Nessun allergene da 1169/2011.</p> <p><i>Frutta fresca:</i> frutta fresca di stagione 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.