



	SETTIMANA n°1 16-20.12.2024	SETTIMANA n°2 23.12.2024	SETTIMANA n°3 07-10.01.2025	SETTIMANA n°4 13-17.01.2025	SETTIMANA n°5 20-24.01.2025
<b>A</b>	PASTA POMODORO E CAPPERI (1,7) STRACCHINO (7) VERDURE DI STAGIONE STUFATE (carote e porri)	PASTA AL RAGU' DI MARE (merluzzo*) (1,4,7) CACIOTTA (7) FINOCCHI GRATINATI LEGGERI (1,7)		FUSILLI ALL'OLIO (1,7) HAMBURGER AL FORNO (1,7) PINZIMONIO DI FINOCCHI	•CHICCHE AL POMODORO (1,7) CACIOTTA (7) CIMETTE IMPANATE (1,7)
<b>B</b>	RISO IN BIANCO (7) SFOGLIATINA VALDOSTANA (1,3,7) INSALATA		SEDANINI ALLA CARRETTIERA (1,7) PLATESSA IMPANATA* (1,4) BIETOLA ALL'OLIO AROMATICO*	CREMA DI VERDURE CON RISO (7) TOCCHETTI DI POLLO AL LIMONE (1) PATATE SABBIOSE (1)	RISOTTO ALLA MILANESE (7) POLPETTONE AL POMODORO (1,3,7) CAROTE STUFATE
<b>C</b>	PASTA AL PESTO DI BROCCOLI (1,7,8) BOCCONCINI DI TACCHINO ALLA PIZZAIOLA (7) BIETOLA ALL'AGRO*		CREMA DI VERDURE CON FARRO (1,7) PIZZA MARGHERITA (1,7)	PASTA AL PESTO (1,7,8) BURGER DI PASSERA DI MARE* (1,3,4,7) SPINACI COTTI	CREMA DI VERDURE CON FARRO (1,7) SFORMATINO PROSCIUTTO COTTO E RICOTTA (1,3,7) INSALATA
<b>D</b>	PASTA ALL'UOVO IN BRODO VEGETALE (1,3,7) POLPETTONE AL POMODORO (1,3,7) VERDURE MISTE (carote e finocchi saltati)		PENNINE AL PESTO ROSSO (1,7,8) BOCCONCINI DI TACCHINO ARROSTO (1) INSALATA	LASAGNE AL POMODORO (1,3,7) STRACCHINO (7) INSALATA E CAROTE	PENNINE CON SUGO DI VERDURE (Si Pomodoro) (1,7) POLPETTE CECI E LENTICCHIE (1,3,7) FINOCCHI A FIAMMIFERO
<b>E</b>	PASTA AL PESTO (1,7,8) PLATESSA IMPANATA* (1,4) BROCCOLI SALTATI		SEDANINI ALL'OLIO (1,7) SFORMATO DI VERDURE E LENTICCHIE (1,3,7) PINZIMONIO DI CAROTE E FINOCCHI	RISOTTO ALLA ZUCCA (1,7) FRITTATA DI PORRI (3,7) VERZA ALLA SALENTINA	PASTA ALL'OLIO (1,7) HAMBURGER DI MERLUZZO* (1,3,4,7) BROCCOLI STUFATI

N.B.: 1) Ogni giorno è presente il pane 2) Frutta è fresca e di stagione 3) È garantita l'esecuzione di menù speciali su prescrizione medica e del pasto senza glutine.

•Indica le derrate a filiera corta

\*Contiene prodotto gelo

**Tra parentesi gli allergeni presenti come ingredienti.** L'ALLERGENE LATTE NEI PRIMI PIATTI E' PRESENTE ANCHE A CAUSA DEL PARMIGIANO SOMMINISTRATO DIRETTAMENTE NEI REFETTORI.

Si informano gli utenti che gli alimenti e le bevande somministrati presso questo esercizio contengono come INGREDIENTE uno o più allergeni (come specificato di fianco ad ogni piatto). Inoltre, possono contenere allergeni A) derivanti da cross contamination sito-processo Elior (cioè da contaminazione insita nel processo produttivo di Elior, in quanto alimenti prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano anche altri prodotti contenenti allergeni), ovvero B) derivanti dal processo produttivo del produttore degli ingredienti utilizzati da Elior nelle preparazioni che vengono somministrate: 1.Cereali contenenti glutine e derivati; 2.Crostacei e derivati; 3.Uova e derivati; 4.Pesce e derivati; 5.Arachidi e derivati; 6.Soia e derivati; 7.Latte e derivati incluso lattosio; 8.Frutta a guscio e derivati; 9.Sedano e derivati; 10.Senape e derivati; 11.Semi di sesamo e derivati; 12.Anidride solforosa e Solfiti; 13.Lupini e derivati; 14.Molluschi e derivati.

Si invitano i consumatori allergici o intolleranti a consultare con attenzione il presente menù e a chiedere informazioni al personale.

Il registro degli allergeni è presente su ogni refettorio scolastico. Inoltre l'utente può prendere visione delle schede tecniche dei prodotti al sito [www.refezionepisa.it](http://www.refezionepisa.it)