



	SETTIMANA n°1 03-07.03.2025	SETTIMANA n°2 10-14.03.2025	SETTIMANA n°3 17-21.03.2025	SETTIMANA n°4 24-28.2025	
A	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)	VELLUTATA DI CAROTE E ZUCCA GIALLA CON PASTINA (1,7) FRITTATA AL PARMIGIANO E PATATE (3,7) INSALATA	FUSILLI ALL'OLIO (1,7) HAMBURGER AL FORNO (1,7) PINZIMONIO DI FINOCCHI	
B	RISO IN BIANCO (7) SFOGLIATINA VALDOSTANA (1,3,7) INSALATA	VELLUTATA DI FAGIOLI CON PASTINA (1,7) BURGER DI VERDURE (1,3,7)	Piatto unico RISO, POLPETTE AL POMODORO (1,3,7) E CAROTE STUFATE ALLA SALVIA	CREMA DI VERDURE CON RISO (7) TOCCHETTI DI POLLO AL LIMONE (1) PATATE SABBIOSE (1)	
C	PASTA AL PESTO DI BROCCOLI (1,7,8) BOCCONCINI DI TACCHINO ALLA PIZZAIOLA (7) BIETOLA ALL'AGRO*	FUSILLI ALLE VERDURE (Si Pomodoro) (1,7) LONZA DI MAIALE AL LIMONE (1) SPINACI ALL'OLIO AROMATICO*	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	
D	PASTA ALL'UOVO IN BRODO VEGETALE (1,3,7) POLPETTONE AL POMODORO (1,3,7) VERDURE MISTE (carote e finocchi saltati)	PENNINE AL POMODORO (1,7) BOCCONCINI DI POLLO IMPANATI (1,7) INSALATA, CAROTE E FINOCCHI	PENNINE AL PESTO ROSSO (1,7,8) BOCCONCINI DI TACCHINO ARROSTO (1) INSALATA	LASAGNE AL POMODORO (1,3,7) STRACCHINO (7) INSALATA E CAROTE	
E	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) INSALATA	

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.Soja 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