



| | SETTIMANA n°1 | SETTIMANA n°2 | SETTIMANA n°3 | SETTIMANA n°4 | SETTIMANA n°5 |
|----------|---|--|---|--|--|
| A | PASTA ALL'OLIO PROSCIUTTO COTTO CAROTE FILANGÈ' | RISO ALLE VERDURE DI STAGIONE (Con Pomodoro) CACIOTTA FAGIOLINI ALLA GENOVESE | PASTA ALL'OLIO HAMBURGER AL FORNO OLIVE A RONDELLE E POMODORO FRESCO | PASTA ALL'OLIO FRITTATA ALLE ZUCCHINE CAROTE FILANGÈ' | RISOTTO ALLA PARMIGIANA PLATESSA IMPANATA ZUCCHINE ALLA MENTA |
| B | RISO AL POMODORO SFORMATO DI LEGUMI (FAGIOLI CANNELLINI) INSALATA MISTA (insalata e pomodori) | Piatto unico RISO, POLPETTE AL POMODORO CAROTE, PISELLI E MAIS | PASTA FREDDA BOCCONCINI DI POLLO AL LIMONE INSALATA | PAPPA AL POMODORO BOCCONCINI DI TACCHINO ARROSTO INSALATA | SEDANINI ALL'OLIO HAMBURGER DI TACCHINO PISELLI E CAROTE |
| C | SEDANINI AL PESTO DI ZUCCHINE BOCCONCINI DI TACCHINO ALLA CACCIATORA FAGIOLINI ALLA GENOVESE | SEDANINI ALL'OLIO PLATESSA IMPANATA PURE' DI PATATE LEGGERO | •CHICCHE AL PESTO STRACCHINO POMODORI GRATINATI | CREMA DI VERDURE CON PASTA BOCCONCINI DI PARMIGIANO PATATE ARROSTO | LASAGNE DI VERDURE STRACCHINO INSALATA |
| D | Piatto unico LASAGNE AL RAGU' POMODORI | PAPPA AL POMODORO ARISTA AL FORNO INSALATA | RISOTTO ALLA MILANESE ROTOLO DI FRITTATA AL PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO INSALATA E OLIVE | •CHICCHE AL POMODORO SFOGLIATINA VALDOSTANA INSALATA, CAROTE E OLIVE | MINISTRONE DI VERDURE CON RISO BOCCONCINI DI TACCHINO IMPANATI AL FORNO POMODORI |
| E | FUSILLI AL PESTO PLATESSA IMPANATA PISELLI INSAPORITI | CREMA DI VERDURE CON FARRO PIZZA MARGHERITA ZUCCHINE TRIFOLATE | PENNINE AL PESCE (Con Pomodoro) SFORMATO DI VERDURE E CECI FAGIOLINI ALLA GENOVESE | SEDANINI POMODORO FRESCO E BASILICO POLPETTE DI PASSERA DI MARE SPINACI SALTATI | FARRO AL PESTO FRITTATA AL PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO BIETOLA ALL'AGRO |

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.

Si informano gli utenti che i prodotti presenti nel menù possono contenere uno o più degli allergeni citati nell'allegato II del Reg. UE 1169/2011, come ingredienti e/o come tracce derivanti da contaminazione crociata sito/processo. 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

•Indica le derrate a filiera corta

Dott.ssa Giulia Paolinetti