



COMUNE DI PISA - SCUOLE dell'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE - MENU' ESTIVO



SETTIMANA n°1 27-31.10.2025					
LUNEDI	PASTA ALL'OLIO (1,7) PROSCIUTTO COTTO CAROTE FILANGE' Pane integrale BIO (1)				
MARTEDI	RISOTTO AGLI ASPARAGI (1,7) SFORMATO DI LEGUMI (FAGIOLI CANNELLINI) (1,3,7) INSALATA MISTA (insalata e pomodori) Pane BIO (1)				
MERCOLEDI	SEDANINI AL PESTO DI ZUCCHINE (1,7,8) BOCCONCINI DI TACCHINO ALLA CACCIATORA *FAGIOLINI ALLA GENOVESE Pane BIO (1)				
GIOVEDI	Piatto unico LASAGNE AL RAGU' (1,3,7) POMODORI Pane BIO (1)				
VENERDI	FUSILLI AL PESTO (1,7,8) *BASTONCINI DI PESCE (1,4) *PISELLI INSAPORITI Pane BIO (1)				



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

Dott.ssa Giulia Paolinetti