



**COMUNE DI PISA**  
**SCUOLE dell'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE**



**MENU' ESTIVO - VEGETARIANO**

	SETTIMANA n°1	SETTIMANA n°2	SETTIMANA n°3	SETTIMANA n°4	SETTIMANA n°5
<b>A</b>	PASTA ALL'OLIO <b>MOZZARELLA</b> CAROTE FILANGE'	RISO ALLE VERDURE DI STAGIONE (Con Pomodoro) CACIOTTA FAGIOLINI ALLA GENOVESE	PASTA ALL'OLIO <b>CECI AGLI AROMI</b> OLIVE A RONDELLE E POMODORO FRESCO	PASTA ALL'OLIO FRITTATA ALLE ZUCCHINE CAROTE FILANGE'	RISOTTO ALLA PARMIGIANA <b>LENTICCHIE ALL'OLIO</b> ZUCCHINE ALLA MENTA
<b>B</b>	RISO AL POMODORO SFORNATO DI LEGUMI (FAGIOLI CANNELLINI) INSALATA MISTA (insalata e pomodori)	<b>Piatto unico</b> RISO, <b>FAGIOLI AL POMODORO</b> CAROTE, PISELLI E MAIS	PASTA FREDDA <b>LENTICCHIE STUFATE</b> INSALATA	PAPPA AL POMODORO <b>FAGIOLI ALL'OLIO</b> INSALATA	SEDANINI ALL'OLIO <b>UOVO SODO</b> PISELLI E CAROTE
<b>C</b>	SEDANINI AL PESTO DI ZUCCHINE <b>CECI ALLA CACCIATORA</b> FAGIOLINI ALLA GENOVESE	SEDANINI ALL'OLIO <b>LENTICCHIE STUFATE</b> PURE' DI PATATE LEGGERO	<b>•CHICCHE</b> AL PESTO STRACCHINO POMODORI GRATINATI	CREMA DI VERDURE CON PASTA BOCCONCINI DI PARMIGIANO PATATE ARROSTO	LASAGNE DI VERDURE STRACCHINO INSALATA
<b>D</b>	LASAGNE <b>AL POMODORO</b> <b>CACIOTTA</b> POMODORI	PAPPA AL POMODORO <b>FRITTATA AL PARMIGIANO</b> INSALATA	RISOTTO ALLA MILANESE <b>FRITTATA AL FORMAGGIO</b> INSALATA E OLIVE	<b>•CHICCHE</b> AL POMODORO <b>SFOGLIATINA ALLE VERDURE</b> INSALATA, CAROTE E OLIVE	MINISTRONE DI VERDURE CON RISO <b>CECI INSAPORITI</b> POMODORI
<b>E</b>	FUSILLI AL PESTO <b>UOVO SODO</b> PISELLI INSAPORITI	CREMA DI VERDURE CON FARRO PIZZA MARGHERITA ZUCCHINE TRIFOLATE	<b>PENNINE AL POMODORO</b> SFORNATO DI VERDURE E CECI FAGIOLINI ALLA GENOVESE	SEDANINI POMODORO FRESCO E BASILICO <b>UOVO SODO</b> SPINACI SALTATI	FARRO AL PESTO <b>FRITTATA AL FORMAGGIO</b> 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](http://www.refezionepisa.it)

•Indica le derrate a filiera corta

Dott.ssa Giulia Paolinetti