



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



	SETTIMANA n°1 09-12.12.2025	SETTIMANA n°2 15-19.12.2025	SETTIMANA n°3 22-23.12.2025		
LUNEDI	<b>FESTIVITA'</b>	PASTA AL RAGU' DI MARE (merluzzo*) (1,4,7) CACIOTTA (7) FINOCCHI GRATINATI LEGGERI (1,7) Pane BIO (1)	SEDANINI ALLA CARRETTIERA (1,7) <b>BASTONCINI DI PESCE*</b> (1,4) BIETOLA ALL'OLIO AROMATICO* Pane BIO (1)		
MARTEDI	PASTA POMODORO E CAPPERI (1,7) STRACCHINO (7) VERDURE DI STAGIONE STUFATE (carote e porri) Pane BIO (1)	VELLUTATA DI FAGIOLI CON PASTINA (1,7) SFORMATO DI VERDURE (1,3,7) Pane integrale BIO (1)	RISO ALL'OLIO POLPETTE AL POMODORO (1,3,7) PURE' DI PATATE LEGGERO (7) Pane BIO (1)		
MERCOLEDI	PASTA AL PESTO DI BROCCOLI (1,7,8) BOCCONCINI DI TACCHINO ALLA PIZZAIOLA *BIETOLA ALL'AGRO Pane BIO (1)	FUSILLI ALLE VERDURE (Si Pomodoro) (1,7) LONZA DI MAIALE AL LIMONE (1) SPINACI ALL'OLIO AROMATICO* Pane BIO (1)			
GIOVEDI	PASTA ALL'UOVO IN BRODO VEGETALE (1,3,7) POLPETTONE AL POMODORO (1,3,7) VERDURE MISTE (carote e finocchi saltati) Pane BIO (1)	PENNINE AL POMODORO (1,7) BOCCONCINI DI POLLO IMPANATI (1,7) INSALATA, CAROTE E FINOCCHI Pane BIO (1)			
VENERDI	PASTA AL PESTO (1,7,8) *PLATESSA IMPANATA (1,4) BROCCOLI SALTATI Pane BIO (1)	VELLUTATA DI CAROTE E ZUCCA GIALLA CON PASTINA (1,7) FRITTATA AL PARMIGIANO E PATATE (3,7) INSALATA 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.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](http://www.refezionepisa.it)

Dott.ssa Giulia Paolinetti