



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



	SETTIMANA n°1 05-09.05.2025	SETTIMANA n°2 12-16.05.2025	SETTIMANA n°3 19-23.05.2025	SETTIMANA n°4 26-30.05.2025	SETTIMANA n°5 03-06.06.2025
A	PASTA ALL'OLIO (1,7) PROSCIUTTO COTTO CAROTE FILANGE'	RISOTTO ZUCCHINE E PORRI (1,7) CACIOTTA (7) *FAGIOLINI ALLA GENOVESE	PASTA ALL'OLIO (1,7) HAMBURGER CON SALSA DI POMODORO E CAPPERI (1,7) POMODORI	PASTA ALL'OLIO (1,7) FRITTATA ALLE ZUCCHINE (3,7) CAROTE FILANGE'	
B	RISOTTO AGLI ASPARAGI (1,7) SFORMATO DI LEGUMI (FAGIOLI CANNELLINI) (1,3,7) INSALATA MISTA (insalata e pomodori)	Piatto unico RISO, POLPETTE AL POMODORO (1,3,7) CAROTE, *PISELLI E MAIS		PAPPA AL POMODORO (1,7) BOCCONCINI DI TACCHINO ARROSTO (1) INSALATA	SEDANINI ALL'OLIO (1,7) HAMBURGER DI TACCHINO (1,7) *PISELLI E CAROTE
C	SEDANINI AL PESTO DI ZUCCHINE (1,7,8) BOCCONCINI DI TACCHINO ALLA CACCIATORA *FAGIOLINI ALLA GENOVESE	SEDANINI ALL'OLIO (1,7) *PLATESSA IMPANATA (1,4) PURE' DI PATATE LEGGERO (7)	•CHICCHE AL PESTO (1,7,8) STRACCHINO (7) POMODORI GRATINATI (1,7)	CREMA DI VERDURE CON PASTA (1,7) BOCCONCINI DI PARMIGIANO (7) PATATE ARROSTO	LASAGNE DI VERDURE (1,3,7) STRACCHINO (7) INSALATA
D	Piatto unico LASAGNE AL RAGU' (1,3,7) POMODORI	GIORNATA INTERNAZIONALE DELLA CELIACHIA RISOTTO CON CREMA DI PARMIGIANO E RADICCHIO BOCCONCINI DI POLLO IN SALSA DI ASPARAGI INSALATA Cracker senza glutine Torta margherita senza glutine	RISOTTO ALLA MILANESE (7) ROTOLO DI FRITTATA AL PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO (3,7) INSALATA	•CHICCHE AL POMODORO (1,7) SFOGLIATINA VALDOSTANA (1,3,7) INSALATA E CAROTE	MINESTRONE DI VERDURE CON RISO (7) BOCCONCINI DI TACCHINO IMPANATI AL FORNO (1,7) POMODORI
E	FUSILLI AL PESTO (1,7,8) *PLATESSA IMPANATA (1,4) *PISELLI INSAPORITI	CREMA DI VERDURE CON FARRO (1,7) PIZZA MARGHERITA (1,7) ZUCCHINE TRIFOLATE	PENNINE AL *PESCE (Con Pomodoro) (1,4) SFORMATO DI VERDURE E CECI (1,3,7) *FAGIOLINI ALLA GENOVESE	SEDANINI POMODORO FRESCO E BASILICO (1,7) POLPETTE DI *PASSERA DI MARE (1,3,4,7) *SPINACI SALTATI	FARRO AL PESTO (1,7,8) FRITTATA AL PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO (3,7) *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.

•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.Soya 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