



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



	SETTIMANA n°1	SETTIMANA n°2	SETTIMANA n°3	SETTIMANA n°4	SETTIMANA n°5
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'	RISOTTO ALLA PARMIGIANA *1,7 PLATESSA IMPANATA *1,4 ZUCCHINE ALLA MENTA
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	PASTA FREDDA *1,7 BOCCONCINI DI POLLO AL LIMONE *1 INSALATA	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	PAPPA AL POMODORO *1,7 ARISTA AL FORNO *1 INSALATA	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 *Allergene presente come ingrediente

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