



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



	SETTIMANA n°1 31.03.2025-04.04.2025	SETTIMANA n°2 07-11.04.2025	SETTIMANA n°3 14-16.04.2025	SETTIMANA n°4 23-24.04.2025	SETTIMANA n°5 28-30.04.2025-02.05.2025
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) 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	Piatto unico RISO, POLPETTE AL POMODORO (1,3,7) CAROTE, *PISELLI E MAIS	PASTA FREDDA (1,7) BOCCONCINI DI POLLO AL LIMONE (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) PISELLI INSAPORITI	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) INSALATA	PAPPA AL POMODORO (1,7) ARISTA AL FORNO (1) INSALATA		•CHICCHE AL POMODORO (1,7) SFOGLIATINA VALDOSTANA (1,3,7) INSALATA E CAROTE	
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			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.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