



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



	SETTIMANA n°1 09-13.06.2025	SETTIMANA n°2 16-20.06.2025	SETTIMANA n°3 23-27.06.2025	SETTIMANA n°4 30.06.2025	
A	PASTA ALL'OLIO (1,7) PROSCIUTTO COTTO CAROTE FILANGE' Pane Bio	RISOTTO ZUCCHINE E PORRI (1,7) CACIOTTA (7) *FAGIOLINI ALLA GENOVESE Pane Bio	PASTA ALL'OLIO (1,7) HAMBURGER CON SALSA DI POMODORO E CAPPERI (1,7) POMODORI Pane Bio	PASTA ALL'OLIO (1,7) FRITTATA ALLE ZUCCHINE (3,7) CAROTE FILANGE' Pane Bio integrale	
B	RISOTTO AGLI ASPARAGI (1,7) SFORMATO DI LEGUMI (FAGIOLI CANNELLINI) (1,3,7) INSALATA MISTA (insalata e pomodori) Pane Bio		PASTA FREDDA (1,7) BOCCONCINI DI POLLO AL LIMONE (1) INSALATA Pane Bio integrale		
C	SEDANINI AL PESTO DI ZUCCHINE (1,7,8) BOCCONCINI DI TACCHINO ALLA CACCIATORA *FAGIOLINI ALLA GENOVESE Pane Bio	SEDANINI ALL'OLIO (1,7) *PLATESSA IMPANATA (1,4) PURE' DI PATATE LEGGERO (7) Pane Bio integrale	•CHICCHE AL PESTO (1,7,8) STRACCHINO (7) POMODORI GRATINATI (1,7) Pane Bio		
D	Piatto unico LASAGNE AL RAGU' (1,3,7) POMODORI Pane Bio integrale	PAPPA AL POMODORO (1,7) ARISTA AL FORNO (1) INSALATA Pane Bio	RISOTTO ALLA MILANESE (7) ROTOLO DI FRITTATA AL PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO (3,7) INSALATA Pane Bio		
E	FUSILLI AL PESTO (1,7,8) *PLATESSA IMPANATA (1,4) *PISELLI INSAPORITI Pane Bio	CREMA DI VERDURE CON FARRO (1,7) PIZZA MARGHERITA (1,7) ZUCCHINE TRIFOLATE Pane Bio	PENNINE AL *PESCE (Con Pomodoro) (1,4) SFORMATO DI VERDURE E CECI (1,3,7) *FAGIOLINI ALLA GENOVESE Pane Bio		

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