



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



	SETTIMANA n°1 15-19.06.2026	SETTIMANA n°2 22-26.06.2026	SETTIMANA n°3 29-30.06.2026		
LUNEDI	PASTA ALL'OLIO (1,7) PROSCIUTTO COTTO CAROTE FILANGE' Pane integrale BIO (1)	RISOTTO ZUCCHINE E PORRI (1,7) CACIOTTA (7) *FAGIOLINI ALLA GENOVESE Pane BIO (1)	PASTA ALL'OLIO (1,7) HAMBURGER CON SALSA DI POMODORO E CAPPERI (1,7) POMODORI Pane BIO (1)		
MARTEDI	RISOTTO AGLI ASPARAGI (1,7) SFORMATO DI LEGUMI (FAGIOLI CANNELLINI) (1,3,7) INSALATA MISTA (insalata e pomodori) Pane BIO (1)	Piatto unico RISO, POLPETTE AL POMODORO (1,3,7) CAROTE, *PISELLI E MAIS Pane integrale BIO (1)	•CHICCHE AL PESTO (1,7,8) BASTONCINI DI PESCE* (1,2,3,4,7) *SPINACI ALL'OLIO Pane BIO (1)		
MERCOLEDI	FESTIVITA'	SEDANINI ALL'OLIO (1,7) *PLATESSA IMPANATA (1,4) PURE' DI PATATE LEGGERO (7) Pane BIO (1)			
GIOVEDI	Piatto unico LASAGNE AL RAGU' (1,3,7) POMODORI Pane BIO (1)	PAPPA AL POMODORO (1,7) ARISTA AL FORNO (1) INSALATA Pane BIO (1)			
VENERDI	FUSILLI AL PESTO (1,7,8) BASTONCINI DI PESCE* (1,2,3,4,7) *PISELLI INSAPORITI Pane BIO (1)	CREMA DI VERDURE CON FARRO (1,7) PIZZA MARGHERITA (1,7) ZUCCHINE TRIFOLATE 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 Elio (cioè da contaminazione insita nel processo produttivo di Elio, 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 Elio 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