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

ELIOR GROUP

	SETTIMANA n°1 26-30.10.2026	SETTIMANA n°2 02-06.11.2026
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)
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)
MERCOLEDI	SEDANINI AL PESTO DI ZUCCHINE (1,7,8) BOCCONCINI DI TACCHINO ALLA CACCIATORA *FAGIOLINI ALLA GENOVESE Pane BIO (1)	SEDANINI ALL'OLIO (1,7) *PLATESSA IMPANATA (1,4) PURE' DI PATATE (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* (1,4) *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 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

Menù validato dall'Ufficio di Igiene Pubblica e Nutrizione dell'Azienda USL Toscana Nord ovest con rif. 6172326 del 10.08.2026

Dott.ssa Giulia Paolinetti