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

ELIOR GROUP

	SETTIMANA n°1	SETTIMANA n°2	SETTIMANA n°3	SETTIMANA n°4	SETTIMANA n°5
LUNEDI	PASTA POMODORO E CAPPERI (1,7) STRACCHINO (7) VERDURE DI STAGIONE STUFATE (carote e porri) Pane integrale BIO (1)	PASTA AL RAGU' DI MARE (merluzzo*) (1,4,7) CACIOTTA (7) FINOCCHI GRATINATI LEGGERI (1,7) Pane BIO (1)	SEDANINI ALLA CARRETTIERA (1,7) BASTONCINI DI PESCE* (1,4) BIETOLA ALL'OLIO AROMATICO* Pane BIO (1)	INSALATINA DI FINOCCHI FUSILLI ALL'OLIO (1,7) HAMBURGER AL FORNO (1,7) Pane BIO (1)	PASTA AL POMODORO (1,7) CACIOTTA (7) CIMETTE IMPANATE (1,7) Pane BIO (1)
MARTEDI	RISO IN BIANCO (7) SFOGLIATINA VALDOSTANA (1,3,7) INSALATA Pane BIO (1)	VELLUTATA DI FAGIOLI CON PASTINA (1,7) SFORMATO DI VERDURE (1,3,7) Pane integrale BIO (1)	RISO ALL'OLIO POLPETTE AL POMODORO (1,3,7) PURE' DI PATATE (7) Pane BIO (1)	CREMA DI VERDURE CON RISO (7) TOCCHETTI DI POLLO AL LIMONE (1) PATATE SABBIOSE (1) Pane BIO (1)	RISOTTO ALLA MILANESE (7) POLPETTONE AL POMODORO (1,3,7) CAROTE STUFATE Pane BIO (1)
MERCOLEDI	PASTA AL PESTO DI BROCCOLI (1,7,8) BOCCONCINI DI TACCHINO ALLA PIZZAIOLA *BIETOLA ALL'AGRO Pane BIO (1)	FUSILLI ALLE VERDURE (Si Pomodoro) (1,7) LONZA DI MAIALE AL LIMONE (1) SPINACI ALL'OLIO AROMATICO* Pane BIO (1)	CREMA DI VERDURE CON FARRO (1,7) PIZZA MARGHERITA (1,7) Pane integrale BIO (1)	RISOTTO BRACCIO DI FERRO (7) BURGER DI PASSERA DI MARE* (1,3,4,7) CAROTE STUFATE ALLA SALVIA Pane BIO (1)	CREMA DI VERDURE CON FARRO (1,7) SFORMATINO PROSCIUTTO COTTO E RICOTTA (1,3,7) INSALATA Pane BIO (1)
GIOVEDI	PASTA ALL'UOVO IN BRODO VEGETALE (1,3,7) POLPETTONE AL POMODORO (1,3,7) VERDURE MISTE (carote e finocchi saltati) Pane BIO (1)	PENNINE AL POMODORO (1,7) BOCCONCINI DI POLLO IMPANATI (1,7) INSALATA, CAROTE E FINOCCHI Pane BIO (1)	PENNINE AL PESTO ROSSO (1,7,8) BOCCONCINI DI TACCHINO ARROSTO (1) INSALATA Pane BIO (1)	LASAGNE AL POMODORO (1,3,7) STRACCHINO (7) INSALATA E CAROTE Pane integrale BIO (1)	PENNINE CON SUGO DI VERDURE (Si Pomodoro) (1,7) POLPETTE CECI E LENTICCHIE (1,3,7) FINOCCHI A FIAMMIFERO Pane BIO (1)
VENERDI	PASTA AL PESTO (1,7,8) *PLATESSA IMPANATA (1,4) BROCCOLI SALTATI Pane BIO (1)	VELLUTATA DI CAROTE E ZUCCA GIALLA CON PASTINA (1,7) FRITTATA AL PARMIGIANO E PATATE (3,7) INSALATA Pane BIO (1)	SEDANINI ALL'OLIO (1,7) SFORMATO DI VERDURE E LENTICCHIE (1,3,7) INSALATINA DI CAROTE E FINOCCHI Pane BIO (1)	RISOTTO ALLA ZUCCA (1,7) FRITTATA DI PORRI (3,7) *SPINACI COTTI Pane BIO (1)	RAVIOLI RICOTTA E SPINACI CON CREMA DI PARMIGIANO E SALVIA (1,3,7) BURGER DI MERLUZZO* (1,3,4,7) BROCCOLI STUFATI Pane integrale 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

Dott.ssa Giulia Paolinetti