



# COMUNE DI PISA

## SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE e SECONDARIE

### MENU' INVERNALE



	SETTIMANA n°1	SETTIMANA n°2	SETTIMANA n°3	SETTIMANA n°4	SETTIMANA n°5
<b>A</b>	PASTA ALLE VERDURE DI STAGIONE (No Pomodoro) • STRACCHINO VERDURE DI STAGIONE STUFATE (Carote)	FUSILLI ALL'OLIO E PARMIGIANO BASTONCINI DI MERLUZZO INSALATA	SEDANINI AL POMODORO PLATESSA IMPANATA VERDURE MISTE (Carote e Finocchi)	PASTA ALLA CARRETTIERA HAMBURGER (•Macinato) AL FORNO INSALATA	• CHICCHE AL RAGU' (•Macinato) • CACIOTTA BIETOLO SALTATA
<b>B</b>	PASTA AL PESTO SFOGLIATINA VALDOSTANA INSALATA	FUSILLI AL RAGU' DI VERDURE (Si Pomodoro) SCALOPPINE DI •MAIALE AL LIMONE SPINACI SALTATI	RISO, POLPETTE (•Macinato) AL POMODORO E CAROTE STUFATE <small>Piatto unico</small>	POLENTA AL RAGU' (•Macinato) • STRACCHINO TRIS DI VERDURE (Insalata, finocchi, carote)	MINISTRONE CONTADINO CON FARRO SFORMATINO PROSCIUTTO COTTO E •RICOTTA PATATE PREZZEMOLATE
<b>C</b>	<small>Piatto unico</small> RISO IN BIANCO BOCCONCINI DI •TACCHINO ALLA PIZZAIOLA BIETOLO ALL'AGRO	<small>Libera Terra</small> CREMA DI VERDURE CON RISO SFORMATO DI LEGUMI (ceci) VERDURE DI STAGIONE STUFATE (Carote)	CREMA DI VERDURE CON FARRO PIZZA MARGHERITA CAVOLTORE AL VAPORE	PASSATO DI VERDURE CON RISO BOCCONCINI DI •POLLO AL LIMONE PATATE AL PREZZEMOLO	RISO ALL'OLIO POLPETTONE (•Macinato) VERDURE DI STAGIONE STUFATE (Carote)
<b>D</b>	PASTA ALL'UOVO IN BRODO VEGETALE POLPETTONE (•Macinato) PATATE LESSE	PASTA AL RAGU' (•Macinato) •CACIOTTA FINOCCHI GRATINATI LEGGERI	PENNINE ALLA CARRETTIERA ARROSTO •TACCHINO INSALATA	FARRO AL PESTO POLPETTE DI TONNO BIETOLO ALL'AGRO	PENNINE CON SUGO DI VERDURE (Si Pomodoro) SCALOPPINA DI TACCHINO IMPANATA FINOCCHI FILANGE' OPPURE LESSI
<b>E</b>	PASTA AL POMODORO PLATESSA IMPANATA FINOCCHI LESSI	VELLUTATA DI CAROTE E ZUCCA FRITTATA AL PARMIGIANO PATATE LESSE	SEDANINI OLIO E PARMIGIANO FAGIOLI ALL'UCCELLETTA VERDURE DI STAGIONE STUFATE (Finocchi)	RISO AL POMODORO FRITTATA ALLE VERDURE VERDURE DI STAGIONE STUFATE (Cavolo verza)	PASTA AL POMODORO BASTONCINI DI MERLUZZO VERDURE DI STAGIONE STUFATE (della famiglia dei cavoli)

N.B.: 1) Ogni giorno è presente il pane 2) Frutta è fresca e di stagione 3) E garantita l'esecuzione di menù speciali su prescrizione medica e del pasto senza glutine. Si informano gli utenti che i prodotti presenti nei menù possono contenere uno o più degli allergeni citati nell'allegato II del Reg. UE 1169/2011, come ingredienti e/o come tracce derivanti da contaminazione crociata sito/processo. 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](http://www.refezionepisa.it)

• Indica le derrate a filiera corta

Dott.ssa Maria Locante

Elior Ristorazione S.p.A.



**COMUNE DI PISA**  
**SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE**      **MENU' INVERNALE - VEGANO**



	SETTIMANA n°1	SETTIMANA n°2	SETTIMANA n°3	SETTIMANA n°4	SETTIMANA n°5
<b>A</b>	PASTA ALLE VERDURE DI STAGIONE (No Pomodoro) DADOLATA DI TOFU AL NATURALE VERDURE DI STAGIONE STUFATE (Carote)	FUSILLI ALL'OLIO CROCCHETTE VEGETALI INSALATA	SEDANINI AL POMODORO LENTICCHIE ALL'OLIO VERDURE MISTE (Carote e Finocchi)	PASTA ALLA CARRETTIERA CECI ALL'OLIO INSALATA	•CHICCHE AL POMODORO TOFU AL NATURALE BIETOLA SALTATA
<b>B</b>	PASTA AL PESTO NoUovo NoLatt BOCCONCINI DI SEITAN AL FORNO INSALATA	FUSILLI AL RAGU' DI VERDURE (Si Pomodoro) LENTICCHIE ALL'OLIO SPINACI SALTATI	RISO ALL'OLIO CROCCHETTE VEGETALI CAROTE STUFATE	POLENTA AL POMODORO TOFU AL NATURALE TRIS DI VERDURE (Insalata, finocchi, carote)	MINISTRONE CONTADINO CON FARRO SVIZZERA DI SOIA AL FORNO PATATE PREZZEMOLATE
<b>C</b>	RISO IN BIANCO FAGIOLI AL POMODORO BIETOLA ALL'AGRO	Libera Terra CREMA DI VERDURE CON RISO SFORMATO DI LEGUMI (ceci) NoLatt NoUovo VERDURE DI STAGIONE STUFATE (Carote)	CREMA DI VERDURE CON FARRO PIZZA ROSSA + FORMAGGIO VEGETALI CAVOLFIORRE AL VAPORE	PASSATO DI VERDURE CON RISO LENTICCHIE ALL'OLIO PATATE AL PREZZEMOLO	RISO ALL'OLIO FAGIOLI AL POMODORO VERDURE DI STAGIONE STUFATE (Carote)
<b>D</b>	PASTINA IN BRODO VEGETALE LENTICCHIE ALL'OLIO PATATE LESSE	PASTA AL POMODORO TOFU AL NATURALE FINOCCHI LESSI	PENNINE ALLA CARRETTIERA SEITAN AL FORNO INSALATA	FARRO AL PESTO NoUovo NoLatt CROCCHETTE VEGETALI BIETOLA ALL'AGRO	PENNINE CON SUGO DI VERDURE (Si Pomodoro) LENTICCHIE ALL'OLIO FINOCCHI FILANGE OPPURE LESSI
<b>E</b>	PASTA AL POMODORO CROCCHETTE VEGETALI FINOCCHI LESSI	VELLUTATA DI CAROTE E ZUCCA GIALLA CON PASTA SVIZZERA DI SOIA AL FORNO PATATE LESSE	SEDANINI ALL'OLIO FAGIOLI ALL'UCCELLETTA VERDURE DI STAGIONE STUFATE (Finocchi)	RISO AL POMODORO BOCCONCINI DI SEITAN AL LIMONE VERDURE DI STAGIONE STUFATE (Gavolo verzo)	PASTA AL POMODORO CROCCHETTE VEGETALI VERDURE DI STAGIONE STUFATE (della famiglia dei cavoli)

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.  
Si informano gli utenti che i prodotti presenti nel menù possono contenere uno o più degli allergeni citati nell'allegato II del Reg. UE 1169/2011, come ingredienti e/o come tracce derivanti da contaminazione crociata sito/processo. 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](http://www.refezionepisa.it)

• Indica le derrate a filiera corta

Dott.ssa Nadia Loconte



COMUNE DI PISA  
SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE

SETTIMANA n°1

MENU' INVERNALE

LUNEDI'	INFANZIA	PRIMARIE	SECONDARIE ADULTI	MARTEDI'	INFANZIA	PRIMARIE	SECONDARIE ADULTI	MERCOLEDI'	INFANZIA	PRIMARIE	SECONDARIE ADULTI	GIOVEDI'	INFANZIA	PRIMARIE	SECONDARIE ADULTI	VENERDI'	INFANZIA	PRIMARIE	SECONDARIE ADULTI
PASTA ALLE VERDURE (No pomodoro) Pasta Carote Broccoli Olio e.v.o. Parmigiano Sale Iodato Odori Aromi	50 15 15 5 5 q.b. q.b. q.b.	70 20 20 5 5 q.b. q.b. q.b.	90 30 30 10 10 q.b. q.b. q.b.	PASTA AL PESTO Pasta Pesto* Parmigiano Olio e.v.o. Sale Iodato 8 * la dose di olio è ridotta in quanto lo si trova anche nel pesto	50 10 5 2 q.b.	70 15 5 2 q.b.	90 25 10 3 q.b.	RISO IN BIANCO Riso Olio e.v.o. Parmigiano Sale Iodato	50 5 5 q.b.	70 5 5 q.b.	90 7 5 q.b.	PASTA ALL'UOVO IN BRODO VEGETALE Pasta all'uovo Sedano Carote Zucchine Cipolla Sale saporito Parmigiano	60 20 20 20 20 q.b. q.b. q.b. q.b.	70 30 30 30 40 q.b. q.b. q.b. q.b.	90 40 40 40 40 q.b. q.b. q.b. q.b.	PASTA AL POMODORO Pasta Pomodori pelati Olio e.v.o. Parmigiano Sale Iodato Odori Basilico	50 20 5 5 5 q.b. q.b.	70 30 5 5 5 q.b. q.b.	90 50 30 5 5 q.b. q.b.
STRACCHINO Stracchino	40	50	60	SFOGLIATINA VALDOSTANA Pasto sfoglia Prosciutto cotto Fontina Uovo	15 10 15 q.b.	20 15 20 q.b.	25 20 25 q.b.	BOCCONCINI TACCHINO ALLA PIZZAIOLA Tachino Mozzarella Parmigiano Olio e.v.o. Aromi Odori Prezzenolo e Aglio Sale Iodato Passata di pomodoro	50 20 3 2 q.b. q.b. q.b. q.b. q.b. q.b. 10	60 20 3 5 q.b. q.b. q.b. q.b. q.b. q.b. 15	80 30 5 7 q.b. q.b. q.b. q.b. q.b. q.b. 20	POLPETTONE Manzo Olio e.v.o. Polpa pomodoro Pane Latte ps Patate Uovo Parmigiano Pangrattato Odori Sale Iodato	50 2 20 5 3 5 10 3 q.b. q.b. q.b. q.b.	60 3 5 5 3 5 10 3 q.b. q.b. q.b. q.b.	80 5 50 10 5 10 20 5 q.b. q.b. q.b. q.b.	PLATESSA IMPANATA Platessa Olio e.v.o. Pangrattato Sale Iodato	70 2 q.b. q.b.	100 5 q.b. q.b.	120 7 q.b. q.b.
VERDURE DI STAGIONE STUFATE (carote) Carote Olio e.v.o. Aromi Sale Iodato Cipolla	150 5 q.b. q.b. q.b.	150 5 q.b. q.b. q.b.	200 7 q.b. q.b. q.b.	INSALATA Insalata Olio e.v.o. Sale iodato	40 5 q.b.	40 5 q.b.	70 7 q.b.	BIETOLA ALL'AGRO Bietola Olio e.v.o. Limone Sale Iodato	150 5 q.b. q.b.	150 5 q.b. q.b.	200 7 q.b. q.b.	PATATE LESSE Patate Olio e.v.o. Sale Iodato	150 5 q.b.	150 5 q.b.	150 8 q.b.	FINOCCHI LESSI Finocchi Olio e.v.o. Sale Iodato	150 5 q.b.	150 5 q.b.	200 7 q.b.
PANE INTEGRALE FRUTTA FRESCA	50 100	60 100	60 150	PANE FRUTTA FRESCA	40 100	50 100	50 150	PANE FRUTTA FRESCA	40 100	50 100	50 150	PANE FRUTTA FRESCA	40 100	50 100	50 150	PANE FRUTTA FRESCA	40 100	50 100	50 150



COMUNE DI PISA  
SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE

SETTIMANA n°2

MENU' INVERNALE

LUNEDI'	INFANZIA	PRIMARIE	SECONDARIE ADULTI	MARTEDI'	INFANZIA	PRIMARIE	SECONDARIE ADULTI	MERCOLEDI'	INFANZIA	PRIMARIE	SECONDARIE ADULTI	GIOVEDI'	INFANZIA	PRIMARIE	SECONDARIE ADULTI	VENERDI'	INFANZIA	PRIMARIE	SECONDARIE ADULTI	
FUSILLI ALL'OLIO E PARMIGIANO Pasta Olio e.v.o. Sale Iodato Parmigiano	50 5 5	70 5 5	90 7 10	FUSILLI AL RAGU' DI VERDURE Pasta Carote Zucchine Polpa di pomodoro Olio e.v.o. Parmigiano Sale Iodato Aromi Basilico	50 15 15 20 5 5 5 q.b.	70 20 20 30 5 5 5 q.b.	90 30 30 50 7 10 q.b.	CREMA DI VERDURA CON RISO Riso Patate Carote Fagiolini Cavolfiore Zucchine Olio e.v.o. Parmigiano Sale Iodato	30 20 20 20 20 20 5 5 5 q.b.	40 30 30 40 30 30 5 5 5 q.b.	50 40 40 40 40 40 7 10 q.b.	PASTA AL RAGU' Pasta Polpa pomodoro Macinato di vitellone Olio e.v.o. Parmigiano Odori Sale Iodato Aromi	50 20 20 5 5 5 q.b.	70 30 30 5 5 5 q.b.	90 50 40 7 8 q.b.	VELLUTATA DI CAROTE E ZUCCA GIALLA CON PASTA Pastina Zucca Carote Olio e.v.o. Parmigiano Sale Iodato Patate Aromi	30 30 10 5 5 5 q.b.	40 40 20 5 5 5 q.b.	50 40 25 5 5 5 q.b.	50 40 50 q.b.
BASTONCINI DI MERLUZZO Bastoncini di pesce (Merluzzo)	70	100	120	SCALOPINA DI MAIALE AL LIMONE Maiale Olio e.v.o. Limone Sale iodato Farina	50 2 q.b. q.b. 3	60 3 q.b. q.b. 3	80 5 q.b. q.b. 5	SFORMATO DI LEGUMI (Ceci) Ceci Patate Uova Pangrattato Parmigiano Sale saporigo Olio Prezzenolo	20 40 10 5 3 q.b. 2 q.b.	30 50 15 6 4 q.b. 3 q.b.	40 60 20 7 5 q.b. 5 q.b.	CACIOTTA Caciotta	40	50	60	FRITTATA AL PARMIGIANO Uova Parmigiano Latte Olio e.v.o. Sale Iodato	50 3 3 2 q.b.	50 3 3 3 q.b.	75 5 5 5 5 q.b.	
INSALATA Insalata Olio e.v.o. Sale iodato	40 5 q.b.	40 5 q.b.	70 7 q.b.	SPINACI SALTATI Spinaci Olio e.v.o. Aglio Sale Iodato	150 5 q.b. q.b.	150 5 q.b. q.b.	200 7 q.b. q.b.	VERDURE DI STAGIONE STUFATE Carote Olio e.v.o. Aromi Sale Iodato Cipolla	150 5 q.b. q.b. q.b.	150 5 q.b. q.b. q.b.	200 7 q.b. q.b. q.b.	FINOCCHI GRATINATI LEGGERI Finocchi lessi Olio e.v.o. Sale Iodato Burro Parmigiano Pangrattato Latte Farina	150 5 q.b. 3 2 3 20 10	150 5 q.b. 3 2 3 20 10	200 8 q.b. 3 2 3 20 10	PATATE LESSE Patate Olio Sale Iodato	150 5 q.b.	150 5 q.b.	150 8 q.b.	
PANE INTEGRALE FRUTTA FRESCA	50 100	60 100	60 150	PANE FRUTTA FRESCA	40 100	50 100	50 150	PANE FRUTTA FRESCA	40 100	50 100	50 150	PANE FRUTTA FRESCA	40 100	50 100	50 150	PANE FRUTTA FRESCA	40 100	50 100	50 150	



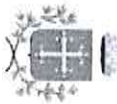
**COMUNE DI PISA**  
**SCUOLE dell'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE**

SETTIMANA n°3

**MENU' INVERNALE**

	INFANZIA	PRIMARIE	ADULTI SECONDARIE		INFANZIA	PRIMARIE	SECONDARIE ADULTI		INFANZIA	PRIMARIE	SECONDARIE ADULTI		INFANZIA	PRIMARIE	SECONDARIE ADULTI				
<b>LUNEDI'</b>				<b>MARTEDI'</b>				<b>MERCOLEDI'</b>				<b>GIOVEDI'</b>				<b>ENERDI'</b>			
SEDANINI AL POMODORO				RISO, POLPETTE AL POMODORO E CAROTE				CREMA DI VERDURA CON FARRO				PENNINE ALLA CARRETTIERA				SEDANINI OLIO E PARMIGIANO			
Pasta	50	70	90	AL POMODORO E CAROTE	50	70	90	FARRO	30	40	50	Pasta	50	70	90	Pasta	50	70	90
Pomodori pelati	20	30	50	STUFATE	50	70	90	Farro	20	30	40	Polpa pomodoro	20	30	40	Polpa e.v.o.	20	30	40
Parmigiano	5	5	10	Riso	40	50	60	Patate	20	30	40	Polpa pomodoro	5	5	7	Polpa e.v.o.	5	5	7
Olio e.v.o.	5	5	7	Macinato di vitellone	40	50	60	Carote	20	30	40	Parmigiano	5	5	10	Parmigiano	5	5	10
Sale Iodato	q.b.	q.b.	q.b.	Uovo	q.b.	q.b.	q.b.	Fagiolini	20	30	40	Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	Sale Iodato	q.b.	q.b.	q.b.
Odori	q.b.	q.b.	q.b.	Pangrattato	10	10	15	Cavolfiore	20	30	40	Prezzenolo	q.b.	q.b.	q.b.	Odori	q.b.	q.b.	q.b.
Basilico	q.b.	q.b.	q.b.	Polpa pomodoro	q.b.	q.b.	q.b.	Zucchine	20	30	40	Odori	q.b.	q.b.	q.b.	Sale Iodato	q.b.	q.b.	q.b.
				Carote	20	30	50	Olio e.v.o.	5	5	7	Sale Iodato	q.b.	q.b.	q.b.				
				Olio e.v.o.	150	150	200	Parmigiano	5	5	10								
				Parmigiano	10	10	14	Sale Iodato	q.b.	q.b.	q.b.								
				Sale Iodato	q.b.	q.b.	q.b.												
				Odori	q.b.	q.b.	q.b.												
				Pane	3	3	5												
				Latte	2	3	4												
<b>PLATESSA IMPANATA</b>				<b>PIZZA MARGHERITA</b>				<b>ARROSTO DI TACCHINO</b>				<b>FAGIOLI</b>							
Platessa	70	100	120	Base pizza	120	120	160	Tacchino	50	60	80	Fagioli secchi	30	40	50	Fagioli secchi	30	40	50
Olio e.v.o.	2	5	7	Mozzarella	30	30	40	Olio e.v.o.	2	3	5	Pomodori Pelati	20	20	20	Pomodori Pelati	20	20	20
Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.	Olio e.v.o.	q.b.	q.b.	q.b.	Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	Aromi	q.b.	q.b.	q.b.
Sale Iodato	q.b.	q.b.	q.b.	Parmigiano	3	3	6	Sale Iodato	q.b.	q.b.	q.b.	Olio e.v.o.	q.b.	q.b.	q.b.	Olio e.v.o.	q.b.	q.b.	q.b.
				Pomodori pelati	30	30	40	Farina	2	3	5	Sale Iodato	q.b.	q.b.	q.b.	Sale Iodato	q.b.	q.b.	q.b.
												Odori	q.b.	q.b.	q.b.	Odori	q.b.	q.b.	q.b.
<b>VERDURE MISTE (Carote e Finocchi)</b>				<b>CAVOLFIORE AL VAPORE</b>				<b>INSALATA</b>				<b>VERDURE DI STAGIONE</b>							
Carote	50	50	75	Cavolfiore	150	150	200	Insalata	40	40	70	Finocchi	150	150	200	Finocchi	150	150	200
Finocchi	50	50	75	Olio e.v.o.	5	5	7	Olio e.v.o.	5	5	7	Olio e.v.o.	5	5	7	Olio e.v.o.	5	5	7
Olio e.v.o.	5	5	8	Sale Iodato	q.b.	q.b.	q.b.	Sale Iodato	q.b.	q.b.	q.b.	Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	Aromi	q.b.	q.b.	q.b.
Sale Iodato	q.b.	q.b.	q.b.									Sale Iodato	q.b.	q.b.	q.b.	Sale Iodato	q.b.	q.b.	q.b.
Limone												Cipolla				Cipolla			
<b>PANE INTEGRALE</b>	50	60	60	<b>PANE</b>	20	25	25	<b>PANE</b>	40	50	50	<b>PANE</b>	40	50	50	<b>PANE</b>	40	50	50
<b>FRUTTA FRESCA</b>	100	100	150	<b>FRUTTA FRESCA</b>	100	100	150	<b>FRUTTA FRESCA</b>	100	100	150	<b>FRUTTA FRESCA</b>	100	100	150	<b>FRUTTA FRESCA</b>	100	100	150

EDIZIONE S.P.A.



COMUNE DI PISA  
SCUOLE dell'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE

MENU' INVERNALE

SETTIMANA n°4

LUNEDI'	INFANZIA	PRIMARIE	SECONDARI M E L I	MARTEDI'	INFANZIA	PRIMARIE	SECONDARI M E L I	MERCOLEDI'	INFANZIA	PRIMARIE	SECONDARI M E L I	GIOVEDI'	INFANZIA	PRIMARIE	SECONDARI M E L I	VENERDI'	INFANZIA	PRIMARIE	SECONDARI M E L I	ADULTI
PASTA ALLA CARRETTERA Pasta Polpa pomodoro Olio e.v.o. Parmigiano Aglie Prezzenolo Sale Iodato Odori	50 5 10 5	70 10 20	90 20 30	POLENTA AL RAGU' Polenta Polpa pomodoro Macinato di vitellone Olio e.v.o. Parmigiano Carota Cipolla Sale Iodato Aromi	40 20 20	60 30 30	80 50 40	PASSATO DI VERDURE CON RISO Riso Patate Carote Cavolfiore Fagiolini Zucchine Olio e.v.o. Parmigiano Sale Iodato Aromi	30 20 20 20	40 30 30	50 40 40	FARRO AL PESTO Farro Pesto* Parmigiano Olio e.v.o. Sale Iodato * la dose di olio è ridotta in quanto lo si trova anche nel pesto	50 10 5 2	70 15 5	90 25 10	RISO AL POMODORO Riso Pomodori pelati Parmigiano Olio e.v.o. Sale Iodato Odori Basilico	50 20 5 5	70 30 5 5	90 30 5 5	90 50 10
HAMBURGER (Macinato) AL FORNO Manzo Olio e.v.o. Pane Carota Cipolla Sale Iodato Latte PS	50 2 20 5 q.b. q.b. 3	60 3 30 5 q.b. q.b. 3	80 5 50 10 q.b. q.b. 5	STRACCHINO Stracchino	40	50	60	BOCCONCINI DI POLLO AL LIMONE Petto di pollo Olio e.v.o. Limone Pangrattato Sale Iodato Farina	50 2 q.b. q.b. q.b. 3	60 3 q.b. q.b. q.b. 3	80 5 q.b. q.b. 5	POLPETTE DI TONNO Tonno Patate Uovo Pangrattato Parmigiano Sale Iodato Cipolla	30 10 15 10	40 20 20 20	50 25 25	FRITTATA ALLE VERDURE Uova Porri o spinaci Parmigiano Latte Olio e.v.o. Sale Iodato Cipolla	50 30 3 3 2 q.b.	50 30 3 3 2 q.b.	75 40 3 5 5 q.b.	
INSALATA Insalata Olio e.v.o. Sale iodato	40 5 q.b.	40 5 q.b.	70 7 q.b.	TRIS DI VERDURE Carote Insalata Finocchi Olio e.v.o. Sale Iodato	50 50 50 5 q.b.	50 50 50 5 q.b.	75 75 75 8 q.b.	PATATE AL PREZZEMOLO Patate Olio e.v.o. Prezzenolo Sale Iodato	150 5 q.b. q.b.	150 5 q.b. q.b.	150 8 q.b. q.b.	BIETOLA ALL'AGRO Bietola Olio e.v.o. Limone Sale Iodato	150 5 q.b. q.b.	150 5 q.b. q.b.	200 7 q.b. q.b.	VERDURE DI STAGIONE STUFATE (Cavolo Verza) Cavolo Verza Olio e.v.o. Aromi Sale Iodato Cipolla	150 5 q.b.	150 5 q.b.	200 5 7 q.b.	
PANE INTEGRALE	50	60	60	PANE	40	50	50	PANE	40	50	50	PANE	40	50	50	PANE	40	50	50	50
FRUTTA FRESCA	100	100	150	FRUTTA FRESCA	100	100	150	FRUTTA FRESCA	100	100	150	FRUTTA FRESCA	100	100	150	FRUTTA FRESCA	100	100	100	150









**COMUNE DI PISA**  
**SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE**      **MENU' INVERNALE - VEGETARIANO**



	SETTIMANA n°1	SETTIMANA n°2	SETTIMANA n°3	SETTIMANA n°4	SETTIMANA n°5
<b>A</b>	PASTA ALLE VERDURE DI STAGIONE (No Pomodoro) •STRACCHINO VERDURE DI STAGIONE STUFATE (Carote)	FUSILLI ALL'OLIO E PARMIGIANO FRITTATA AL PARMIGIANO INSALATA	SEDANINI AL POMODORO LENTICCHIE ALL'OLIO VERDURE MISTE (Carote e Finocchi)	PASTA ALLA CARRETTERA CECI ALL'OLIO INSALATA	•CHICHE AL POMODORO •CAGIOTTA BIETOLA SALTATA
<b>B</b>	PASTA AL PESTO SFOGLIATINA ALLE VERDURE E FONTINA INSALATA	FUSILLI AL RAGU' DI VERDURE (Si Pomodoro) LENTICCHIE ALL'OLIO SPINACI SALTATI	RISO ALL'OLIO MOZZARELLA CAROTE STUFATE	POLENTA AL POMODORO •STRACCHINO TRIS DI VERDURE (Insalata, finocchi, carote)	MINESTRONE CONTADINO CON FARRO SFORMATO DI RICCOTTA PATATE PREZZEMOLATE
<b>C</b>	RISO IN BIANCO FAGIOLI AL POMODORO BIETOLA ALL'AGRO	Libera Terra CREMA DI VERDURE CON RISO SFORMATO DI LEGUMI (ceci) VERDURE DI STAGIONE STUFATE (Carote)	CREMA DI VERDURE CON FARRO PIZZA MARGHERITA CAVOLFIORE AL VAPORE	PASSATO DI VERDURE CON RISO LENTICCHIE ALL'OLIO PATATE AL PREZZEMOLO	RISO ALL'OLIO FAGIOLI AL POMODORO VERDURE DI STAGIONE STUFATE (Carote)
<b>D</b>	PASTA ALL'UOVO IN BRODO VEGETALE LENTICCHIE ALL'OLIO PATATE LESSE	PASTA AL POMODORO •CAGIOTTA FINOCCHI GRATINATI LEGGERI	PENNINE ALLA CARRETTERA FRITTATA AL PARMIGIANO INSALATA	FARRO AL PESTO FRITTATA AL PARMIGIANO BIETOLA ALL'AGRO	PENNINE CON SUGO DI VERDURE (Si Pomodoro) LENTICCHIE ALL'OLIO FINOCCHI FILANGE' OPPURE LESSI
<b>E</b>	PASTA AL POMODORO FRITTATA AL PARMIGIANO FINOCCHI LESSI	VELLUTATA DI CAROTE E ZUCCA FRITTATA AL PARMIGIANO PATATE LESSE	SEDANINI ALL'OLIO E PARMIGIANO FAGIOLI ALL'UCCELLETTA VERDURE DI STAGIONE STUFATE (Finocchi)	RISO AL POMODORO FRITTATA ALLE VERDURE VERDURE DI STAGIONE STUFATE (Cavolo verza)	PASTA AL POMODORO FRITTATA DI VERDURE VERDURE DI STAGIONE STUFATE (della famiglia dei cavoli)

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.  
 Si informano gli utenti che i prodotti presenti nel menù possono contenere uno o più degli allergeni citati nell'allegato II del Reg. UE 1169/2011, come ingredienti e/o come tracce derivanti da contaminazione crociata sito/processo. 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](http://www.refezionepisa.it)  
 • Indica le derrate a filiera corta

Dott.ssa Nadia Locante

Elior Ristorazione S.p.A.