



MENU' SELF SERVICE POLO PIAGGE

Settimana dal 03/02 al 07/02 - 2025



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO
PRIMO	68-Pasta con funghi e zafferano ^(A, B) (Vr-Vn) 69-Risotto ciliegini e vongole ^(C, D) 6/7/8-Pasta all'olio ^(A) (Vr-Vn) o burro ^(A, B) (Vr) o al pomodoro ^(A) (Vr-Vn)	3-Pasta al pesto ^(A, B) (Vr) 44-Minestrina di farro e legumi ^(A, B) (Vr-Vn) 41/42/43-Riso all'olio (Vr-Vn) o burro ^(B) (Vr) o al pomodoro (Vr-Vn)	38-Risotto gorgonzola e noci ^(B, D, A, C) (Vr) 5-Pasta alla gricia ^(A, B) 41/42/43-Riso all'olio (Vr-Vn) o burro ^(B) (Vr) o al pomodoro (Vr-Vn)	22-Gnocchi* al ragu ^(A, F, M) 71-Zuppa toscana con cavolo nero ^(B) (Vr-Vn) 6/7/8-Pasta all'olio ^(A) (Vr-Vn) o burro ^(A, B) (Vr) o al pomodoro ^(A) (Vr-Vn)	72-Pasta e fagioli ^(B) (Vr-Vn) 24-Pasta ricotta e pomodoro ^(A, B, M) (Vr) 41/42/43-Riso all'olio (Vr-Vn) o burro ^(B) (Vr) o al pomodoro (Vr-Vn)	3-Pasta al pesto (A-D) (Vr) 536- Hamburger alla griglia 1043-Insalata mista autunnale (Vr-Vn)
SECONDO	603-Sgombro con panatura alle olive ^(H, G) 604-Scaloppina al limone ^(G) 550-Hamburger di cavolfiore, patate e carote ^(A) (Vr - Vn)	605-Tacchino panato ^(A) 552-Omelette al formaggio (Vr) ^(B, F) Sfornato di verdure (Vn-Vr)	580-Nasello zucchina e menta ^(B) 555-Cecina (Vr-Vn) 607-Petto di pollo panato (A)	512-Spezziatino con piselli* ^(H, G) 558-Girella di uova con cotto e formaggio ^(B, F) 559-Panzanella croccante con verdure ^(M) (Vr - Vn)	508-Involto di pesce con fagiolini ^(H, G) 502-Sfornato di spinaci e patate ^(H) (Vr - Vn) 524 - Pollo al forno ^(G) 563-Piadina IGP rucola e stracchino ^(A, B) (Vr)	Note: il pasto del sabato verrà fornito refrigerato con prenotazione entro le ore 9:00 del giorno precedente
PRODOTTO DA FORNO				564-Schiacciata Toscana con formaggio e insalata ^(A, B) (Vr)		
CONTORNO	1033-Cavolo verza (Vr-Vn) Insalata con carote filangè (Vr-Vn) Vn: ricetta vegana	1023-Patate al forno (Vr-Vn) 1042-insalata (Vr - Vn) Vr: ricetta vegetariana	Fagiolini in umido* (Vr-Vn) 1007-Pomodori (Vr - Vn) * I prodotti contrassegnati potrebbero essere surgelati	1038-Zucchine* sabbiose ^(H) (Vr-Vn) 1029-Insalata e radicchio (Vr-Vn)	1043-Insalata mista autunnale (Vr-Vn)	

Allergeni: A Glutine- B Latte - C Molluschi - D Frutta secca/guscio - E Fave - F Uova - G Crostacei - H Pesce - L Arachidi - M sola - N Sedano - P Sesamo - Q Anidride solforosa - R Lupini

MENU' INSALATONA DEL GIORNO

INSALATONA 1	1521b-Insalatona di Tonno - Lattuga, carota, pomodoro, olive verdi snocciolate, mais, tonno ^(B)	1507-Insalatona Nizzarda - Sedano, indivia belga, gherigli di noce, uova sode, tonno ^(B, A, F)	1511b-Insalatona di Pollo - Lattuga, carota, pomodoro, olive verdi snocciolate, mais, pollo	1524-Insalatona autunnale - Patate, broccoli, olive nere snocciolate, fagioli borlotti - Vr - Vn	1527b-Insalatona di Stracchino - Carota, peperone, couscous, cipolla, stracchino, avocado - Vr ^(A, B)	Note: le verdure se non reperibili saranno sostituite in base alla stagionalità: cavolo cappuccio bianco e rosso, cipolla, finocchia, indivie, peperoni di diverso colore, porro, rucola, zucca, zucchina.
INSALATONA 2	1522b-Insalatona di avocado - Carota, peperone, couscous, cipolla, avocado - Vr - Vn ^(A)	1502b-Insalatona con dadini di polenta - Lattuga, carota, pomodoro, olive verdi snocciolate, fagiolo borlotti, dadini di polenta - Vr - Vn	1523-Caprese - Mozzarella , pomodoro, - Vr ^(B)	1523-Insalatona di Orzo e Tonno - Orzo, mais, pomodoro, lattuga, tonno ^(B, M)	1526-Insalatona Primavera - Insalata mista, sedano, carota, ceci, gherigli di noci - Vr - Vn ^(B, M)	

Per le informazioni nutrizionali relative ai piatti proposti si rimanda al link polopiaggio@cimasristorazione.it e al sito <https://www.dsu.toscana.it/i-menu/pisa>

Specifiche prodotti: Frutta 30% BIO Ortaggi 30% BIO Legumi 20% BIO Cereali 20% BIO Carni bovine 20% BIO + 10% IGP Carni avicole 20% BIO + 80% antibiotic free	Carni suine 5% BIO o antibiotic free Uova 100% BIO Yogurt 100% BIO Salumi/Formaggi 30% BIO o DOP/IGP Prodotti esotici BIO o equo solidali Pasta 20% BIO	Pesce zona FAO 37-27 + 1 volta all'anno BIO Olio EVO 40% BIO Conserva di pomodoro 33% BIO Per tutti i prodotti, qualora possibile, privilegiare la filiera corta e il Km 0
--	--	---