



MENU' SELF SERVICE POLO PIAGGE

Settimana dal 17/02 al 21/02 - 2025



UNIVERSITÀ
DI PISA

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO
PRIMO	27-Pasta al ragù ^(A,N) 29-Risotto con piselli e zafferano ^(N,Q) (Vr - Vn) 6/7/8-Pasta all'olio ^(A) (Vr-Vn) o burro ^(A,B) (Vr) o al pomodoro ^(A) (Vr-Vn)	39 -Ravioli ricotta e spinaci al pomodoro ^(A,B,F) (Vr) Risotto radicchio e noci ^(D) (Vr-Vn) 41/42/43-Riso all'olio (Vr-Vn) o burro ^(B) (Vr) o al pomodoro (Vr-Vn)	3-Pasta al pesto ^(A,D,B) (Vr) 54-Orzotto di zucca ^(A,N) (Vr - Vn) 41/42/43-Riso all'olio (Vr-Vn) o burro ^(B) (Vr) o al pomodoro (Vr-Vn)	30-Riso integrale ai funghi* ^(N,Q) (Vr - Vn) 83-Pasta al ragù bianco e finocchietto ^(A) 6/7/8-Pasta all'olio ^(A) (Vr-Vn) o burro ^(A,B) (Vr) o al pomodoro ^(A) (Vr-Vn)	31-Risotto porro e patate ^(Q) (Vr - Vn) 56-Pasta ai totani e olive ^(A,H) 6/7/8-Pasta all'olio ^(A) (Vr-Vn) o burro ^(A,B) (Vr) o al pomodoro ^(A) (Vr-Vn)	16-Gnocchi burro e salvia ^(A,B,F) 575-Prosciutto crudo Toscano 1043-Insalata mista autunnale (Vr - Vn)
SECONDO	582- Spiedini di tacchino al forno ^(Q) 580-Nasello zucchina e menta ^(H) 502-Sformato di spinaci e patate ^(A) (Vr - Vn)	524 - Pollo al forno ^(Q) Sformato di patate e broccoli 506-Omelette zucchine e prosciutto ^(F)	536 - Hamburger alla griglia 584-Persico* con patate e erbe ^(H,Q) 504-Hamburger vegetali ^(A) (Vr - Vn)	Frittatona al formaggio ^(B,F) Straccetti di tacchino agli agrumi 519-Sformato di melanzane grigliate, pomodoro e basilico (Vr - Vn)	521 - Pesce panato ^(A,H) 585-Petto di pollo vino e salvia ^(Q) 586-Cecina con broccoli (Vr - Vn)	Note: il pasto del sabato verrà fornito refrigerato con prenotazione entro le ore 9:00 del giorno precedente
PRODOTTO DA FORNO			515-Pizza margherita a tranci ^(A,B) (Vr)	514-Schiacciata Toscana all'olio Tonno e insalata ^(A,H)		
CONTORNO	1013- Fagiolini al vapore (Vr - Vn) 1042-insalata (Vr - Vn)	1002-Carote al tegame ^(N) finocchi	1025-Patate sabbiose ^(A) (Vr - Vn) 1042-Insalata/1006-carote julienne(Vr - Vn)	1017-Bietola al vapore 1007-Pomodori /1042-Insalata (Vr-Vn)	1028- Fagioli in umido ^(N) (Vr - Vn) 1029-Insalata autunnale (Vr - Vn)	

Vn: ricetta vegana

Vr: ricetta vegetariana

* i prodotti contrassegnati potrebbero essere surgelati

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

MENU' INSALATONA DEL GIORNO

INSALATONA	1519-Insalatona di Orzo - Orzo, mais, pomodoro, lattuga, semi di girasole - Vr-Vn ^(A-D)	1523-Caprese – Mozzarella , pomodoro - Vr ^(B)	1521b-Insalatona di Tonno - Lattuga, carota, pomodoro, olive verdi snocciolate, mais, tonno ^(H)	1511b-Insalatona di Pollo - Lattuga, carota, pomodoro, olive verdi snocciolate, mais, pollo	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, finocchio, indivie, pereroni di diverso colore, porro, rucola, zucca, zucchina.
INSALATONA	1520-Insalatona Contadina con mozzarella - Lattuga, radicchio, gherigli di noci, peperone giallo, mozzarella - Vr ^(B-D)	1518-Insalatona Belga - Indivia belga, sedano, peperone, formaggio fresco spalmabile, mais Vr ^(B-N)	1522b-Insalatona di avocado - Carota, peperone, couscous, cipolla, avocado - Vr - Vn ^(A)	1530-Insalatona alternativa - Patate, broccoli, dadini di polenta, noci, olive verdi snocciolate - Vr - Vn ^(D)	Insalatona Fantasia - Insalata mista, carote, pomodoro, mais, peperone e olive nere denocciolate (Vr-Vn)	

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