



# MENU' SELF SERVICE POLO PIAGGE

Settimana dal 17/03 al 21/03 2025



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	ENERGI'
PRIMO	52 - Pasta all'amatriciana <sup>(1,6,10,13,12)</sup>	189 - Pasta con tonno e pomodoro <sup>(1,6,10,13)</sup>	9- Pasta radicchio e gorgonzola <sup>(1,6,10,13,7)</sup> (Vr)	142- Cannelloni di carne <sup>(1,6,10,13,7,3,9,12)</sup>	112- Orecchiette con merluzzo e broccoli <sup>(1,6,10,13,2,4,14)</sup>
	254 - Minestrone con riso <sup>(9)</sup> Vn	233- Risotto con patate e zafferano (Vn)	273 - Zuppa di farro e verdure <sup>(1,6,10,13,9)</sup> (Vn)	263- Pasta al sugo di fagioli <sup>(1,6,10,13,9)</sup> (Vn)	63- Pasta pomodoro e ricotta <sup>(1,6,10,13,7)</sup>
	212-Riso all'olio (Vn) o burro <sup>(7)</sup> (Vr) o al pomodoro (Vn)	38/45-Pasta all'olio <sup>(1,6,10,13)</sup> (Vn) o burro <sup>(1,6,10,13,7)</sup> (Vr) o al pomodoro <sup>(1,6,10,13)</sup> (Vn)	212-Riso all'olio (Vn) o burro <sup>(7)</sup> (Vr) o al pomodoro (Vn)	38/45-Pasta all'olio <sup>(1,6,10,13)</sup> (Vn) o burro <sup>(1,6,10,13,7)</sup> (Vr) o al pomodoro <sup>(1,6,10,13)</sup> (Vn)	212-Riso all'olio (Vn) o burro <sup>(7)</sup> (Vr) o al pomodoro (Vn)
SECONDO	503-Frittata con verdure <sup>(3,7)</sup> (Vr)	444-Nasello alla mediterranea <sup>(2,4,14)</sup>	859 - Hamburger alla Valdostana <sup>(7, 1 6 10, 12)</sup>	856- Scaloppina di pollo alla romana <sup>(12)</sup>	477- Totani in umido con piselli <sup>(2,4,14,12)</sup>
	394- Cosci e fusi di pollo al forno <sup>(12)</sup>	519- Omelette al formaggio <sup>(7,3)</sup> (Vr)	684- Ricotta al forno <sup>(7,3,1)</sup> (Vr)	526 - Sformato di zucca <sup>(1,7,3)</sup> (Vr)	305 - Arista al latte <sup>(7,9)</sup>
	858- Burger di legumi al pomodoro (Vn)	857- Sformato di verza (Vn)	539-Cecina con zucchine (Vn)	552- Crostini di polenta con verdure (Vn)	544 - Medaglioni di cavolfiore e patate <sup>(1)</sup> (Vn)
PRODOTTO DA FORNO				583/590-Pizza Marinara a tranci <sup>(1)</sup> (Vn) o Margherita <sup>(1,7)</sup> (Vr)	360-Piadina IGP con verdure cotte e prosciutto <sup>(1,6,3,8,11)</sup>
CONTORNO	745 - Bieta all'agro <sup>(12)</sup> (Vn) 694/685 - Insalata mista/ Rape rosse in insalata (Vn)	722 - Broccoli aglio e olio (Vn) 686/755-carote filangè/Ceci in insalata <sup>(9)</sup> (Vn)	806- Patate alla ghiotta (Vn) 691/696- Insalata di finocchi, arance ed olive / Pomodori ad insalata (Vn)	741-Zucchine trifolate (Vn) 688/693 - Crauti in insalata/ Mais (Vn)	712- Carote prezzemolate (Vn) -Insalata di rucola e mela (Vn)

Vn: ricetta vegana

Vr: ricetta vegetariana

\* i prodotti contrassegnati potrebbero essere surgelati

INSALATONA	Insalatona di Tonno - Lattuga, carota, pomodoro, olive verdi snocciolate, mais, tonno <sup>(2,4,14)</sup>	Insalatona Nizzarda - Sedano, indivia belga, gherigli di noce, uova sode, tonno <sup>(9,8,3,2,4,14)</sup>	Insalatona di Pollo - Lattuga, carota, pomodoro, olive verdi snocciolate, mais, pollo	Insalatona autunnale - Patate, broccoli, olive nere snocciolate, fagioli borlotti - Vn	Insalatona di Stracchino - Carota, peperone, couscous, cipolla, stracchino, avocado - Vr <sup>(1,6,10,13,7)</sup>
INSALATONA	Insalatona di avocado - Carota, peperone, couscous, cipolla, avocado -Vn <sup>(1,6,10,13)</sup>	Insalatona con dadini di polenta - Lattuga, carota, pomodoro, olive verdi snocciolate, fagiolo borlotted, dadini di polenta - Vn	Caprese - Mozzarella, pomodoro, - Vr <sup>(7)</sup>	Insalatona di Orzo e Tonno - Orzo, mais, pomodoro, lattuga, tonno <sup>(1,6,10,13,2,4,14)</sup>	Insalatona Primavera - Insalata mista, sedano, carota, ceci, gherigli di noci - Vn <sup>(9,8)</sup>

Per le informazioni nutrizionali relative ai piatti proposti si rimanda al link [polopiagge@cimasristorazione.it](mailto:polopiagge@cimasristorazione.it) e al sito <https://www.dsu.toscana.it/i-menu#pisa>

Allergeni: 1 Glutine, 2 Crostacei, 3 Uova, 4 Pesce, 5 Arachidi, 6 Soia, 7 Latte, 8 Frutta a guscio, 9 Sedano, 10 Senape, 11 Semi di sesamo, 12 Anidride solforosa e solfiti, 13 Lupini, 14 Molluschi

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