



MENU' SELF SERVICE POLO PIAGGE

Settimana dal 27/01 al 31/01 - 2025



UNIVERSITÀ
DI PISA

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	
PRIMO	18-Penne all'arrabbiata ^(A) (Vr - Vn) 46-Vellutata di ceci ^(B) (Vr-Vn) 41/42/43-Riso all'olio (Vr-Vn) o burro ^(B) (Vr) o al pomodoro (Vr-Vn)	76 - Pasta e lenticchie ^(A) (Vr-Vn) 39 -Ravioli ricotta e spinaci al pomodoro ^(A,B,F) (Vr) 6/7/8-Pasta all'olio ^(A) (Vr-Vn) o burro ^(A,B) (Vr) o al pomodoro ^(A) (Vr-Vn)	9-Pasta alla mediterranea ^(A,B) (Vr-Vn) 35-Risotto alla milanese ^(B,C) 6/7/8-Pasta all'olio ^(A) (Vr-Vn) o burro ^(A,B) (Vr) o al pomodoro ^(A) (Vr-Vn)	13-Gnocchi al pomodoro (Vr-Vn) ^(A,B,F,H) 66-Zuppa di lenticchie e orzo ^(A,B) (Vr-Vn) 41/42/43-Riso all'olio (Vr-Vn) o burro ^(B) (Vr) o al pomodoro (Vr-Vn)	37-Risotto radicchio e noci ^(A,C) (Vr-Vn) 67-Pasta con piselli e pancetta ^(A,H) 6/7/8-Pasta all'olio ^(A) (Vr-Vn) o burro ^(A,B) (Vr) o al pomodoro ^(A) (Vr-Vn)		
SECONDO	536-Hamburger alla griglia 534-Frittata con patate ^(F) (Vr) Hamburger di spinaci e patate ^(F) (Vr - Vn)	584-Persico* con patate e erbe ^(A,C) 556-Polpette in umido ^(A,M,Q) 555-Cecina (Vr-Vn)	596- Persico al limone ^(H) 597-Fettina di suino alla pizzaia ^(B) 540-Millefoglie di zucchine grigliate e crema di patate (Vr-Vn)	607-Petto di pollo panato ^(A) 599-Pangasio zafferano e rucola ^(A,C) 525-Frittata alla contadina ^(F) (Vr)	600-Persico con olive e rosmarino ^(A,C) Petto di tacchino alla diavola 602-Cecina con erbe (Vr - Vn)	Note: il pasto del sabato verrà fornito refrigerato con prenotazione entro le ore 9:00 del giorno precedente	
PRODOTTO DA FORNO			546-Pizza Marinara a tranci ^(A) (Vr - Vn)	Schiacciata Toscana all'olio ^(B) melanzane insala e pomodori (Vr - Vn)			
CONTORNO	1020-Spinaci saltati - (Vr-Vn) 1044-Insalata con finocchio (Vr-Vn) Vn: ricetta vegana	1037-Zucchine trifolate (Vr - Vn) 1034-Finocchi in insalata (Vr - Vn) Vr: ricetta vegetariana	1027-Cannellini stufati (Vr-Vn) 1029-Insalata e radicchio (Vr-Vn) * i prodotti contrassegnati potrebbero essere surgelati	1009-Piselli al tegame (Vr-Vn) 1030-Insalata di Carote e Finocchii (Vr-Vn)	1031-Broccoli all'olio (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 soia - N Sedano - P Sesamo - Q Anidride solforosa - R Lupini

MENU' INSALATONA DEL GIORNO

INSALATONA	1511b-Insalatona di Pollo - Lattuga, cetriolo, pomodoro, olive verdi snocciolate, mais, pollo	1513b-Insalatona con polenta - Lattuga, carota, pomodoro, olive verdi snocciolate, mais, dadini di polenta - Vr - Vn	1515-Insalatona Tonno e fagioli - Tonno, pomodoro, lattuga, fagioli cannellini ^(A)	Caprese - pomodoro e mozzarella - Vr ^(A-A)	1519-Insalatona di Orzo - Orzo, mais, pomodoro, lattuga, semi di girasole - Vr-Vn ^(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, zuccina.
INSALATONA	1512-Insalatona autunno - Insalata mista, mais, peperoni, cipolla, semi di girasole Vr - Vn ^(B)	1514-Insalatona autunnale con formaggio - Patate, broccoli, formaggio, olive nere snocciolate - Vr ^(B)	1516-Insalatona di riso integrale e Polenta - Insalata di riso integrale, dadi di polenta, verdure al vapore (carote, fagiolini) - Vr - Vn	Insalatona Belga - Indivia belga, sedano bianco, peperone, carote, mais - Vr-Vn ^(A)	1520-Insalatona Contadina con mozzarella - Lattuga, radicchio, gherigli di noci, peperone giallo, mozzarella - Vr ^(B - C)	

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