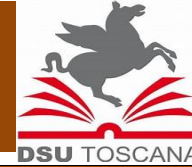




MENU' SELF SERVICE POLO PIAGGE

Settimana dal 29/05 al 03/06 - 2023



UNIVERSITÀ
DI PISA

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO
PRIMO	Pasta ^(A) integrale con Carciofi (Vr-Vn) Risotto radicchio e noci ^(D) (Vr-Vn) Pasta all'olio ^(A) (Vr-Vn) o burro ^(A,B) (Vr) o al	Penne con pesto di fagiolini ^(A-S) (Vr) Minestra di farro ^(A,N) (Vr-Vn) Riso all'olio (Vr-Vn) o burro ^(B) (Vr) o al	Risotto integrale con zucchine e limone (Vr-Vn) Pasta alla norcina ^(A-B) Riso all'olio (Vr-Vn) o burro ^(B) (Vr) o al	Gnocchi* al ragù ^(A-S) Zuppa contadina ^(A,N) (Vr-Vn) Pasta all'olio ^(A) (Vr-Vn) o burro ^(A,B) (Vr) o al		Pasta con pomodoro e pesto ^(A,S,D) (Vr-Vn) Straccetti con rucola e scaglie di grana ^(B) Insalata mista (Vr-Vn)
SECONDO	Pesce all'isolana ^(H-S) Hamburger alla valdostana ^(B) Hamburger di cavolfiore, patate e carote (Vr - Vn)	Francesine di pollo con patate Omelette al formaggio (Vr) ^(B-F) Straccetti di soia alla griglia con verdure ^(M) (Vn - Vr)	Pesce alle erbette ^(H,S) Cecina (Vr-Vn) Polpette in umido ^(A,S)	Bocconcini di suino con funghi* e piselli* Girella di uova ^(F) Panzanella croccante con verdure ^(A) (Vr - Vn)		Note: il pasto del sabato verrà fornito refrigerato con prenotazione entro le ore 9:00 del giorno precedente
PRODOTTO DA FORNO		Piadina IGP rucola e stracchino ^(A-B) (Vr)		Schiacciata Toscana con formaggio e insalata ^(A-B) (Vr)		
CONTORNO	Cavolo verza (Vr-Vn) Finocchi/carote (Vr-Vn)	Patate al forno (Vr-Vn) Pomodori ^(S) /insalata (Vr - Vn)	Fagiolini*/piselli* (Vr-Vn) Insalata Iceberg (Vr-Vn)	Zucchine* (Vr-Vn) Lattuga e radicchio (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 - S Pomodoro

MENU' INSALATONA DEL GIORNO

INSALATONA	Insalatona di Tonno - Lattuga, cetriolo, pomodoro, olive verdi snocciolate, mais, tonno ^(S-H)	Nizzarda - Sedano, indivia belga, gherigli di noce, uova sode, filetti di acciuga/tonno ^(D-N)	Insalatona di Pollo - Lattuga, cetriolo, pomodoro, olive verdi snocciolate, mais, pollo ^(S)	Insalatona autunnale - Patate, broccoli, olive nere snocciolate, fagioli borlotti - Vr - Vn ^(M)		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	Insalatona di avocado - Cetriolo, peperone, couscous, cipolla, avocado - Vr - Vn ^(A)	Insalatona con dadini di polenta - Lattuga, cetriolo, pomodoro, olive verdi snocciolate, fagiolo borlotti, dadini di polenta - Vr - Vn ^(A-S)	Caprese - Mozzarella, pomodoro, basilico - Vr ^(B-S)	Insalatona di Orzo e Tonno - Orzo, mais, pomodoro, lattuga, tonno ^(A-H-S)		

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