



MENU' SELF SERVICE POLO PIAGGE

Settimana dal 15/04 al 20/04 - 2024



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO
PRIMO	18-Penne all'arrabbiata ^(A) (Vr - Vn) 46-Vellutata di ceci ^(N) (Vr-Vn) 41/42/43-Riso all'olio (Vr-Vn) o burro ^(B) (Vr) o al pomodoro (Vr-Vn)	65-Pasta con broccoli e salsiccia ^(A,N) 36-Risotto ai funghi misti* ^(N,Q) (Vr-Vn) 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,N) (Vr-Vn) 35-Risotto alla milanese ^(N,Q) 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,N) 66-Zuppa di lenticchie e orzo ^(A,N) (Vr-Vn) 41/42/43-Riso all'olio (Vr-Vn) o burro ^(B) (Vr) o al pomodoro (Vr-Vn)	37-Risotto radicchio e noci ^(N,D) (Vr-Vn) 67-Pasta con piselli e pancetta ^(A,N) 6/7/8-Pasta all'olio ^(A) (Vr-Vn) o burro ^(A,B) (Vr) o al pomodoro ^(A) (Vr-Vn)	26-Pasta al Tonno ^(A,H) 545-Salmone ^(H) e 1042-insalata
SECONDO	595-Persico alle verdure ^(H,Q) 534-Frittata con patate ^(F) (Vr) 535-Sformato di patate, carote, piselli con pangrattato ^(A) (Vr - Vn)	536-Hamburger alla griglia 548-Nasello* all'isolana ^(H,Q) 576-Mozzarella ^(B) fior di latte (Vr)	596-Sgombro alla livornese ^(H) 597-Fettina di suino alla pizzaiola ^(Q) 540-Millefoglie di zucchine grigliate e crema di patate (Vr-Vn)	598-Fusi di pollo alla paprika ^(Q) 599-Tilapia zafferano e rucola ^(H,Q) 525-Frittata alla contadina ^(F) (Vr)	600-Persico con olive e rosmarino ^(H,Q) 601-Petto di pollo 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				547-Schiacciata Toscana all'olio ^(A) humus di Ceci e insalata (Vr - Vn) (o Finocchiona e insalata)	546-Pizza Marinara a tranci ^(B) con 1043-insalata mista autunnale o patatine (Vr - Vn)	
CONTORNO	1020-Spinaci saltati - (Vr-Vn) 1044-Insalata con finocchio (Vr-Vn)	1023-Patate al forno - (Vr-Vn) 1034-Finocchi in insalata (Vr - Vn)	1027-Cannellini stufati (Vr-Vn) 1029-Insalata e radicchio (Vr-Vn)	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)	

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	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, prezzemolo ^(H)	1517-Pomodori Ripieni - Pomodori ripieni di couscous, verdure, lenticchie - Vr - Vn ^(A)	1519-Insalatona di Orzo - Orzo, mais, pomodoro, lattuga, semi di girasole - Vr-Vn ^(A-D)	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 - Cicoria rossa e verde, spinaci, mais, scorza di limone, basilico, cipolla, semi di girasole e zucca - Vr - Vn ^(D)	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	1518-Insalatona Belga - Indivia belga, sedano bianco, peperone, formaggio fresco spalmabile, mais - Vr ^(B-N)	1520-Insalatona Contadina con mozzarella - Lattuga, radicchio, gherigli di noci, peperone giallo, mozzarella, basilico - Vr ^(B-D)	

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>

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