



MENU' SELF SERVICE POLO PIAGGE

Settimana dal 28/10 al 31/10 - 2024



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO
PRIMO	68-Pasta con funghi e zafferano ^(A,N) (Vr-Vn) 69-Risotto ciliegini e vongole ^(C,Q) 6/7/8-Pasta all'olio ^(A) (Vr-Vn) o burro ^(A,B) (Vr) o al pomodoro ^(A) (Vr-Vn)	3-Pasta al pesto ^(A-D) (Vr) 44-Minestra di farro e legumi ^(A,N) (Vr-Vn) 41/42/43-Riso all'olio (Vr-Vn) o burro ^(B) (Vr) o al pomodoro (Vr-Vn)	38-Risotto gorgonzola e noci ^(B,D,N,Q) (Vr) 5-Pasta alla gricia ^(A,B) 41/42/43-Riso all'olio (Vr-Vn) o burro ^(B) (Vr) o al pomodoro (Vr-Vn)	22-Gnocchi* al ragù ^(A,F,N) 71-Zuppa toscana con cavolo nero ^(N) (Vr-Vn) 6/7/8-Pasta all'olio ^(A) (Vr-Vn) o burro ^(A,B) (Vr) o al pomodoro ^(A) (Vr-Vn)		
SECONDO	603-Sgombro con panatura alle olive ^(H,Q) 604-Scaloppina al limone ^(Q) 550-Hamburger di cavolfiore, patate e carote ^(A) (Vr - Vn)	605-Tacchino panato ^(A) 552-Omelette al formaggio (Vr) ^(B-F) Sformato di verdure (Vn-Vr)	580-Nasello zucchina e menta ^(H) 555-Cecina (Vr-Vn) 556-Polpette in umido ^(A,M,Q)	512-Spezziatino con piselli* ^(N,Q) 558-Girella di uova con cotto e formaggio ^(B,F) 559-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				564-Schiacciata Toscana con formaggio e insalata ^(A,B) (Vr)		
CONTORNO	1033-Cavolo verza (Vr-Vn) 1005-carote flangè (Vr-Vn)	1023-Patate al forno (Vr-Vn) 1007-Pomodori /1042-insalata (Vr - Vn)	Fagiolini in umido* (Vr-Vn) 1042-Insalata (Vr-Vn)	1038-Zucchine* sabbiose ^(A) (Vr-Vn) 1029-Insalata 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

MENU' INSALATONA DEL GIORNO

INSALATONA	1521b-Insalatona di Tonno - Lattuga, carota, pomodoro, olive verdi snocciolate, mais, tonno ^(H)	1507-Insalatona Nizzarda - Sedano, indivia belga, gherigli di noce, uova sode, filetti di acciuga/tonno ^(D,N,F,H)	1511b-Insalatona di Pollo - Lattuga, carota, pomodoro, olive verdi snocciolate, mais, pollo	1524-Insalatona autunnale - Patate, broccoli, olive nere snocciolate, fagioli borlotti - Vr - Vn	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	1522b-Insalatona di avocado - Carota, peperone, couscous, cipolla, avocado - Vr - Vn ^(A)	1502b-Insalatona con dadini di polenta - Lattuga, carota, pomodoro, olive verdi snocciolate, fagiolo borlotti, dadini di polenta - Vr - Vn	1523-Caprese - Mozzarella, pomodoro, basilico - Vr ^(B)	1523-Insalatona di Orzo e Tonno - Orzo, mais, pomodoro, lattuga, tonno ^(A-H)	

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

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