



MENU' SELF SERVICE POLO PIAGGE

Settimana dal 06/01 al 11/01 - 2025



UNIVERSITÀ
DI PISA

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO
PRIMO			3-Pasta al pesto ^(A,D,B) (Vr) 54-Orzotto di zucca ^(A,N) (Vr - Vn) 41/42/43-Riso all'olio (Vr-Vn) o burro ^(B) (Vr) o al pomodoro (Vr-Vn)	30-Riso integrale ai funghi* ^(N,Q) (Vr - Vn) 83-Pasta al ragù bianco e finocchietto ^(A) 6/7/8-Pasta all'olio ^(A) (Vr-Vn) o burro ^(A,B) (Vr) o al pomodoro ^(A) (Vr-Vn)	31-Risotto porro e patate ^(Q) (Vr - Vn) 26a-Pasta integrale al tonno ^(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 508-Involentino di pesce con fagiolini ^(H,Q) 519-Sfornato di melanzane grigliate, pomodoro e basilico (Vr - Vn)	Frittatona al formaggio ^(B,F) 509-Arista di maiale alla senape ^(Q,S) 504-Hamburger vegetali ^(A) (Vr - Vn)	584-Persico* con patate e erbe ^(H,Q) 585-Petto di pollo vino e salvia ^(Q) 586-Cecina con broccoli (Vr - Vn)	Note: il pasto del sabato verrà fornito refrigerato con prenotazione entro le ore 9:00 del giorno precedente
PRODOTTO DA FORNO				515-Pizza margherita a tranci ^(A,B) (Vr)	514-Schiacciata Toscana all'olio Tonno e insalata ^(A,H)	
CONTORNO			1025-Patate sabbiose ^(A) (Vr - Vn) 1042-Insalata/1006-carote julienne(Vr - Vn)	1017-Bietola al vapore 1007-Pomodori in insalata/1042-Insalata (Vr-Vn)	1037-Zucchine trifolate (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)	1511b-Insalatona di Pollo - Lattuga, carota, pomodoro, olive verdi snocciolate, mais, pollo	1527b-Insalatona di Stracchino - Carota, peperone, couscous, cipolla, stracchino, avocado – Vr ^(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, zucchina.
INSALATONA			1522b-Insalatona di avocado - Carota, peperone, couscous, cipolla, avocado - Vr – Vn ^(A)	1530-Insalatona alternativa - Patate, broccoli, dadini di polenta, noci, olive verdi snocciolate - Vr – Vn ^(D)	Insalatona Fantasia - Insalata mista, carote, pomodoro, mais, peperone e olive nere denocciolate (Vr-Vn)	

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
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