



MENU' SELF SERVICE POLO PIAGGE

Settimana dal 19 al 23 ottobre 2026



UNIVERSITÀ
DI PISA

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PRIMO	52- REGIONALE: Pasta BIO all'amatriciana (1,6,10,13,9,12) 254- Minestrone con riso BIO (9) Vn 38/45-Pasta BIO all'olio (1,6,10,13) (Vn) o burro (1,6,10,13,7) (Vr) o al pomodoro BIO (1,6,10,13,9)	233- REGIONALE: Risotto BIO allo zafferano (9) (Vn) 119-Pasta BIO gamberi e zucchine (12,2,4,14, 1,10,13,6,9) 38/45-Pasta BIO all'olio (1,6,10,13) (Vn) o burro (1,6,10,13,7) (Vr) o al pomodoro BIO (1,6,10,1,9,3) (Vn)	73- REGIONALE: Farfalle BIO pesto e pomodorini (1,6,10,13,7,3,8,5) (Vr) 273- Zuppa di farro BIO e verdure (1,6,10,13,9) Vr 212-Riso BIO all'olio (Vn) o burro ⁽⁷⁾ (Vr) o al pomodoro BIO (9) (Vn)	204- REGIONALE: Ravioli di magro al pomodoro BIO (1,6,10,13,3,7,9) (Vr) 261-Pasta BIO e ceci (1,6,10,13,9,11) Vn 212-Riso BIO all'olio (Vn) o burro ⁽⁷⁾ (Vr) o al pomodoro BIO (9) (Vn)	101- REGIONALE: Pasta BIO al ragù di pesce (1,6,10,13,2,4,14,12) 219-Risotto BIO ai funghi (7) (Vr) 38/45-Pasta BIO all'olio (1,6,10,13) (Vn) o burro (1,6,10,13,7) (Vr) o al pomodoro BIO (1,6,10,13,9) (Vn)
SECONDO	394- REGIONALE: - Cosci e fusi di pollo al forno (12) 503- Frittata BIO con verdure (7,3) Vr Carne ai ferri 858- Burger BIO di legumi al pomodoro (1, 10,13,6,11) Vn	853- REGIONALE: Totano con patate e bietole(bietole BIO) (2,4,14,12) 857- Sformato di verza (Vn) Carne ai ferri 519- Omelette BIO al formaggio (7,3) Vr	539- Cecina BIO con zucchine (1,10,13,6,11,9) Vn 865- REGIONALE: Hamburger alla Valdostana (1,6, 10, 12, 7) Carne ai ferri 684- Ricotta BIO al forno (7,3,1) Vr	876- Scaloppina di pollo alla salvia (12,1) 5- REGIONALE: Uova alla pizzaiola BIO (3,7) Carne ai ferri 547 - Burger vegetali (1,9) (Vn) BIO	448- REGIONALE: Filetto di merluzzo all'acquapazza (2,4,14) 305- Arista al latte (7,9) Carne ai ferri 544- Medaglione di cavolfiore e patate (1,9) Vn
PRODOTTO DA FORNO				583-Pizza marinara a tranci ¹⁰ (Vn)	577-Schiacciata Toscana all'olio Tonno e insalata (1,2,4,14,7)
CONTORNO	739-Spinaci saltati BIO - (Vn) (9) 775 -Purea di lenticchie al pomodoro BIO Vn (1,10,13,6,11,9) 694-Insalata con carote BIO (Vn)	760- Ceci con salvia e rosmarino (Vn) BIO (1,10,13,6,11,9) 722- Broccoli BIO aglio e olio (9) Vn 694- Insalata mista (Vn)	747- Zucca al forno (Vn) (9) 789 - Mix di legumi BIO Vn (1,10,13,6,9,11) 686- Carote julienne Vn BIO	786- Piselli BIO e prosciutto (9) 712- Carote prezzemolate (9) 691 - Insalata di finocchi Vn	800 - Patate BIO sabbiate (1) (Vn) 765- Fagioli borlotti BIO al vino (12, 1 10 13 6 11 9) Vn 694- Insalata mista (Vn)

INSALATONA 1	Insalatona ricca - Lattuga, cetriolo, pomodoro, olive verdi snocciolate, mais, dadini di prosciutto crudo	Insalatona con polenta - Lattuga, carota, pomodoro, olive verdi snocciolate, mais, ceci - Vn	Insalatona di legumi - Fagioli cannellini, cetrioli, carote, pomodoro, mais, olive (Vn) (1,10,13,6,11,9)	Insalatona tonno e stracchino - Sedano, indivia belga, gherigli di noce, stracchino e tonno (9,8,7,2,4,14)	Insalatona ricca- Insalata mista, sedano, carote, pomodoro, cetriolo, stracchino (2,9,4,14)
--------------	---	--	---	---	--

INSALATONA 2	Insalatona primavera - Insalata mista, mais, peperoni, cipolla, semi di girasole Vn	Insalatona con formaggio - Sedano, cetriolo, carote, formaggio, olive nere snocciolate - Vr ^(9,7)	Insalatona leggera: Insalata mista, cavolo cappuccio, carota, peperone, prezzemolo (Vn)	Insalatona Variopinta: Peperone rosso, carota, pomodoro, lattuga, olive nere snocciolate, ananas fresco, avocado (Vn)	Insalatona Contadina - Lattuga, radicchio, gherigli di noci, peperone giallo, ceci (8) (Vn)
--------------	---	--	---	---	--

Allergeni: 1 Glutine, 2 Crostacei, 3 Uova, 4 Pesce, 5 Arachidi, 6 Soia, 7 Latte, 8 Frutta a guscio, 9 Sedano, 10 Senape, 11 Semi di sesamo, 12 Anidride solforosa e solfiti, 13 Lupini, 14 Molluschi

I MENU' DEL GIORNO POSSONO ESSERE PRENOTATI IN REFRIGERATO ENTRO LE ORE 9:00 DEL GIORNO STESSO, CON RITIRO PRESSO IL BAR DALLE 10:30 ALLE 17:30 DAL LUNEDI' AL VENERDI' E DALLE 10:30 ALLE 13:00 IL SABATO. LA PRENOTAZIONE SI EFFETTUA TRAMITE APP CIMAS MEAL

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 e riso 100% BIO

Pesce zona FAO 37-27 + 1 volta all'anno BIO
Olio EVO 100% BIO
Pelati, polpa e passata di pomodoro 100% BIO

Per tutti i prodotti, qualora possibile, privilegiare la filiera corta e il Km 0