



MENU' SELF SERVICE POLO PIAGGE
dal 26 al 30 ottobre 2026



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PRIMO	73 REGIONALE- Pasta BIO con pesto alla genovese (1,10,13,6,8,5,7,3,9) Vr	852- Pasta BIO gratinata (1,10,13,6,9,7,3) Vr	219 -REGIONALE -Risotto BIO ai funghi (7,3,9,12) Vr	52- REGIONALE - Pasta BIO all'amatriciana (1,10,13,6,7,3,12,9)	863- REGIONALE - Pasta BIO ai totani (1,10,13,16,2,4 ,14,12,9)
	253 - Minestrone di verdure con pasta (1 10 13 6 9) Vn	101- REGIONALE -Risotto BIO con ragù di pesce (2,4,14,12,9)	264- Pasta BIO e fagioli (1,10,13,6,9,11) Vn	268- Pasta BIO e patate (1,10,13,6,11) Vn	233-Risotto BIO patate e zafferano (9) Vn
	Riso BIO in bianco o al pomodoro BIO (1,10,13,6,9) Vn	Riso BIO in bianco o al pomodoro (1,10,13,6,9) Vn	Pasta BIO in bianco o al pomodoro BIO (1,10,13,6,9) Vn	Riso BIO in bianco o al pomodoro (1,10,13,6,9) Vn	Pasta BIO in bianco o al pomodoro BIO (1,10,13,6,9) Vn
SECONDO	503- REGIONALE - Frittata BIO con verdure (3,7) (Vr)	444- REGIONALE - Nasello alla mediterranea (2,4,14)	344-REGIONALE Scaloppine di pollo con funghi (1 12 9)	875- REGIONALE - Arista al finocchietto (9,12)	395-Alette di pollo speziate (1)
	362 -Polpette al sugo (1 6 10 7 3)	519 -Omelette BIO al formaggio (7,3) (Vr)	518- Nidi di spinaci con uova (7,3,9,1) Vr	521 - Sformato di verdure stagionali BIO (1,7,3) (Vr)	457-Filetto di sgombero gratinato (2,4,14,1)
	Carne ai ferri	Carne ai ferri	Carne ai ferri	Carne ai ferri	Carne ai ferri
	858- Burger di legumi BIO (1 10 13 6 11 9) (Vn)	857- Sformato di verza (Vn)	539-Cecina BIO con zucchine (Vn) (1 10 13 6 9 11)	554- Medaglioni di zucchine e patate (1) (Vn)	601-Crostone di pane con hummus di ceci BIO e verdure (1, 10,13,6,9,11) (Vn)
PRODOTTO DA FORNO				583/590 - Pizza Marinara a tranci (1) (Vn) o Margherita (1,7) (Vr)	Schiacciata toscana con formaggio ed insalata (1,7) (Vr)
CONTORNO	745- Bieta BIO all'agro (Vn) (9)	722 - Broccoli BIO aglio e olio (Vn) 9)	806- Patate alla ghiotta (Vn)/ 786- Piselli e prosciutto (9)	738 - Spinaci BIO saltati (Vn)(9)	707- Broccoletti BIO ripassati (Vn) (9)
	756- Ceci BIO allo zafferano (Vn) (1,10,13,6,9,11)	772- Cannellini BIO in insalata (9)(1,10,13,6,9,11)	691- Insalata di finocchi arance ed olive (Vn)	881- Mix di legumi BIO (Vn) (1,10,13,6,9,11)	760 - ceci BIO con salvia e rosmarino Vn (1,10,13,6,9,11)
	694- Insalata mista	686- Carote julienne (Vn)		696 - Pomodori ad insalata (Vn)	694-Pomodori / Insalata mista (Vn)

Vn: ricetta vegana

Vr: ricetta vegetariana

* i prodotti contrassegnati potrebbero essere surgelati

In linea Self-Service sarà possibile richiedere pasti dietetici o "in bianco" SOLO SU PRENOTAZIONE. Sarà possibile anche chiedere pasti da asporto senza prenotazione scegliendo fra i cibi disponibili, senza priorità rispetto alla linea self (consigliamo il prelievo nelle seguenti fasce orarie 11:45-12:00 13:00-13:15 dopo le 14:00)

ENU' 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

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

MENU' INSALATONA DEL GIORNO

INSALATONA	Insalatona di tonno -Lattuga, carota, pomodoro, olive verdi denocciolate, mais, tonno (4)	Insalata Nizzarda - Sedano, indivia belga, gherigli di noce, stracchino e tonno (9,8,7,2,4, 14)	Insalatona ricca - Lattuga, carota, pomodoro, olive verdi denocciolate, mais, dadini di prosciutto cotto	Insalatona di legumi - Ceci, fagioli, olive nere, pomodori ed insalata -Vn (1,10,13,6,9,11)	Insalatona di Stracchino - Carota, peperone, couscous, cipolla, stracchino, avocado (1,6,10,13,7) (Vr)
INSALATONA	Insalatona di avocado - Carota, peperone, cous cous, cipolla, avocado - Vn (1,6,10,13)	Insalatona di legumi - Lattuga, carota, pomodoro, olive verdie denocciolate, fagioli borlotti, ceci- Vn (1,10,13,6,9,11)	Caprese - Mozzarella, pomodoro -Vr (7)	Insaltona di Cous Cous e tonno - cous cous, mais , pomodoro, lattuga, tonno (1,6,10,13,4)	Insalatona Fantasia - Insalata mista, carote, pomodoro, mais, peperone e olive nere denocciolate (Vn)

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	Carni suine 5% BIO o antibiotic free	Pesce zona FAO 37-27 + 1 volta all'anno BIO
Ortaggi 30% BIO	Uova 100% BIO	Olio EVO 100% BIO
Legumi 20% BIO	Yogurt 100% BIO	Pelati, polpa e passata di pomodoro 100% BIO
Cereali 20% BIO	Salumi/Formaggi 30% BIO o DOP/IGP	
Carni bovine 20% BIO + 10% IGP	Prodotti esotici BIO o equo solidali	Per tutti i prodotti, qualora possibile, privilegiare la filiera corta e il Km 0
Carni avicole 20% BIO + 80% antibiotic free	Pasta e riso 100% BIO	