



MENU' SELF SERVICE POLO PIAGGE Settimana dal 7 al 13 settembre 2026



UNIVERSITÀ
DI PISA

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PRIMO	73-REGIONALE: Pasta BIO pesto e pomodorini (1,10,13,6,8,5,7,3,9) Vr 68- Insalata di pasta BIO alla mediterranea 1 10 13 6 7 4	63- Pasta BIO pomodoro e ricotta BIO (1,10,13,6,7,3) Vr 101-REGIONALE: Riso BIO con ragù di pesce (2,4,14,12,9)	76- REGIONALE: Pasta BIO con pesto alla trapanese (1,10,13,6,7,3,5) Vr 239- Insalata di riso BIO (7,3,4,9)	52- REGIONALE: Pasta BIO all'amatriciana (1,10,13,6,7,3,12,9) 287- Farro BIO con pomodorini e zucchine (1,10,13,6,9,7,3) Vr	863- REGIONALE: Pasta BIO con sugo di totani (1,10,13,16,2,4 ,14,12,9) 877- Insalata fredda di cereali BIO(Vr) (1,10,13,6,9,7,3)
SECONDO	503-REGIONALE: Fritatta BIO con verdure (3,7) (Vr) 394- Cosci e fusi di pollo al forno (12)	444-REGIONALE: Nasello alla mediterranea (2,4,14) 519 -Omelette BIO al formaggio (7,3) (Vr)	859 - REGIONALE: Hamburger alla Valdostana (7, 1 6 10, 12)	876- REGIONALE: Scaloppina di pollo alla salvia (1, 12)	457- REGIONALE: Filetto di sgombrò gratinato (2,4,14,1) 601-Crostone di pane con hummus di ceci BIOe verdure (1) (Vn)
			539-Cecina BIO con zucchine (Vn)	858- Burger di legumi al pomodoro BIO (Vn)	
PRODOTTO DA FORNO					
CONTORNO	745- Bieta all'agro (Vn)	755 - Ceci BIO in insalata (9)	806- Patate BIO alla ghiotta (Vn)/772 -	881- Mix di legumi BIO (Vn)	716- Peperoni in padella Vn
	694- Insalata mista	686- Carote julienne (Vn)	691- Insalata di finocchi arance ed olive (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)

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

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					

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	