



MENU' SELF SERVICE POLO PIAGGE

Settimana dal 04 al 08/05 2026



UNIVERSITÀ
DI PISA

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO
PRIMO	89-Pasta al ragù ^(1,6,10,13,9,12) 108- Pasta alla crema di peperoni e ricotta ^(1,6,10,13,7,3) Vr 38/45-Pasta all'olio ^(1,6,10,13) (Vn) o burro ^(1,6,10,13,7) (Vr) o al pomodoro ^(1,6,10,13,9) (Vn)	852-Pasta gratinata ^(1,6,10,13,7,3) 119-Risotto gamberi e zucchine ^(7,12,2,4,1) 212-Riso all'olio (Vn) o burro ⁽⁷⁾ (Vr) o al pomodoro ⁽⁹⁾ (Vn)	73-Casarecce pesto e pomodorini ^(1,6,10,13) 86- Pasta all'ortolana ^(1, 6, 10, 13, 9) (Vn) 38/45-Pasta all'olio ^(1,6,10,13) (Vn) o burro ^(1,6,10,13,7) (Vr) o al pomodoro ^(1,6,10,13,9) (Vn)	204-Ravioli di magro al pomodoro ^(1,6,10,13,3,7,9) (Vr) 261-Pasta e ceci ^(1,6,10,13,9) Vn 212-Riso all'olio (Vn) o burro ⁽⁷⁾ (Vr) o al pomodoro ⁽⁹⁾ (Vn)	101-Pasta al ragù di pesce ^(1,6,10,13,2,4,1) 219-Risotto ai funghi ⁽⁷⁾ (Vr) 38/45-Pasta all'olio ^(1,6,10,13) (Vn) o burro ^(1,6,10,13,7) (Vr) o al pomodoro ^(1,6,10,13,9) (Vn)	
SECONDO	362-Polpette al sugo ^(1,7,3, 6 10) 612- Torta pasqualina ^(1,7,3) (Vr) 496-Frittata con porri e patate ^(3,7) (Vr)	853- Totano con patate e bi 516- Gateau di patate prosciutto e formag 866- Spiedini di carne	394- Pollo al forno con rosmarino ⁽¹²⁾ 865-Piadina con prosciutto e formaggio ⁽¹⁾ 542- Sformato di fagioli e patate ⁽¹⁾ (Vn)	684- Ricotta al forno ^(7,1,3) (Vr) 515- Uova alla pizzaiola ^(3,7) (Vr) 547 - Burger vegetali ⁽¹⁾ (Vn)	448- Filetto di merluzzo all'acquapazza ^(2,4,14) 395- Alette di pollo speziate ^(3,1) 530 - Parmigiana di zucchine ^(1,7,3) (Vr)	Note: il pasto del sabato verrà fornito refrigerato con prenotazione entro le ore 9:00 del giorno precedente
PRODOTTO DA FORNO				583-Pizza marinara a tranci ⁽⁸⁾ (Vn) 577-Schiacciata Toscana all'olio Tonno e insalata ^(1,2,4,14,7)		
CONTORNO	saltati - (Vn) / 775 -Purea di lenticchie al p 694-Insalata con carote (Vn)	con salvia e rosmarino (Vn) / 779 Fagiolini 694- Insalata mista (Vn)	7- Zucca al forno (Vn)/789 - Mix di legumi 686- Carote julienne Vn	786- Piselli e prosciutto/ 722- Broccoli aglio e olio Vn 691 - Insalata di finocchi Vn	765- Fagioli borlotti al v 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)	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)	Note: le verdure se non reperibili saranno sostituite in base alla stagionalità: cavolo cappuccio bianco e rosso, cipolla, finocchio, indivie, peroni di diverso colore
INSALATONA 2	Insalatona primavera - Insalata mista, mais, peperoni, cipolla, semi di girasole Vn	Insalatona con formaggio - Sedano, cetriolo, carote, formaggio, olive nere snocciolate - Vr ^(8,7)	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

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 40% BIO
Legumi 20% BIO	Yogurt 100% BIO	Conserva di pomodoro 33% 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 20% BIO	