



# MENU' SELF SERVICE POLO PIAGGE

Settimana dal 8 al 12 giugno 2026



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PRIMO	89-Pasta al ragù <sup>(1,6,10,13,9,12)</sup> 108- Pasta alla crema di peperoni e ricotta <sup>(1,6,10,13,7,3)</sup> Vr 38/45-Pasta all'olio <sup>(1,6,10,13)</sup> (Vn) o burro <sup>(1,6,10,13,7)</sup> (Vr) o al pomodoro <sup>(1,6,10,13,9)</sup> (Vn)	852-Pasta gratinata <sup>(1,6,10,13,7,3)</sup> 119-Risotto gamberi e zucchine <sup>(7,12,2,4,14)</sup> 212-Riso all'olio (Vn) o burro <sup>(7)</sup> (Vr) o al pomodoro <sup>(9)</sup> (Vn)	73-Casarecce pesto e pomodorini <sup>(1,6,10,13,7,3,8,5)</sup> (Vr) 86- Pasta all'ortolana <sup>(1, 6, 10, 13, 9)</sup> (Vn) 38/45-Pasta all'olio <sup>(1,6,10,13)</sup> (Vn) o burro <sup>(1,6,10,13,7)</sup> (Vr) o al pomodoro <sup>(1,6,10,1,9,3)</sup> (Vn)	204-Ravioli di magro al pomodoro <sup>(1,6,10,13,3,7,9)</sup> (Vr) 261-Pasta e ceci <sup>(1,6,10,13,9)</sup> Vn 212-Riso all'olio (Vn) o burro <sup>(7)</sup> (Vr) o al pomodoro <sup>(9)</sup> (Vn)	101-Pasta al ragù di pesce <sup>(1,6,10,13,2,4,14,12)</sup> 219-Risotto ai funghi <sup>(7)</sup> (Vr) 38/45-Pasta all'olio <sup>(1,6,10,13)</sup> (Vn) o burro <sup>(1,6,10,13,7)</sup> (Vr) o al pomodoro <sup>(1,6,10,13,9)</sup> (Vn)
SECONDO	362-Polpette al sugo <sup>(1,7,3, 6 10)</sup> 612- Torta pasqualina <sup>(1,7,3)</sup> (Vr) 496-Frittata con porri e patate <sup>(3,7)</sup> (Vr)	853- Totano con patate e bietole <sup>(2,4,14,12)</sup> 547 - Burger vegetali <sup>(1)</sup> (Vn) 341- Scaloppina di maiale agli agrumi 1	394- Pollo al forno con rosmarino <sup>(12)</sup> 865-Piadina con prosciutto e formaggio <sup>(1,7)</sup> 542- Sformato di fagioli e patate <sup>(1)</sup> (Vn)	684- Ricotta al forno <sup>(7,1,3)</sup> (Vr) 515- Uova alla pizzaiola <sup>(3,7)</sup> (Vr) 547 - Burger vegetali <sup>(1)</sup> (Vn)	448- Filetto di merluzzo all'acquapazza <sup>(2,4,14)</sup> 395- Alette di pollo speziate <sup>(3,1)</sup> 530 - Parmigiana di zucchine <sup>(1,7,3)</sup> (Vr)
PRODOTTO DA FORNO				583-Pizza marinara a tranci <sup>(1)</sup> (Vn)	577-Schiacciata Toscana all'olio Tonno e insalata <sup>(1,2,4,14,7)</sup>
CONTORNO	739-Spinaci saltati - (Vn) 775 -Purea di lenticchie al pomodoro Vn 694-Insalata con carote (Vn)	760- Ceci con salvia e rosmarino (Vn) 779 Fagiolini all'agro Vn 694- Insalata mista (Vn)	747- Zucca al forno (Vn) 789 - Mix di legumi Vn 686- Carote julienne Vn	786- Piselli e prosciutto 722- Broccoli aglio e olio Vn 691 - Insalata di finocchi Vn	800 - Patate sabbiate <sup>(1)</sup> (Vn) 765- Fagioli borlotti al vino <sup>(12)</sup> Vn 694- Insalata mista (Vn)

INSALATONA 1	Insalatona ricca - Lattuga, cetriolo, pomodoro, olive verdi snocciate, mais, dadini di prosciutto crudo	Insalatona con polenta - Lattuga, carota, pomodoro, olive verdi snocciate, 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 <sup>(9,8,7,2,4,14)</sup>	Insalatona ricca- Insalata mista, sedano, carote, pomodoro, cetriolo, stracchino <sup>(2,9,4,14)</sup>
INSALATONA 2	Insalatona primavera - Insalata mista, mais, peperoni, cipolla, semi di girasole Vn	Insalatona con formaggio - Sedano, cetriolo, carote, formaggio, olive nere snocciate - Vr <sup>(9,7)</sup>	Insalatona leggera: Insalata mista, cavolo cappuccio, carota, peperone, prezzemolo (Vn)	Insalatona Variopinta: Peperone rosso, carota, pomodoro, lattuga, olive nere snocciate, ananas fresco, avocado (Vn)	Insalatona Contadina - Lattuga, radicchio, gherigli di noci, peperone giallo, ceci <sup>(8)</sup> (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  
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