



MENU' SELF SERVICE POLO PIAGGE

Settimana dal 22/03 al 27/03 - 2024



| | LUNEDI' | MARTEDI' | MERCOLEDI' | GIOVEDI' | VENERDI' | SABATO |
|---|--|---|--|--|--|--|
| PRIMO | 68-Pasta con funghi e zafferano ^(A,N) (Vr-Vn) | 3-Pasta al pesto ^(A-D) (Vr) | 38-Risotto gorgonzola e noci ^(B,D,N,Q) (Vr) | 22-Gnocchi* al ragù ^(A,F,N) | 72-Pasta e fagioli ^(A) (Vr-Vn) | 3-Pasta al pesto (A-D) (Vr) |
| | 69-Risotto porri e vongole ^(C,Q) | 44-Minestra di farro e legumi ^(A,N) (Vr-Vn) | 5-Pasta alla gricia ^(A,B) | 71-Zuppa toscana con cavolo nero ^(N) (Vr-Vn) | 24-Pasta ricotta e pomodoro ^(A,B,N) (Vr) | 536- Hamburger alla griglia |
| SECONDO | 6/7/8-Pasta all'olio ^(A) (Vr-Vn) o burro ^(A,B) (Vr) o al pomodoro ^(A) (Vr-Vn) | 41/42/43-Riso all'olio (Vr-Vn) o burro ^(B) (Vr) o al pomodoro (Vr-Vn) | 41/42/43-Riso all'olio (Vr-Vn) o burro ^(B) (Vr) o al pomodoro (Vr-Vn) | 6/7/8-Pasta all'olio ^(A) (Vr-Vn) o burro ^(A,B) (Vr) o al pomodoro ^(A) (Vr-Vn) | 41/42/43-Riso all'olio (Vr-Vn) o burro ^(B) (Vr) o al pomodoro (Vr-Vn) | 1043-Insalata mista autunnale (Vr-Vn) |
| | 603-Sgombro con panatura alle olive ^(H,Q) | 605-Tacchino panato ^(A) | 580-Nasello zucchina e menta ^(H) | 512-Spezziatino con piselli* ^(N,Q) | 508-Involtino di pesce con fagiolini ^(H,Q) | Note: il pasto del sabato verrà fornito refrigerato con prenotazione entro le ore 9:00 del giorno precedente |
| 604-Scaloppina al limone ^(Q) | 552-Omelette al formaggio (Vr) ^(B-F) | 555-Cecina (Vr-Vn) | 558-Girella di uova con cotto e formaggio ^(B,F) | 502-Sformato di spinaci e patate ^(A) (Vr - Vn) | | |
| PRODOTTO DA FORNO | 550-Hamburger di cavolfiore, patate e carote ^(A) (Vr - Vn) | 507-Straccetti vegani alla griglia con verdure di stagione ^(M) (Vr - Vn) | 556-Polpette in umido ^(A,M,Q) | 559-Panzanella croccante con verdure ^(H) (Vr - Vn) | 575-Prosciutto crudo Toscano | |
| CONTORNO | 1033-Cavolo verza (Vr-Vn) | 1023-Patate al forno (Vr-Vn) | Fagiolini in umido*/1010-piselli in umido* (V) | 564-Schiacciata Toscana con formaggio e insalata ^(A,B) (Vr) | 563-Piadinina IGP rucola e stracchino ^(A,B) (Vr) | |
| | 1034-Finocchi/1005-carote flangè (Vr-Vn) | 1007-Pomodori /1042-insalata (Vr - Vn) | 1042-Insalata (Vr-Vn) | 1038-Zucchine* sabbiose ^(A) (Vr-Vn) | 1028-Cannellini in umido (Vr-Vn) | |
| | 1029-Insalata e radicchio (Vr-Vn) | | | 1029-Insalata e radicchio (Vr-Vn) | 1043-Insalata mista autunnale (Vr-Vn) | |

Vn: ricetta vegana

Vr: ricetta vegetariana

* i prodotti contrassegnati potrebbero essere surgelati

Allergeni: A Glutine- B Latte - C Molluschi - D Frutta secca/guscio - E Fave - F Uova - G Crostacei - H Pesce - L Arachidi - M soia - N Sedano - P Sesamo - Q Anidride solforosa - R Lupini

MENU' INSALATONA DEL GIORNO

| | | | | | | |
|------------|--|--|---|--|---|--|
| INSALATONA | 1521b-Insalatona di Tonno - Lattuga, carota, pomodoro, olive verdi snocciolate, mais, tonno ^(H) | 1507-Insalatona Nizzarda - Cetriolo, indivia belga, gherigli di noce, uova sode, filetti di acciuga/tonno ^(D,N,F,H) | 1511b-Insalatona di Pollo - Lattuga, carota, pomodoro, olive verdi snocciolate, mais, pollo | 1524-Insalatona autunnale - Patate, broccoli, olive nere snocciolate, fagioli borlotti - Vr - Vn | 1527b-Insalatona di Feta - Carota, peperone, couscous, cipolla, feta, avocado - Vr ^(A,B) | Note: le verdure se non reperibili saranno sostituite in base alla stagionalità: cavolo cappuccio bianco e rosso, cipolla, finocchio, indivie, pereroni di diverso colore, porro, rucola, zucca, zucchina. |
| INSALATONA | 1532-Insalatona mista - Carota, peperone, couscous, cipolla, cetrioli - Vr - Vn ^(A) | 1502b-Insalatona con dadini di polenta - Lattuga, carota, pomodoro, olive verdi snocciolate, fagiolo borlotto, dadini di polenta - Vr - Vn | 1523-Caprese - Mozzarella, pomodoro, basilico - Vr ^(B) | 1523-Insalatona di Orzo e Tonno - Orzo, mais, pomodoro, lattuga, tonno ^(A,H) | 1526-Insalatona Primavera - Insalata riccia, insalata canasta rossa e verde, sedano, carota, asparagi, gherigli di noci - Vr - Vn ^(D,-N) | |

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
 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