

**COMUNE DI SIENA**  
**MIMOSA**  
**MENU' INVERNO A.S. 2025/26**

	<b>LUNEDI'</b>	<b>MARTEDI'</b>	<b>MERCOLEDI'</b>	<b>GIOVEDI'</b>	<b>VENERDI'</b>
<b>1°Settimana</b> 08/12 – 12/12 05/01 – 09/01 02/02 – 06/02 02/03 – 06/03 30/03 – 03/04	Crema di cavolfiore bio con gomasio e crostini  Pizza  Ricotta e marmellata alle fragole bio	Riso con crema di spinaci bio  Arrosto di Vitellone bio  Purè di patate bio  Pane guanciale con farina tipo 2 macinata a pietra	Orecchiette al pesto di broccoli Bocconcini di mozzarella bio del Mugello filiera Toscana oppure Asiago dop  Piselli bio stufati	Polenta al sugo di finto di pomodoro (carote, sedano, cipolla, basilico)  Tacchino capperi e prezzemolo  Carote al vapore con olio evo bio	Ravioli freschi filiera toscana al burro e salvia  Filetto di merluzzo gratinato (da pesca sostenibile)  Finocchi freschi al vapore conditi con limone olio evo bio
<b>Merenda</b>	Banane bio o spicchi di mele fresche	Ciaccino	Latte bio e biscotti	Schiacciatina al rosmarino	Pane bio e olio extravergine di oliva bio
<b>2°Settimana</b> 15/12 – 19/12 12/01 – 16/01 09/02 – 13/02 09/03 – 13/03 06/04 – 10/04	Penne integrali bio da filiera locale toscana al pomodoro bio toscano  Bocconcini di maiale al finocchietto  Bietola bio al limone	Tortiglioni di filiera locale toscana al ragù di cefalo di Orbetello  Stracchino  Verdure scottate (cavolfiori, broccoli) olio evo bio	Pasta aglio e olio dop terre di siena  Purea di legumi bio da produttori locali  Verdure bio al vapore con olio evo bio	Crema di zucca gialla con farro bio da produttori locali  Petto di pollo gratinato  Finocchi al vapore con olio evo bio  Pane Toscano Dop	Pasta al ragù di lenticchie bio da produttori locali  Frittata bio  Fagiolini bio all'olio evo bio
<b>Merenda</b>	Latte e cacao e biscotti	Ciaccino	Dolce	Pane bio e olio extravergine di oliva bio	Yogurt bio del Mugello filiera Toscana e biscotti bio
<b>3°Settimana</b> 22/12 – 26/12 19/01 – 23/01 16/02 – 20/02 16/03 – 20/03 13/04 – 17/04	Penne agli aromi con olio evo DOP Terre di Siena  Tortino di ricotta  Spinaci bio saporiti	Passato di verdure bio con orzo bio da produttori locali  Cuori panati di pesce dell'Adriatico  Patate bio al vapore	Fusilli bio integrali di filiera locale toscana al pesto  Arista all'arancia  Pisellini bio stufati  Pane guanciale con farina tipo 2 macinata a pietra	Fagiolini bio al vapore con olio evo bio  Caserecce bio da filiera toscana al ragù di vitellone bio  Bocconcini di grana padano dop	Riso alla zucca gialla e porro  Fagioli al rosmarino con crostini  Finocchi bio al vapore con olio evo bio e limone
<b>Merenda</b>	Banane bio o spicchi di mele fresche	Pane bio e miele bio millefiori toscano	Latte bio e biscotti frollini bio con farina di grani antichi molita a pietra da produttori locali	Pane bio e olio extravergine di oliva bio	Pizza
<b>4°Settimana</b> 29/12 – 02/01 26/01 – 30/01 23/02 – 27/02 23/03 – 27/03 20/04 – 24/04	Trofie fresche all'aglione della Chiana Caciotta bio di mucca (da produttori locali)  Bietola bio al vapore	Cavatappi bio integrali da filiera locale toscana al pesto di cavolo nero  Sovraccosce di pollo arrosto agli aromi  Purè di patate bio  Pane integrale bio	Riso al limone ed erba cipollina  Filetti di merluzzo (da pesca sostenibile) con pomodori secchi e prezzemolo  Cavolfiore bio al vapore	Farro bio da produttori locali con verdure  Purea di legumi bio da produttori locali  Finocchi al vapore con olio evo bio	Mezze maniche al sugo di pesce dell'Adriatico  Frittata bio con porri  Carote baby bio
<b>Merenda</b>	Crackers e succo di frutta bio	Banane bio o spicchi di mele fresche	Ciaccino	Yogurt bio del Mugello filiera Toscana e biscotti	Pane bio e cioccolata (da commercio equo solidale)