



# MENU PRIMAVERA ANNO SCOLASTICO 2025/2026



## SCUOLA DELL'INFANZIA

### LUNEDÌ

### MARTEDÌ

### MERCOLEDÌ

### GIOVEDÌ

### VENERDÌ

### LEGENDA

SETTIMANA 1  
27/04 - 1/05

**PRANZO** Tortellini freschi da filiera toscana al pomodoro **BIO** toscano **Novità 24/25!**

Asiago DOP

Fagiolini\* **BIO** olio EVO **BIO** e basilico

**SPUNTINO** Succo di frutta **BIO**

**PRANZO** Casarecce **BIO** filiera toscana rucola e noci

Petto di pollo gratinato

Macedonia di verdure\* al vapore

**SPUNTINO** Latte e cacao

**PRANZO** Riso al limone ed erba cipollina

Tacchino arrosto

Pomodori e cavolo cappuccio in insalata con olio EVO DOP Terre di Siena

**SPUNTINO** Spicchi di mele fresche

**PRANZO** Crema di zucchine\* **BIO** patate\* **BIO** con menta con crostini di pane

Pizza al pomodoro

Ricotta

Marmellata alle fragole **BIO**

**SPUNTINO** Crackers

**PRANZO** Insalata mista e lattughino (da agricoltura integrata) con olio EVO DOP Terre di Siena

Mezze maniche al ragù di lenticchie **BIO** da produttori locali

Cuori panati di pesce\* dell'Adriatico **Novità 24/25!**

**NUOVO!** Pane toscano DOP

**SPUNTINO** Banana **BIO**

SETTIMANA 2  
4/05 - 8/05

**PRANZO** Riso al ragù di cefalo di Orbetello\*

Robiola

Contorno di verdure\* miste al vapore

**SPUNTINO** Biscotti

**PRANZO** Fusilli bio filiera toscana all'olio EVO DOP Terre di Siena e Grana Padano DOP

Arista **BIO** arrosto agli aromi

Piselli\* **BIO** stufati

**NUOVO!** Guanciale con farina tipo 2 macinata a pietra

**SPUNTINO** Crackers

**PRANZO** Riso con ragù finto con pomodoro toscano **BIO**

Tacchino a fette alla salvia **Novità 24/25!**

Insalata mista e lattughino (da agricoltura integrata) con gomasio e olio EVO DOP Terre di Siena

**SPUNTINO** Spicchi di mele fresche

**PRANZO** Trofie fresche al pesto di zucchine **Novità 24/25!**

Tonno all'olio di oliva con insalata di verdure miste con olio EVO DOP Terre di Siena

**SPUNTINO** Latte **BIO**

**PRANZO** Penne integrali **BIO** di filiera toscana alla pizzaiola con pomodoro **BIO** toscano

Tortino di ricotta

Bietola\* **BIO** al vapore

**SPUNTINO** Banana **BIO**

SETTIMANA 3  
11/05 - 15/05

**PRANZO** Fusilli integrali **BIO** di filiera toscana al ragù di Vitellone **BIO**

Frittata **BIO**

Carote\* baby **BIO**

**SPUNTINO** Latte e cacao

**PRANZO** Pipe rigate al sugo di pesce\* dell'Adriatico

Bocconcini di Grana Padano DOP

Fagiolini\* **BIO** al vapore

**SPUNTINO** Schiacciata al rosmarino

**PRANZO** Riso con zucchine **BIO**

Sovracosce di pollo arrosto agli aromi

Purè di patate\* **BIO**

**NUOVO!** Guanciale con farina tipo 2 macinata a pietra

**SPUNTINO** Spicchi di mele fresche

**PRANZO** Spinacini con mandorle e scaglie di Grana Padano DOP con olio EVO DOP Terre di Siena **Novità 24/25!**

Cavatappi **BIO** filiera toscana aglio e olio EVO DOP Terre di Siena

Tacchino al limone

**SPUNTINO** Biscotti frollini **BIO** con farina di grani antichi molita a pietra da produttori locali **Novità 24/25!** **km0**

**PRANZO** **NUOVO!** Risotto primavera con piselli **BIO** e verdure

Insalata a produzione integrata, pomodori con olio EVO DOP Terre di Siena **km0**

**NUOVO!** Torta di carote e mandorle

**SPUNTINO** Banana **BIO**

SETTIMANA 4  
18/05 - 22/05

**PRANZO** **NUOVO!** Crema di pomodoro toscano **BIO** e patate **BIO** con pasta

Caciotta **BIO** di mucca da produttori locali

Contorno di verdure\* miste al vapore (carote e fagiolini)

**SPUNTINO** Crackers

**PRANZO** Insalata a produzione integrata, mele e noci (tritate finemente) con olio EVO DOP Terre di Siena **km0**

Passato di verdure\* **BIO** con pasta

Pesce\* limone e prezzemolo (da pesca sostenibile MSC)

**SPUNTINO** Latte **BIO**

**PRANZO** Pasta al pomodoro **BIO** toscano

Arrosto di Vitellone CCBI (del consorzio produttori delle razze pregiate italiane)

Pisellini\* **BIO** stufati

**SPUNTINO** Spicchi di mele fresche

**PRANZO** Riso alla parmigiana

Mousse di ceci con crostini **Novità 24/25!**

Insalata di pomodori con olio EVO DOP Terre di Siena **km0**

**SPUNTINO** Schiacciata al rosmarino

**PRANZO** Tortiglioni **BIO** di filiera toscana al pesto

Frittata **BIO** con patate\* **BIO**

Cavolo cappuccio in insalata con olio EVO DOP Terre di Siena **km0**

**NUOVO!** Pane toscano DOP

**SPUNTINO** Banana **BIO**

<b>NUOVO!</b>	novità a.s. 2025-2026
	prodotto biologico
	prodotto DOP/IGP
<b>km0</b>	prodotto km 0
	prodotto regionale
	prodotto filiera corta
	prodotto artigianale
	pesce da pesca sostenibile
*	prodotto surgelato

SCARICA IL MENU IN PDF



Si informano gli utenti che: "i prodotti presenti nel menu possono contenere uno o più dei seguenti **allergeni**: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011) come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo". In caso di necessità, si invitano gli utenti a dare informazioni agli uffici competenti in merito ad allergie, intolleranze alimentari o a patologie legate all'assunzione di specifici alimenti, prima di iniziare ad usufruire del servizio. Per l'impostazione dei menù e per le modalità di preparazione delle pietanze si adottano specifici accorgimenti raccomandati dalle "Linee di Indirizzo per la Prevenzione da Soffocamento da cibo in età pediatrica" del Ministero della Salute.

SOSTENIBILMENSE

#PERUNAMENSABUONAESOSTENIBILE



# MENU

Il nuovo menù scolastico è il risultato di un accurato di lavoro di un team dedicato che ha fatto analisi, ricerche e confronti con tutti coloro che ruotano intorno alla mensa scolastica. Questo menù non rappresenta un punto di arrivo ma un primo passo verso un percorso di miglioramento graduale e partecipato che ha bisogno della collaborazione di tutti per riuscire nel suo intento di fornire un pasto buono, sano, sostenibile e apprezzato dagli utenti.

Il menù ruota su quattro settimane con la versione primavera/estate e autunno/inverno, per sfruttare al meglio la stagionalità dei prodotti.

Cambia il linguaggio grafico del menù scolastico non solo per renderlo più bello, ma soprattutto per dare più trasparenza rispetto la qualità delle materie prime, evidenziando le caratteristiche dei prodotti: biologici, DOP, IGP, surgelati, prodotti locali, artigianali o sostenibili come il pesce MSC. Il nuovo menù vuole anche preparare alle NUOVE proposte, per creare un'attesa positiva tra i bambini che sperimenteranno nuovi sapori, colori e consistenze.

Continua ad essere presente l'olio extravergine di oliva DOP Terre di Siena arrivato dopo la spremitura di novembre e che si confronta con altri prodotti locali come la polpa di pomodoro bio toscana, la pasta bio toscana, formaggi e yogurt del Mugello, biscotti bio con farina di grani antichi molita a pietra a Km0.

Novità di questo anno scolastico è il pane a Km0, il guanciale con farina tipo 2 molita a pietra e il pane toscano DOP.



Alcune nuove ricette cercano di andare incontro al gusto dei bambini utilizzando prodotti di qualità come la pasta al sugo di pesce dell'Adriatico, la crema di zucchine bio, patate bio e menta con crostini. Le nuove ricette per la primavera/estate sono la crema di pomodoro bio toscano, il risotto primavera con piselli bio e verdure, la torta di carote e mandorle.

Il menù propone la sperimentazione di alcuni pasti che propongono le verdure come antipasto per verificare se questa proposta migliora il consumo da parte dei bambini di alimenti spesso scartati in mensa.

L'intento è quello di offrire più qualità e più salute privilegiando i prodotti locali o regionali per dare un'identità gastronomica al menù e valorizzare la cultura del territorio. La regia del cambiamento è del Comune di Siena che insieme all'ASP ha voluto segnare un nuovo corso alla mensa scolastica sotto la guida del progetto Sostenibilmente della Fondazione MPS.

**SOSTENIBILMENTE**

**#PERUNAMENSABUONAESOSTENIBILE**

