



# MENU PRIMAVERA SIENA ANNO SCOLASTICO 2025/2026

## NIDI

### LUNEDÌ

### MARTEDÌ

### MERCOLEDÌ

### GIOVEDÌ


### VENERDÌ


### LEGENDA


#### SETTIMANA 1

27/04 - 1/05

**PRANZO**

Pasta al pomodoro **BIO** 

Asiago DOP 

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

**MERENDA**

Ciaccino

**PRANZO**

Pasta al sugo dell'orto

Petto di pollo gratinato

Macedonia di verdure\* al vapore (carote e zucchine)

**MERENDA**

Macedonia di frutta fresca

**PRANZO**

Riso al limone ed erba cipollina


Tacchino arrosto

Pomodori in insalata con olio EVO DOP Terre di Siena 

**MERENDA**


Pane toscano DOP e olio EVO **BIO** 

**PRANZO**


Crema di zucchine\* **BIO** patate\* **BIO** e menta\* 

Pizza al pomodoro


Ricotta


Marmellata alle fragole 

**MERENDA**


Polpa di frutta **BIO** 

**PRANZO**


Verdure\* **BIO** all'olio **BIO** (bietola) 

Pasta al ragù di lenticchie **BIO** da produttori locali 

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

**NUOVO!** Pane toscano DOP 

**MERENDA**


Latte **BIO** e biscotti 

<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

#### SETTIMANA 2

4/05 - 8/05

**PRANZO**

Riso al ragù di cefalo di Orbetello\* 

Robiola

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

**MERENDA**

Ciaccino

**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

**MERENDA**

Latte e cacao e biscotti

**PRANZO**

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

Tacchino alla salvia

Finocchi all' olio EVO **BIO** o altra verdura di stagione 

**MERENDA**

Macedonia di frutta fresca

**PRANZO**

Trofie fresche al pesto finto di zucchine **Novità 24/25**


Filetti di merluzzo (da pesca sostenibile MSC) limone e prezzemolo 

Pomodori in insalata con olio EVO DOP Terre di Siena 


**MERENDA**

Yogurt **BIO** del Mugello filiera toscana e Biscotti **Novità 24/25** 

**PRANZO**

Pasta alla pizzaiola con pomodoro **BIO** toscano 

Tortino di ricotta

Bietola\* **BIO** al vapore 


**MERENDA**


Macedonia di frutta fresca


#### SETTIMANA 3

11/05 - 15/05


**PRANZO**

Pasta al ragù di Vitellone **BIO** 


Frittata **BIO** 


Carote\* baby **BIO** 


**MERENDA**

Pane toscano DOP e olio EVO **BIO** 

**PRANZO**

Pipe rigate al sugo di pesce\* dell'Adriatico 

Bocconcini di Grana Padano DOP 

Fagiolini\* **BIO** al vapore 

**MERENDA**

Pizza

**PRANZO**

Riso con zucchine **BIO** 

Sovracosce di pollo arrosto agli aromi


Purè di patate\* **BIO** 


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

**MERENDA**

Yogurt **BIO** del Mugello filiera toscana e Biscotti **Novità 24/25** 

**PRANZO**

Spinaci\* **BIO** saporiti 

Pasta aglio e olio EVO DOP Terre di Siena con Grana Padano DOP 

Tacchino al limone

**MERENDA**

Schiacciata al rosmarino

**PRANZO**

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

Pomodori in insalata con olio EVO DOP Terre di Siena 

**NUOVO!** Torta di carote e mandorle


**MERENDA**


Latte **BIO** e biscotti frollini **BIO** con farina di grani antichi molita a pietra da produttori locali **Novità 24/25!** 

#### 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\*

**MERENDA**

Ciaccino

**PRANZO**

Zucchine al vapore 

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


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

**MERENDA**

Pane toscano DOP e marmellata **BIO** 


**PRANZO**

Pasta al pomodoro **BIO** toscano 

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

Pisellini\* **BIO** stufati 


**MERENDA**

Yogurt **BIO** del Mugello filiera toscana e Biscotti **Novità 24/25** 

**PRANZO**

Riso alla parmigiana

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

Insalata di pomodori con olio EVO DOP Terre di Siena 

**MERENDA**

Crackers e succo di frutta **BIO**

**PRANZO**

Pasta al pesto finto

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

Verdure\* di stagione al vapore

**NUOVO!** Pane toscano DOP 

**MERENDA**

Macedonia di frutta fresca

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 contaminazione 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 guanciaie 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**

