



MENU PRIMAVERA ANNO SCOLASTICO 2025/2026



SCUOLA PRIMARIA

LUNEDÌ

MARTEDÌ


MERCOLEDÌ


GIOVEDÌ


VENERDÌ



LEGENDA




SETTIMANA 1
27/04 - 1/05

Tortellini freschi da filiera toscana al pomodoro **BIO** toscano **Novità 24/25!** 
Bocconcini di mozzarella **BIO** del Mugello filiera toscana **Novità 24/25!** 
Fagiolini **BIO** olio EVO **BIO** e basilico 


Casarecce **BIO** filiera toscana rucola e noci 
Petto di pollo gratinato
Macedonia di verdure* al vapore




Riso al limone ed erba cipollina
Tacchino arrosto
Pomodori e cavolo cappuccio in insalata con olio EVO DOP Terre di Siena 



Crema di zucchine* **BIO** patate* **BIO** e menta con crostini di pane 
Pizza al pomodoro
Ricotta
Marmellata alle fragole **BIO** 


Insalata mista e lattughino (da agricoltura integrata) **km0** 
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** 




SETTIMANA 2
4/05 - 8/05

Riso al ragù di cefalo di Orbetello* 
Robiola
Contorno di verdure* miste al vapore




Fusilli **BIO** filiera toscana all'olio EVO DOP Terre di Siena e Grana Padano DOP 
Arista **BIO** arrosto agli aromi 
Piselli* **BIO** stufati 
NUOVO! Guanciaie con farina tipo 2 macinata a pietra




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 



Trofie fresche al pesto di zucchine **Novità 24/25!**
Tonno all'olio di oliva con carote, sedano e mais con olio EVO DOP Terre di Siena 



Penne integrali **BIO** di filiera toscana alla pizzaiola con pomodoro **BIO** toscano 
Tortino di ricotta 
Bietola* **BIO** al vapore 



SETTIMANA 3
11/05 - 15/05

Fusilli integrali **BIO** di filiera toscana al ragù di Vitellone **BIO** 
Frittata **BIO** 
Carote* baby **BIO** 


Pipe rigate al sugo di pesce* dell'Adriatico **Novità 24/25!** 
Bocconcini di Grana Padano DOP 
Fagiolini* **BIO** al vapore 




Riso con zucchine **BIO** 
Sovracosce di pollo arrosto agli aromi
Purè di patate* **BIO** 
NUOVO! Guanciaie con farina tipo 2 macinata a pietra

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

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

SETTIMANA 4
18/05 - 22/05

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)

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) 

Chicche di patate fresche da filiera toscana al pomodoro **BIO** toscano 
Arrosto di Vitellone CCBI (del consorzio produttori delle razze pregiate italiane) 
Pisellini* **BIO** stufati 

Riso alla parmigiana
Mousse di ceci con crostini **Novità 24/25!**
Sticks di carote al naturale

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** 

NUOVO! novità a.s. 2025-2026

 prodotto biologico

 prodotto DOP/IGP

km0 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 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

