

MENU PRIMAVERA/ESTATE SIENA ANNO SCOLASTICO 2025/2026



NIDI

LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

LEGENDA

SETTIMANA 1

25/05-29/05
22/06-26/06
20/07-24/07
17/08-21/08

PRANZO	Pasta al pomodoro BIO toscano	
	Asiago DOP	
MERENDA	Fagiolini* BIO olio EVO BIO e basilico	
	Ciaccino	

PRANZO	Pasta al sugo dell'orto	
	Petto di pollo gratinato	
MERENDA	Macedonia di verdure* al vapore (carote e zucchine)	
	Macedonia di frutta fresca	

PRANZO	Riso al limone ed erba cipollina	
	Tacchino arrosto	
MERENDA	Pomodori in insalata con olio EVO DOP Terre di Siena	
	Pane toscano DOP e olio EVO BIO	

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

PRANZO	Verdure* BIO all'olio BIO (bietola)	
	Pasta al ragù di lenticchie BIO da produttori locali	
MERENDA	Cuori panati di pesce* dell'Adriatico Novità 24/25	
	NUOVO! Pane toscano DOP	
MERENDA	Latte BIO e biscotti	

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

SETTIMANA 2

01/06-05/06
29/06-03/07
27/07-31/07
24/08-28/08

PRANZO	Riso al ragù di cefalo di Orbetello*	
	Robiola	
MERENDA	Contorno di verdure* miste al vapore (carote e fagiolini)	
	Ciaccino	

PRANZO	Fusilli bio filiera toscana all'olio EVO DOP Terre di Siena e Grana Padano DOP	
	Arista BIO arrosto agli aromi	
MERENDA	Piselli* BIO stufati	
	NUOVO! Guanciale con farina tipo 2 macinata a pietra	
MERENDA	Latte e cacao e biscotti	

PRANZO	Insalata di farro BIO da produttori locali	
	Tacchino alla salvia	
MERENDA	Finocchi all' olio EVO BIO o altra verdura di stagione	
	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	
MERENDA	Pomodori in insalata con olio EVO DOP Terre di Siena	
	Yogurt BIO del Mugello filiera toscana e Biscotti Novità 24/25	

PRANZO	Pasta alla pizzaiola con pomodoro BIO toscano	
	Tortino di ricotta	
MERENDA	Bietola* BIO al vapore	
	Macedonia di frutta fresca	

SETTIMANA 3

08/06-12/06
06/07-10/07
03/08-07/08
31/08-04/09

PRANZO	Pasta al ragù di Vitellone BIO	
	Frittata BIO	
MERENDA	Carote* baby BIO	
	Pane toscano DOP e olio EVO BIO	

PRANZO	Pipe rigate al sugo di pesce* dell'Adriatico	
	Tocchetti di Parmigiano Reggiano DOP	
MERENDA	Fagiolini* BIO al vapore	
	Pizza	

PRANZO	Riso con zucchine BIO	
	Sovracosce di pollo arrosto agli aromi	
MERENDA	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	
MERENDA	Tacchino al limone	
	Schiacciata al rosmarino	

PRANZO	NUOVO! Risotto primavera con piselli BIO e verdure	
	Pomodori in insalata con olio EVO DOP Terre di Siena	
MERENDA	NUOVO! Torta di carote e mandorle	
	Latte BIO e biscotti frollini BIO con farina di grani antichi molita a pietra da produttori locali Novità 24/25!	

SETTIMANA 4

15/06-19/06
13/07-17/07
10/08-14/08
07/09-11/09

PRANZO	NUOVO! Crema di pomodoro toscano BIO e patate BIO con pasta	
	Caciotta BIO di mucca da produttori locali	
MERENDA	Contorno di verdure*	
	Ciaccino	

PRANZO	Zucchine al vapore	
	Pasta fredda	
MERENDA	Pesce* limone e prezzemolo (da pesca sostenibile MSC)	
	Pane toscano DOP e marmellata BIO	

PRANZO	Pasta al pomodoro BIO toscano	
	Arrosto di Vitellone CCBI (del consorzio produttori delle razze pregiate italiane)	
MERENDA	Pisellini* BIO stufati	
	Yogurt BIO del Mugello filiera toscana e Biscotti Novità 24/25	

PRANZO	Riso alla parmigiana	
	Mousse di ceci con crostini Novità 24/25	
MERENDA	Insalata di pomodori con olio EVO DOP Terre di Siena	
	Crackers e succo di frutta BIO	

PRANZO	Pasta al pesto finto	
	Frittata BIO con patate* BIO	
MERENDA	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 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

