



# MENU PRIMAVERA/ESTATE ANNO SCOLASTICO 2025/2026

## SCUOLA PRIMARIA

### LUNEDÌ

### MARTEDÌ

### MERCOLEDÌ



### GIOVEDÌ


### VENERDÌ


### LEGENDA



#### SETTIMANA 1





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

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




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

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




Insalata di farro **BIO** da produttori locali   
 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



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

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



Insalata e spinacini con mandorle 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, mais, pomodori con olio EVO DOP Terre di Siena   
**NUOVO!** Torta di carote e mandorle

#### SETTIMANA 4

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

**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   
 Insalata di 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   
**NUOVO!** Pane toscano **DOP** 

<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 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**

