



MENU ESTATE ANNO SCOLASTICO 2026/2027



COMUNE DI SIENA



SCUOLA DELL'INFANZIA

LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

LEGENDA

SETTIMANA 1

14/09 - 18/09

PRANZO	Tortellini freschi da filiera toscana al pomodoro BIO toscano	 
	Stracchino	
SPUNTINO	Fagiolini* BIO olio EVO BIO e basilico	
	Succo di frutta BIO	

PRANZO	Casarecce BIO filiera toscana al pesto finto Novità 26/27!	 
	Petto di pollo gratinato	
SPUNTINO	Macedonia di verdure* al vapore	
	Latte e cacao	

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

PRANZO	Crema di zucchini* BIO patate* BIO con menta con riso	
	Pizza al pomodoro	
SPUNTINO	Ricotta	
	Marmellata alle fragole BIO	

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	 
SPUNTINO	Cuori panati di pesce* dell'Adriatico	 
	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

SETTIMANA 2

21/09 - 25/09

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

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

PRANZO	Riso con ragù finto con pomodoro toscano BIO	 
	Tacchino a fette alla salvia	
SPUNTINO	Insalata mista e lattughino (da agricoltura integrata) con gomasio e olio EVO DOP Terre di Siena	 
	Spicchi di mele fresche	

PRANZO	Trofie fresche al pesto finto di zucchini Novità 26/27!	
	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	
SPUNTINO	Bietola* BIO al vapore	
	Banana BIO	

SETTIMANA 3

28/09 - 02/10

PRANZO	Fusilli integrali BIO di filiera toscana al ragù di Vitellone BIO	 
	Frittata BIO	
SPUNTINO	Carote* baby BIO	
	Latte e cacao	

PRANZO	Pipe rigate al sugo di pesce* dell'Adriatico	 
	Bocconcini di Grana Padano DOP	
SPUNTINO	Fagiolini* BIO al vapore	
	Succo di frutta BIO	

PRANZO	Riso con zucchini BIO	 
	Sovracosce di pollo arrosto	
SPUNTINO	Purè di patate* BIO	
	Guanciale con farina tipo 2 macinata a pietra	

PRANZO	Spinacini con 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	 
SPUNTINO	Pesce gratinato	
	Biscotti frollini BIO con farina di grani antichi molita a pietra da produttori locali	 

PRANZO	Risotto primavera con piselli BIO e verdure	
	Insalata a produzione integrata, pomodori con olio EVO DOP Terre di Siena	 
SPUNTINO	Torta di carote	
	Banana BIO	

SETTIMANA 4

05/10 - 09/10

PRANZO	Crema di pomodoro toscano BIO e patate BIO con pasta	 
	Caciotta BIO di mucca da produttori locali	
SPUNTINO	Contorno di verdure* miste al vapore (carote e fagiolini)	
	Biscotti	

PRANZO	Insalata a produzione integrata con mele con olio EVO DOP Terre di Siena	 
	Passato di verdure* BIO con pasta	
SPUNTINO	Arrosto di Vitellone CCBI (del consorzio produttori delle razze pregiate italiane)	 
	Latte BIO	

PRANZO	Pasta al pomodoro BIO toscano	
	Pesce* limone e prezzemolo (da pesca sostenibile MSC)	 
SPUNTINO	Pisellini* BIO stufati	
	Spicchi di mele fresche	

PRANZO	Riso alla parmigiana	
	Mousse di ceci	
SPUNTINO	Insalata di pomodori con olio EVO DOP Terre di Siena	 
	Succo di frutta	

PRANZO	Tortiglioni BIO di filiera toscana al pesto finto Novità 26/27!	 
	Frittata BIO con patate* BIO	 
SPUNTINO	Cavolo cappuccio in insalata con olio EVO DOP Terre di Siena	 
	Pane toscano DOP	

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 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.

Il linguaggio grafico del menù scolastico è impostato 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.

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, il pane a Km0, il guanciale con farina tipo 2 molita a pietra e il pane toscano DOP.



Le ricette cercano di andare incontro al gusto dei bambini utilizzando prodotti di qualità come la pasta al sugo di pesce dell'Adriatico, la pasta al ragù di cefalo di Orbetello. 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 Sostenibilmense della Fondazione MPS.

SOSTENIBILMENSE

#PERUNAMENSABUONAESOSTENIBILE

