



MENU ESTATE SIENA ANNO SCOLASTICO 2026/2027

NIDI

LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

LEGENDA

SETTIMANA 1 14/09 - 18/09	PRANZO	Pasta al pomodoro BIO 	MERENDA	Ciaccino
		Stracchino 		
		Fagiolini* BIO olio EVO BIO e basilico 		
SETTIMANA 2 21/09 - 25/09	PRANZO	Riso al ragù di cefalo di Orbetello* 	MERENDA	Ciaccino
		Robiola		
		Contorno di verdure* miste al vapore (carote e fagiolini)		
SETTIMANA 3 28/09 - 02/10	PRANZO	Pasta al ragù di Vitellone BIO 	MERENDA	Pane toscano DOP e olio EVO BIO 
		Frittata BIO 		
		Carote* baby BIO 		
SETTIMANA 4 05/10 - 09/10	PRANZO	Crema di pomodoro toscano BIO e patate BIO con pasta 	MERENDA	Ciaccino
		Caciotta BIO di mucca da produttori locali 		
		Contorno di verdure*		
	PRANZO	Zucchine al vapore 	MERENDA	Pane toscano DOP e marmellata BIO 
		Passato di verdure* BIO 		
		Arrosto di Vitellone CCBI (del consorzio produttori delle razze pregiate italiane) 		
	PRANZO	Pasta al pomodoro BIO toscano 	MERENDA	Yogurt BIO del Mugello filiera toscana e Biscotti 
		Pesce* limone e prezzemolo (da pesca sostenibile MSC) 		
		Pisellini* BIO stufati 		
	PRANZO	Crema di zucchine* BIO patate* BIO e menta* con riso 	MERENDA	Polpa di frutta BIO 
		Pizza al pomodoro		
		Ricotta		
		Marmellata alle fragole BIO 		
	PRANZO	Trofie fresche al pesto finto di zucchini	MERENDA	Yogurt BIO del Mugello filiera toscana e Biscotti 
		Filetti di merluzzo (da pesca sostenibile MSC) limone e prezzemolo 		
		Pomodori in insalata con olio EVO DOP Terre di Siena 		
	PRANZO	Spinaci* BIO saporiti 	MERENDA	Polpa di frutta BIO 
		Pasta aglio e olio EVO DOP Terre di Siena con Grana Padano DOP 		
		Pesce gratinato		
	PRANZO	Risotto primavera con piselli BIO e verdure 	MERENDA	Macedonia di frutta fresca
		Pomodori in insalata con olio EVO DOP Terre di Siena 		
		Torta di carote		
	PRANZO	Pasta al pesto finto	MERENDA	Macedonia di frutta fresca
		Frittata BIO con patate* BIO 		
		Verdure* di stagione al vapore		
	PRANZO	Riso alla parmigiana	MERENDA	Yogurt BIO del Mugello filiera toscana e Biscotti 
		Mousse di ceci		
		Insalata di pomodori con olio EVO DOP Terre di Siena 		

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 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

