



MENU ESTATE ANNO SCOLASTICO 2026/2027

LUNEDÌ

MARTEDÌ

SCUOLA PRIMARIA
MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

LEGENDA

SETTIMANA 1

14/09 - 18/09

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 al pesto finto
Novità 26/27! 

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 zucchini* **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 

Pane toscano **DOP** 

SETTIMANA 2

21/09 - 25/09

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 

Guanciale con farina tipo 2
macinata a pietra

Riso con ragù finto
con pomodoro toscano **BIO** 

Tacchino a fette alla salvia

Insalata mista e lattughino
(da agricoltura integrata) con
gomasio e olio EVO DOP
Terre di Siena 

Trofie fresche al pesto
finto di zucchini
Novità 26/27!

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

28/09 - 02/10

Fusilli integrali **BIO**
di filiera toscana
al ragù di Vitellone **BIO** 

Frittata **BIO** 

Carote* baby **BIO** 

Pipe rigate al sugo di pesce*
dell'Adriatico 

Bocconcini di Grana Padano
DOP 

Fagiolini* **BIO** al vapore 

Riso con zucchini
BIO 

Sovracosce di pollo
arrosto

Purè di patate* **BIO** 

Guanciale con farina tipo 2
macinata a pietra

Spinacini con mandorle e scaglie
di Grana Padano DOP con olio
EVO DOP Terre di Siena 

Cavatappi **BIO** filiera toscana
aglio e olio EVO DOP Terre di
Siena 

Pesce gratinato 

Risotto primavera con piselli
BIO e verdure 

Insalata a produzione integrata,
pomodori con olio EVO DOP
Terre di Siena 

Torta di carote

SETTIMANA 4

05/10 - 09/10

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 

Passato di verdure* **BIO**
con pasta 

Arrosto di Vitellone CCBI
(del consorzio produttori
delle razze pregiate italiane) 

Chicche di patate fresche da
filiera toscana al pomodoro
BIO toscano 

Pesce* limone e prezzemolo
(da pesca sostenibile MSC) 

Pisellini* **BIO** stufati 

Riso alla parmigiana

Mousse di ceci con
crostini

Sticks di carote al naturale

Tortiglioni **BIO** di filiera
toscana al pesto finto
Novità 26/27! 
Frittata **BIO** con patate* **BIO** 

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

