

MENU AUTUNNO SIENA ANNO SCOLASTICO 2026/2027



SCUOLA DELL'INFANZIA

LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

LEGENDA

SETTIMANA 1 12/10 – 16/10

PRANZO	Crema di cavolfiore* BIO conpastina
	Pizza
	Ricotta e marmellata alle fragole BIO
MERENDA	Banane BIO o spicchi di mele fresche

PRANZO	Riso con crema di spinaci* BIO
	NUOVO! Bocconcini di pollo alla cacciatora
	Purè di patate* BIO
MERENDA	Guanciale con farina di tipo 2 macinata a pietra
MERENDA	Ciaccino

PRANZO	NUOVO! Orecchiette al pesto finto di broccoli
	Merluzzo da pesca sostenibile al limone
	Pisellini* BIO stufati
MERENDA	Latte BIO e biscotti

PRANZO	Fusilli integrali BIO filiera toscana al sugo finto di pomodoro
	NUOVO! Uovo sodo con salsa
	Insalatina tenera con olio EVO DOP Terre di Siena
MERENDA	Polpa di frutta BIO

PRANZO	Ravioli freschi da produttori locali al burro e salvia
	Lenticchie BIO da produttori locali stufate con pomodoro BIO
	Finocchi freschi al vapore con limone e olio EVO BIO
MERENDA	Pane toscano olio EVO BIO

NUOVO!

novità a.s. 2026-2027



prodotto biologico



prodotto DOP/IGP



prodotto km 0



prodotto regionale



prodotto filiera corta



prodotto artigianale



pesce da pesca sostenibile

*

prodotto surgelato

SETTIMANA 2 19/10 – 23/10

PRANZO	Penne integrali BIO da filiera toscana al pomodoro BIO toscano
	NUOVO! Bocconcini di maiale alla curcuma
	Bietola* BIO al limone con olio EVO BIO
MERENDA	Latte e cacao e biscotti

PRANZO	Tortiglioni BIO di filiera toscana al ragù di pesce* dell'Adriatico /di cefalo* di Orbetello (presidio SlowFood)
	Stracchino
	Verdure scottate (cavolfiore e broccoli*) all'olio EVO BIO
MERENDA	Ciaccino

PRANZO	Insalata mista con cavolo cappuccio con olio EVO DOP Terre di Siena
	Passato di legumi BIO da produttori locali con pasta
	Torta di carote
MERENDA	Banane BIO o spicchi di mele fresche

PRANZO	Crema di zucca gialla* BIO con farro bio da produttori locali
	Merluzzo* da pesca sostenibile al pomodoro BIO
	Insalata di finocchi filangé, all'arancia con olio EVO BIO
MERENDA	Pane toscano DOP
MERENDA	Pane toscano DOP e olio EVO BIO

PRANZO	NUOVO! Pasta al pomodoro BIO aglio e prezzemolo
	Frittata BIO
	Fagiolini* all'olio EVO BIO
MERENDA	Yogurt BIO del Mugello filiera toscana e biscotti

SETTIMANA 3 26/10 – 30/10

PRANZO	Penne agli aromi con olio EVO DOP Terre di Siena
	Tortino di ricotta
	Spinaci* BIO saporiti con olio EVO BIO
MERENDA	Banane BIO o spicchi di mele fresche

PRANZO	Passato di verdure* BIO con orzo BIO (da produzione locale)
	Merluzzo* da pesca sostenibile gratinato / Cuori panati di pesce dell'Adriatico*
	Patate* BIO al vapore con olio EVO BIO
MERENDA	Pane toscano DOP e miele BIO millefiori toscano

PRANZO	NUOVO! Fusilli BIO integrali di filiera toscana al pesto finto
	Arista BIO alle mele BIO
	Pisellini* BIO stufati
MERENDA	Guanciale con farina di tipo 2 macinata a pietra
	Latte BIO e biscotti frollini BIO confarina di grani antichi molita a pietra da produttori locali

PRANZO	Fagiolini* BIO al vapore con olio EVO BIO
	Pasta BIO di filiera toscana al sugo finto di pomodoro BIO toscano
	Robiola
MERENDA	Pane toscano DOP e olio EVO BIO

PRANZO	Riso alla zucca gialla e porro*
	Fagioli al rosmarino
	Insalata di finocchi freschi e mele con olio EVO DOP Terre di Siena
MERENDA	Pizza

SETTIMANA 4 2/11 – 6/11

PRANZO	Trofie all'aglione con pomodoro toscano BIO
	Tocchetti di Grana Padano DOP
	Insalatina tenera e lattughino verde con olio EVO DOP Terre di Siena
MERENDA	Pane toscano DOP e olio EVO BIO toscano DOP

PRANZO	NUOVO! Cavatappi integrali BIO da filiera locale al pesto finto di cavolo nero
	Sovraccosce di pollo arrosto
	Purè di patate* BIO
MERENDA	Banane BIO o spicchi di mele fresche

PRANZO	Riso al limone ed erba cipollina
	Filetti di merluzzo* da pesca sostenibile MSC con pomodori secchi, capperi e prezzemolo
	Cavolfiore* BIO al vapore con olio EVO BIO
MERENDA	Ciaccino

PRANZO	Insalata di finocchi con arancia, e olio EVO DOP Terre di Siena
	Riso con piselli BIO da produttori locali
	Fettunta bio con pane toscano DOP con olio EVO DOP Terre di Siena
MERENDA	Yogurt BIO del Mugello filiera toscana e biscotti

PRANZO	NUOVO! Mezze maniche burro e limone
	Frittata BIO con cipolle dorate
	Carote baby* BIO con olio EVO BIO
MERENDA	Pane toscano DOP e cioccolata (dacommercio equo e solidale)

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 di tipo 2 molita a pietra e il pane toscano DOP.

Le nuove ricette cercano di andare incontro al gusto dei bambini utilizzando prodotti di qualità come la pasta al sugo di pesce dell'Adriatico, di cefalo di Orbetello presidio SlowFood. Le nuove ricette sono i bocconcini di tacchino alla curcuma e i bocconcini di



pollo alla cacciatora.

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

