

MENU AUTUNNO SIENA ANNO SCOLASTICO 2026/2027

SCUOLA DELL'INFANZIA



LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

LEGENDA

SETTIMANA 1 12/10 – 16/10

	Crema di cavolfiore* BIO con pastina
PRANZO	Pizza Ricotta e marmellata alle fragole BIO
SPUNTINO	Succo di frutta BIO

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

	NUOVO! Orecchiette al pesto finto di broccoli
PRANZO	Merluzzo da pesca sostenibile al limone Pisellini* BIO stufati
SPUNTINO	Mandarini oppure mele fresche

	Fusilli integrali BIO filiera toscana al sugo finto di pomodoro BIO
PRANZO	NUOVO! Uovo sodo con salsa Insalatina tenera con olio EVO DOP Terre di Siena
SPUNTINO	Latte e cacao

	Ravioli freschi da produttori locali al burro e salvia
PRANZO	NUOVO! Lenticchie BIO da produttori locali stufate con pomodoro BIO toscano
SPUNTINO	Finocchi freschi al vapore con limone e olio EVO BIO Banana 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

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

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

	Insalata mista con cavolo cappuccio con olio EVO DOP Terre
PRANZO	Passato di legumi BIO da produttori locali con pasta Torta di carote
SPUNTINO	Mandarini oppure mele fresche

	Crema di zucca gialla* BIO con farro BIO
PRANZO	Merluzzo* da pesca sostenibile al pomodoro BIO Insalata di finocchi filangé, all'arancia con olio EVO BIO Pane toscano DOP
SPUNTINO	Succo di frutta BIO

	NUOVO! Pasta al pomodoro BIO aglio e prezzemolo
PRANZO	Frittata BIO Fagiolini* all'olio EVO BIO
SPUNTINO	Banana BIO

SETTIMANA 3 26/10 – 30/10

	Penne agli aromi con olio EVO DOP Terre di Siena
PRANZO	Tortino di ricotta Spinaci* BIO saporiti con olio EVO BIO
SPUNTINO	Biscotti frollini BIO con farina di grani antichi molita a pietra da produttori locali

	Passato di verdure* BIO con orzo BIO (da produzione locale)
PRANZO	Merluzzo* da pesca sostenibile gratinato / Cuori panati di pesce dell'Adriatico*
SPUNTINO	Patate* BIO al vapore con olio EVO BIO Succo di frutta BIO

	NUOVO! Fusilli BIO integrali di filiera toscana al pesto finto
PRANZO	Arista BIO alle mele BIO Pisellini* BIO stufati
SPUNTINO	Guanciale con farina di tipo 2 macinata a pietra Mandarini oppure mele fresche

	Fagiolini* BIO al vapore con olio EVO BIO
PRANZO	Pasta BIO di filiera toscana al sugo finto di pomodoro BIO toscano Robiola
SPUNTINO	Latte e cacao

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

SETTIMANA 4 2/11 – 6/11

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

	NUOVO! Cavatappi integrali BIO da filiera locale al pesto finto di cavolo nero
PRANZO	Sovraccosce di pollo arrosto Purè di patate* BIO
SPUNTINO	Succo di frutta BIO

	Riso al limone ed erba cipollina
PRANZO	Filetti di merluzzo* da pesca sostenibile MSC con pomodori secchi, capperi e prezzemolo
SPUNTINO	Cavolfiore* BIO al vapore con olio EVO BIO Mandarini oppure mele fresche

	Insalata di finocchi con arancia, e olio EVO DOP Terre di Siena
PRANZO	Riso con piselli BIO da produttori locali Fettunta bio con pane toscano DOP con olio EVO DOP Terre di Siena
SPUNTINO	Biscotti

	NUOVO! Mezze maniche burro e limone
PRANZO	Frittata BIO con cipolle dorate Carote baby* BIO con olio EVO BIO
SPUNTINO	Banana BIO

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

