

MENU AUTUNNO SIENA ANNO SCOLASTICO 2026/2027



SCUOLA PRIMARIA

LUNEDÌ

SETTIMANA 1
12/10 – 16/10

Crema di cavolfiore* **BIO**
con gomasio e crostini



Pizza

Ricotta e marmellata
alle fragole **BIO**



MARTEDÌ

Riso con crema
di spinaci* **BIO**



NUOVO! Bocconcini di pollo
alla cacciatora

Purè di patate* **BIO**



Guancialetto con farina di tipo 2
macinata a pietra

MERCOLEDÌ

NUOVO! Orecchiette al pesto
finto di broccoli

Merluzzo da pesca sostenibile
al limone



Pisellini* **BIO** stufati



GIOVEDÌ

Fusilli integrali **BIO**
filiera toscana al sugo finto di
pomodoro **BIO**



NUOVO! Uovo sodo con
salsa

Insalata mista carote e mais
con olio EVO DOP Terre
di Siena



VENERDÌ

Ravioli freschi da produttori
locali al burro e salvia



NUOVO! Lenticchie **BIO** da
produttori locali stufate con
pomodoro **BIO** toscano



Finocchi freschi al
vapore con limone e
olio EVO **BIO**



LEGENDA

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



NUOVO! Bocconcini di maiale
alla curcuma

Bietola* **BIO** al limone
con olio EVO **BIO**



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**



Insalata mista con cavolo
cappuccio con olio EVO DOP
Terre di Siena



Passato di legumi **BIO**
da produttori locali
con pasta



Torta di carote

Crema di zucca gialla* con farro
BIO da produttori locali



Merluzzo* da pesca sostenibile
al pomodoro **BIO**



Insalata di finocchi filangé,
all'arancia con olio EVO **BIO**



Pane toscano DOP



NUOVO! Pasta al
pomodoro **BIO** aglio e
prezzemolo



Frittata **BIO**



Fagiolini* all'olio EVO **BIO**



SETTIMANA 3
26/10 – 30/10

Penne agli aromi con olio
EVO DOP Terre di Siena



Tortino di ricotta

Spinaci* **BIO** saporiti
con olio EVO **BIO**



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**



NUOVO! Fusilli **BIO** integrali
di filiera toscana al pesto finto



Arista **BIO** alle mele **BIO**



Pisellini* **BIO** stufati



Guancialetto con farina di tipo 2
macinata a pietra

Fagiolini* **BIO** al vapore con
olio EVO **BIO**



Pasta **BIO** di filiera toscana al
sugo finto di pomodoro **BIO**
toscano



Robiola

Riso alla zucca gialla e porro*

Fagioli al rosmarino con
crostini

Insalata di finocchi freschi
mele e noci con olio EVO
DOP Terre di Siena



SETTIMANA 4
2/11 – 6/11

Trofie all'aglione con
pomodoro toscano **BIO**



Bocconcini di mozzarella
del Mugello filiera toscana /
Bocconcini di Grana Padano DOP



Insalata mista e lattughino
verde con semi di zucca e olio
EVO DOP Terre di Siena



NUOVO! Cavatappi integrali
BIO da filiera locale al pesto
finto di cavolo



Sovraccosce di pollo arrosto



Purè di patate* **BIO**



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**



Insalata di finocchi con arancia,
mandorle tostate 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



NUOVO! Mezze maniche burro
e limone

Frittata **BIO** con cipolle dorate



Sticks di carote



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

