MENU AUTUNNO SIENA ANNO SCOLASTICO 2026/2027

COMUNE DI SIENA

ASP Azienda Pubblica di Servizi alla Persona

NIDI

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
SETTIMANA 1 **09/11 – 13/11**	PRANZO Crema di cavolfiore* **BIO** conpastina Pizza Ricotta e marmellata alle fragole **BIO** MERENDA Macedonia di frutta fresca	PRANZO Riso con crema di spinaci* **BIO** **NUOVO!** Bocconcini di pollo alla cacciatora Purè di patate* **BIO** Guanciale con farina di tipo 2 macinata a pietra MERENDA Ciaccino	PRANZO **NUOVO!** Pasta al pesto finto di broccoli Merluzzo da pesca sostenibile al limone Pisellini* **BIO** stufati MERENDA Latte **BIO** e biscotti	PRANZO Pasta al sugo finto di pomodoro **BIO** **NUOVO!** Uovo sodo con salsa Finocchi al vapore con limone e olio EVO **BIO** MERENDA Polpa di frutta **BIO**	PRANZO Passato di verdura **BIO** con riso **NUOVO!** Purea di lenticchie **BIO** da produttori locali stufate con pomodoro **BIO** toscano Carote **BIO** arrosto Pane toscano DOP e olio EVO **BIO** MERENDA
SETTIMANA 2 **16/11 – 20/11**	PRANZO Penne **BIO** da filiera toscana al pomodoro **BIO** toscano **NUOVO!** Bocconcini di maiale Bietola* **BIO** al limone con olio EVO **BIO** MERENDA Latte 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 Pasta aglio e olio EVO **BIO** Purea di legumi **BIO** da produttori locali Cavolo cappuccio saporito MERENDA Torta di carote	PRANZO **NUOVO!** Pasta al pomodoro **BIO** aglio e prezzemolo Frittata **BIO** Fagiolini* all'olio EVO **BIO** MERENDA Pane toscano DOP e olio EVO **BIO**	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** Pane toscano DOP MERENDA Yogurt **BIO** del Mugello filiera toscana e biscotti
SETTIMANA 3 **23/11 – 27/11**	PRANZO Penne agli aromi con olio EVO DOP Terre di Siena Tortino di ricotta Spinaci* **BIO** saporiti con olio EVO **BIO** MERENDA Macedonia di frutta fresca	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 Pasta al pesto finto Arista **BIO** alle mele **BIO** Pisellini* **BIO** stufati Guanciale con farina di tipo 2 macinata a pietra MERENDA Latte **BIO** e biscotti frollini **BIO** con farina 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* Purea di legumi Finocchi al vapore con olio EVO **BIO** e limone MERENDA Pizza
SETTIMANA 4 **30/11 – 4/12**	PRANZO Trofie all'aglione con pomodoro toscano **BIO** Bocconcini di Parmigiano Reggiano DOP Bietola* **BIO** al vapore con olio EVO **BIO** MERENDA Pane toscano DOP e olio EVO **BIO**	PRANZO Passato di verdure* **BIO** con pasta Sovraccosce di pollo arrosto Purè di patate* **BIO** MERENDA Macedonia di frutta fresca	PRANZO Riso al limone ed erba cipollina letti di merluzzo* da pesca sostenibile MSC con pomodori secchi, capperi e prezzemolo Cavolfiore* **BIO** al vapore con olio EVO **BIO** MERENDA Ciaccino	PRANZO Riso con verdure Purea di legumi **BIO** da produttori locali Finocchi al vapore con olio EVO **BIO** 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 Polpa di frutta **BIO**

LEGENDA

NUOVO!	novità a.s. 2026-2027
	prodotto biologico
	prodotto DOP/IGP
km 0	prodotto km 0
	prodotto regionale
	prodotto filiera corta
	prodotto artigianale
	pesce da pesca sostenibile
*	prodotto surgelato

SCARICA IL MENU IN PDF

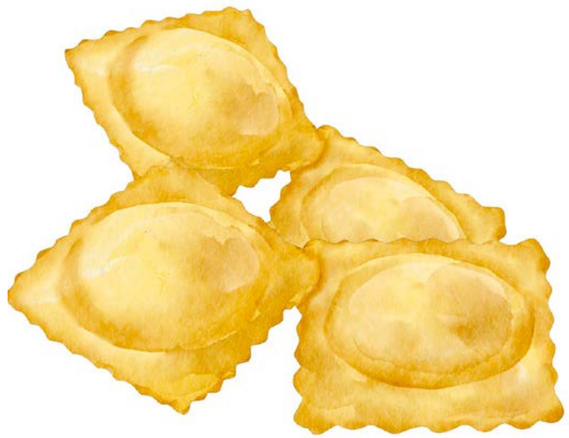
Si informano gli utenti che: "i prodotti presenti nel menu possono contenere uno o più dei seguenti **allergeni**: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato 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

COMUNE DI SIENA

ASP Azienda Pubblica di Servizi alla Persona





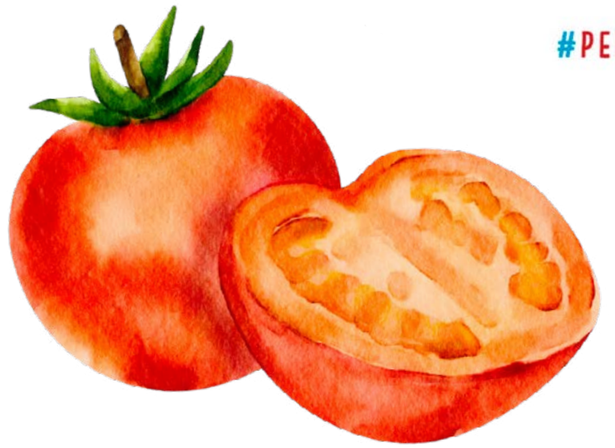
MENU

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 moltia 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 SlowFoood. 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



FMPS Fondazione Monte dei Paschi di Siena

Vernice Progetti Culturali