MENU AUTUNNO SIENA ANNO SCOLASTICO 2026/2027

COMUNE DI SIENA

ASP Azienda Pubblica di Servizi alla Persona

SCUOLA PRIMARIA

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
SETTIMANA 1 **09/11 – 13/11**	Crema di cavolfiore* **BIO** con gomasio e crostini Pizza Ricotta e marmellata alle fragole **BIO**	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	**NUOVO!** Orecchiette al pesto finto di broccoli Merluzzo da pesca sostenibile al limone Pisellini* **BIO** stufati	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	Ravioli freschi da produttori locali al burro e salvia **NUOVO!** Lenticchie **BIO** da produttori locali stufate con pomodoro **BIO** toscano Carote **BIO** arrosto
SETTIMANA 2 **16/11 – 20/11**	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	**NUOVO!** Pasta al pomodoro **BIO** aglio e prezzemolo Frittata **BIO** Fagiolini* all'olio EVO **BIO**	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
SETTIMANA 3 **23/11 – 27/11**	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 Guanciale 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 **30/11 – 4/12**	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

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

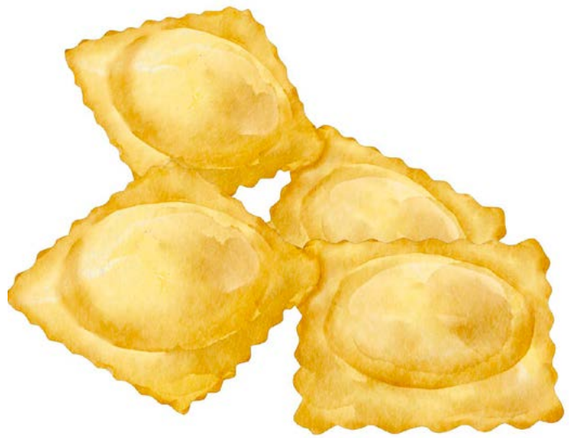
Si informano gli utenti che: "i prodotti presenti nel menu possono contenere uno o più dei seguenti **allergeni**: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato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





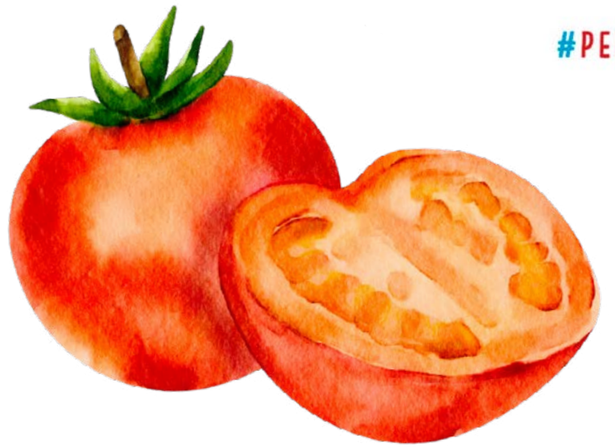
MENU

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