

COMUNE DI SIENA
MIMOSA
MENU' AUTUNNO A.S. 2024/25

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1°Settimana 21/10 – 25/10 18/11 – 22/11 16/12 – 20/12	Crema di cavolfiore bio con gomasio e crostini Pizza Ricotta del Mugello (filiera toscana) e marmellata alle fragole bio	Riso con crema di spinaci bio Arrosto di Vitellone bio Purè di patate bio Pane integrale bio	Pennette bio integrali da filiera locale toscana al pesto di mandorle AsiagoDOP/bocconcini di mozzarella Bietola bio all'olio evo bio	Polenta al sugo di pomodoro finto (carote, sedano, cipolla, basilico) Tacchino capperi e prezzemolo Carote al vapore con olio evo bio	Ravioli freschi al burro e salvia Filetto di merluzzo gratinato (da pesca sostenibile) Finocchi freschi al vapore conditi con limone olio evo bio
Merenda	Banane bio o spicchi di mele fresche	Ciaccino	Latte bio e biscotti	Schiacciata al rosmarino	Pane bio e olio extravergine di oliva bio
2°Settimana 28/10 – 01/11 25/11 – 29/11 23/12 – 27/12	Penne integrali bio da filiera locale toscana al pomodoro bio toscano Bocconcini di maiale al finocchietto Patate bio arrosto	Tortiglioni di filiera locale toscana al ragù di cefalo di Orbetello Stracchino Verdure scottate (cavolfiori, broccoli) olio evo bio	Pasta all'olio evo bio Purea di legumi bio da produttori locali Verdure bio al vapore con olio evo bio	Crema di carote bio con farro bio da produttori locali Petto di pollo bio gratinato Finocchi al vapore con olio evo bio Pane integrale bio	Trofie al ragù di lenticchie bio da produttori locali Frittata bio Fagiolini bio all'olio evo bio
Merenda	Latte e cacao e biscotti	Ciaccino	Mantovana con ricotta	Pane bio e olio extravergine di oliva bio	Yogurt bio e biscotti
3°Settimana 04/11 – 08/11 02/12 – 06/12	Chicche di patate fresche al sugo di pomodoro finto (carote, sedano, cipolla, basilico) Tortino di ricotta Spinaci bio saporiti	Passato di verdure bio con orzo bio da produttori locali Cuori panati di pesce dell'Adriatico Broccoli bio con olio evo bio	Fusilli bio di filiera locale toscana al <i>pesto di cavolo nero</i> Arista alle mele della Val di Chiana (di produttori locali) Pisellini bio stufati Pane integrale bio	Fagiolini bio al vapore con olio evo bio Caserecce bio da filiera toscana al ragù di vitellone bio Bocconcini di grana padano dop	Riso alla zucca gialla e porro Tortino di legumi Finocchi bio al vapore con olio evo bio e limone
Merenda	Banane bio o spicchi di mele fresche	Pane bio e miele bio millefiori toscano	Latte bio e biscotti	Pane bio e olio extravergine di oliva bio	Pizza
4°Settimana 11/11 – 15/11 09/12 – 13/12	Fusilli integrali bio di filiera toscana all'amatriciana Caciotta bio di mucca (da produttori locali) Cavolfiore bio al vapore	Cavatappi bio da filiera locale toscana al pesto di basilico Sovraccosce di pollo arrosto agli aromi Purè di patate bio Pane integrale bio	Riso al limone ed erba cipollina Filetti di merluzzo (da pesca sostenibile) con pomodori secchi, capperi e prezzemolo Zucchine bio con olio bio	Farro bio da produttori locali con verdure Purea di legumi bio da produttori locali Finocchi al vapore con olio evo bio	Mezze maniche al sugo di pesce dell'Adriatico Frittata bio Carote baby bio
Merenda	Crackers e succo di frutta bio	Banane bio o spicchi di mele fresche	Ciaccino	Yogurt bio e biscotti	Pane bio e cioccolata (da commercio equo solidale)