

**COMUNE DI SIENA**  
PRIVO DI GLUTINE  
MENU' AUTUNNO A.S. 2024/25

	<b>LUNEDI'</b>	<b>MARTEDI'</b>	<b>MERCOLEDI'</b>	<b>GIOVEDI'</b>	<b>VENERDI'</b>
<b>1°Settimana</b> 21/10 – 25/10 18/11 – 22/11 16/12 – 20/12	Crema di cavolfiore bio con gomasio e crostini pg  Pizza pg  Ricotta bio del Mugello e marmellata alle fragole bio	Riso con crema di spinaci bio  Arrosto di Vitellone bio  Purè di patate bio  Pane rustico pg	Pasta pg 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  Insalata mista carote e mais con olio evo bio/insalata mista	Ravioli pg al burro e salvia  Filetto di merluzzo Gratinato pg (da pesca sostenibile)  Finocchi freschi al vapore conditi con limone olio evo bio
<b>2°Settimana</b> 28/10 – 01/11 25/11 – 29/11 23/12 -27/12	Pasta pg al pomodoro bio toscano  Bocconcini di maiale al finocchietto  Patate bio arrosto	Pasta pg al ragù di cefalo di Orbetello  Stracchino  Verdure scottate (cavolfiori, broccoli) olio evo bio	Insalata mista con cavolo cappuccio con olio evo bio  Passato di legumi bio da produttori locali con pasta pg  Dolce pg	Crema di carote bio con riso da produttori locali  Petto di pollo bio gratinato pg  Insalata di finocchi filangé all'arancia con olio evo bio	Pasta pg al ragù di legumi  Frittata bio  Fagiolini bio all'olio evo bio
<b>3°Settimana</b> 04/11 – 08/11 02/12 – 06/12	Gnocchi di patate pg/pasta pg al sugo di pomodoro finto (carote, sedano, cipolla, basilico)  Tortino pg di ricotta  Spinaci bio saporiti	Passato di verdure bio con riso  Merluzzo gratinato pg  Insalata mista e lattughino verde con olio evo bio	Pasta pg al <i>pesto di cavolo nero</i>  Arista alle mele della Val di Chiana (di produttori locali)  Pisellini bio stufati  Pane rustico pg	Fagiolini bio al vapore con olio evo bio  Pasta pg al ragù di vitellone bio  Bocconcini di grana padano dop	Riso alla zucca gialla e porro  Tortino pg di legumi  Antipasto insalata di finocchi freschi mele e noci con olio evo bio
<b>4°Settimana</b> 11/11 – 15/11 09/12 – 13/12	Pasta pg all'amatriciana  Caciotta bio di mucca (da produttori locali)  Cavolfiore bio al vapore	Pasta pg al pesto di basilico  Sovraccosce di pollo arrosto agli aromi  Purè di patate bio  Pane rustico pg	Riso al limone ed erba cipollina  Filetti di merluzzo (da pesca sostenibile) con pomodori secchi, capperi e prezzemolo  Insalata mista e lattughino verde con semi di zucca e olio evo bio	Insalata di finocchi con arancia, mandorle tostate e olio evo bio  Passato di legumi bio da produttori locali con riso  Fettunta pg condita con olio evo bio	Pasta pg al sugo di pesce dell'Adriatico  Frittata bio  Sticks di carote/Carote baby bio

**COMUNE DI SIENA**  
**PRIVO DI GLUTINE (merende)**  
**MENU' AUTUNNO A.S. 2024/25**

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b>1°Settimana</b> 21/10 – 25/10 18/11 – 22/11					
<b>Merenda</b>	Banane bio o spicchi di mele fresche	Crackers pg (scorta)	Latte bio e biscotti (scorta)	Crackers pg (scorta)	Fette di pane pg (scorta) e olio extravergine di oliva bio
<b>2°Settimana</b> 28/10 – 01/11 25/11 – 29/11					
<b>Merenda</b>	Latte e cacao e biscotti (scorta)	Crackers pg (scorta)	Banane bio o spicchi di mele fresche	Fette di pane pg (scorta) e olio extravergine di oliva bio	Yogurt bio e biscotti pg (scorta)
<b>3°Settimana</b> 04/11 – 08/11 02/12 – 06/12					
<b>Merenda</b>	Banane bio o spicchi di mele fresche	Fette di pane pg (scorta) e miele bio millefiori toscano	Latte bio e biscotti pg (scorta)	Fette di pane pg (scorta) e olio extravergine di oliva bio	Pizza pg
<b>4°Settimana</b> 11/11 – 15/11 09/12 – 13/12					
<b>Merenda</b>	Crackers pg (scorta) e succo di frutta bio	Banane bio o spicchi di mele fresche	Crackers pg (scorta)	Yogurt bio e biscotti pg (scorta)	Fette di pane pg (scorta) e cioccolata (da commercio equo solidale)

-CRACKERS/BISCOTTI/MERENDINE/FETTE DI PANE PRIVI DI GLUTINE: saranno inviati e conservati come scorta presso i plessi scolastici e serviti quando il menù lo prevede.

-TUTTE LE ALTRE MERENDE (budino, latte, yogurt, cioccolata, succo di frutta, frutta fresca, frutta monoporzionata) verranno fornite giornalmente dalla Cucina Centralizzata all'interno del contenitore isoterico contenente anche gli alimenti per il pranzo.

**COMUNE DI SIENA**  
**PRIVO DI GLUTINE (spuntini)**  
**MENU' AUTUNNO A.S. 2024/25**

	<b>LUNEDI'</b>	<b>MARTEDI'</b>	<b>MERCOLEDI'</b>	<b>GIOVEDI'</b>	<b>VENERDI'</b>
<b>1°Settimana</b> 21/10 – 25/10 18/11 – 22/11					
<b>Spuntino</b>	Succo di frutta bio	Crackers pg (scorta)	Mandarini oppure mele fresche	Latte e cacao	Banana bio
<b>2°Settimana</b> 28/10 – 01/11 25/11 – 29/11					
<b>Spuntino</b>	Latte bio	Biscotti pg (scorta)	Mandarini oppure mele fresche	Crackers pg (scorta)	Banana bio
<b>3°Settimana</b> 04/11 – 08/11 02/12 – 06/12					
<b>Spuntino</b>	Succo di frutta bio	Crackers pg (scorta)	Mandarini oppure mele fresche	Latte e cacao	Banana bio
<b>4°Settimana</b> 11/11 – 15/11 09/12 – 13/12					
<b>Spuntino</b>	Latte bio	Crackers pg (scorta)	Mandarini oppure mele fresche	Biscotti pg (scorta)	Banana bio

-CRACKERS/BISCOTTI/MERENDINE PRIVI DI GLUTINE: saranno inviati e conservati come scorta presso i plessi scolastici e serviti quando il menù lo prevede.

-TUTTE GLI ALTRI SPUNTINI (latte, succo di frutta, frutta fresca, frutta monoporzione) verranno fornite giornalmente dalla Cucina Centralizzata all'interno del contenitore isoteramico contenente anche gli alimenti per il pranzo.