

MENU AUTUNNO SIENA ANNO SCOLASTICO 2024/2025



NIDI

LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

LEGENDA

SETTIMANA 1
21/10 – 25/10
18/11 – 22/11
16/12 – 20/12

PRANZO

Crema di cavolfiore* **BIO** con crostini **NUOVO!**

Pizza

NUOVO! Ricotta del Mugello filiera toscana e marmellata alle fragole **BIO**

MERENDA

Macedonia di frutta fresca

PRANZO

Riso con crema di spinaci* **BIO**

Arrosto di Vitellone **BIO**

Purè di patate* **BIO**

Pane integrale **BIO**

MERENDA

Ciaccino

PRANZO

NUOVO! Pennette integrali filiera toscana al pesto di mandorle

Asiago DOP

Bietola* **BIO** all'olio EVO

MERENDA

Latte **BIO** e biscotti

PRANZO

Polenta al sugo di pomodoro finto **NUOVO!**

Tacchino capperi e prezzemolo

Carote al vapore con olio evo **BIO**

MERENDA

Schiacciata al rosmarino

PRANZO

Passato di verdure* **BIO** con riso

Filetto di merluzzo* gratinato da pesca sostenibile

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

MERENDA

Pane **BIO** e olio EVO **BIO**

SETTIMANA 2
28/10 – 01/11
25/11 – 29/11
23/12 – 27/12

PRANZO

NUOVO! Pasta al pomodoro **BIO** toscano

Bocconcini di maiale al finocchietto

Patate* **BIO** arrosto

MERENDA

Latte e biscotti

PRANZO

NUOVO! Pasta **BIO** di filiera toscana al ragù di cefalo di Orbetello* (presidio slow food)

Stracchino

Verdure scottate (cavolfiore e broccoli*) all'olio EVO **BIO**

MERENDA

Ciaccino

PRANZO

Verdure* **BIO** al vapore con olio evo **BIO**

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

Mantovana con ricotta

MERENDA

Macedonia di frutta fresca

PRANZO

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**

MERENDA

Pane **BIO** e olio EVO **BIO**

PRANZO

Trofie al ragù di lenticchie **BIO** da produttori locali

Frittata **BIO**

Fagiolini* all'olio EVO **BIO**

MERENDA

Yogurt **BIO** e biscotti

SETTIMANA 3
04/11 – 08/11
02/12 – 06/12

PRANZO

NUOVO! Pasta al sugo finto di pomodoro

Tortino di ricotta

Spinaci* **BIO** saporiti all'EVO **BIO**

MERENDA

Macedonia di frutta fresca

PRANZO

Passato di verdure* **BIO** con orzo **BIO** (da produzione locale)

NUOVO! Cuori panati di pesce* dell'Adriatico

Broccoli* **BIO** con olio EVO **BIO**

MERENDA

Pane **BIO** e miele **BIO** millefiori toscano

PRANZO

NUOVO! Pasta al pesto di cavolo nero

Arista alle mele della Val di Chiana (di produttori locali)

Pisellini* **BIO** stufati

MERENDA

Latte **BIO** e biscotti

PRANZO

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

NUOVO! Pasta **BIO** di filiera toscana al ragù di vitellone **BIO**

Bocconcini di grana padano DOP

MERENDA

Pane **BIO** e olio EVO **BIO**

PRANZO

Riso alla zucca gialla e porro*

Tortino di legumi

Finocchi **BIO** al vapore con olio evo **BIO** e limone

MERENDA

Pizza

SETTIMANA 4
11/11 – 15/11
09/12 – 13/12

PRANZO

Pasta al pomodoro **BIO** toscano

Caciotta **BIO** di latte da produttori locali

Cavolfiore* **BIO** al vapore

MERENDA

Crackers e succo di frutta **BIO**

PRANZO

Passato di verdure* **BIO** con pasta

Sovraccosce di pollo arrosto agli aromi

Purè di patate* **BIO**

MERENDA

Macedonia di frutta fresca

PRANZO

Riso al limone ed erba cipollina

NUOVO! Filetti di merluzzo* da pesca sostenibile MSC con pomodori secchi, capperi e prezzemolo

Zucchine* bio con olio EVO **BIO**

MERENDA

Ciaccino

PRANZO

Farro **BIO** da produttori locali con verdure

Purea di legumi **BIO** da produttori locali

Finocchi al vapore con olio EVO **BIO**

MERENDA

Yogurt **BIO** e biscotti

PRANZO

NUOVO! Pasta al sugo di pesce* dell'Adriatico

Frittata **BIO**

Carote baby* **BIO**

MERENDA

Pane **BIO** e olio EVO **BIO**

NUOVO!

novità a.s. 2024-2025



prodotto biologico



prodotto DOP/IGP



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

MENU SIENA

ANNO SCOLASTICO 2024/2025

Il nuovo menù scolastico è il risultato di un anno di lavoro di un team dedicato che ha fatto analisi, ricerche e confronti con tutti coloro che ruotano intorno alla mensa scolastica. Questo nuovo 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.

Le novità riguardano l'impostazione del menù su quattro settimane, l'inserimento di un menù autunnale, oltre a quello invernale e primavera/estate, per sfruttare al meglio la stagionalità dei prodotti.

Cambia il linguaggio grafico del menù scolastico non solo 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. Il nuovo menù vuole anche preparare alle NUOVE proposte, per creare un'attesa positiva tra i bambini che sperimenteranno nuovi sapori, colori e consistenze.

Protagonista del cambiamento è l'olio extravergine di oliva delle colline senesi, in arrivo dopo la spremitura di novembre e che si confronta con altri prodotti locali come la polpa di pomodoro bio toscana, la pasta bio toscana, la ricotta del Mugello.

Alcune nuove ricette cercano di andare incontro al gusto dei bambini utilizzando prodotti di qualità come le chicche di patate fresche al sugo finto di pomodoro, la pasta al sugo di



pesce dell'Adriatico, la crema di cavolfiore bio con gomasio e crostini, i cuori di pesce panati dell'Adriatico e i filetti di merluzzo da pesca sostenibile MSC con pomodori secchi capperi prezzemolo.

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 Sostenibilmente della Fondazione MPS.

SOSTENIBILMENTE

#PERUNAMENSABUONAESOSTENIBILE

