

# 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

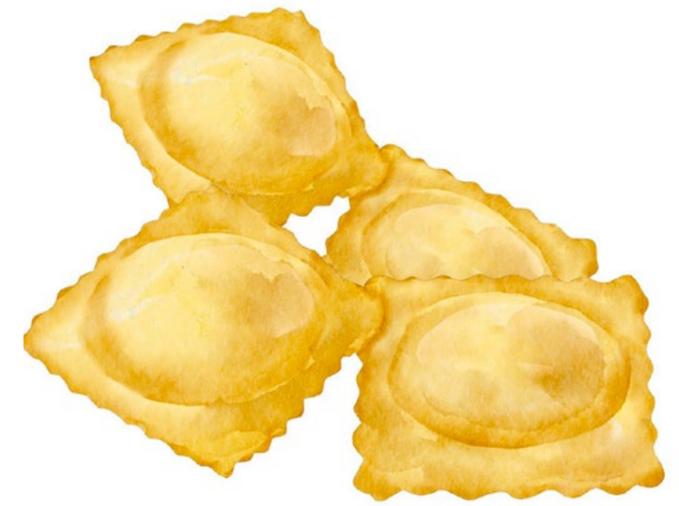
Il nuovo menù scolastico è il risultato di un anno di lavoro di un team dedicato che ha fatto analisi, ricerche e confronti con tutti coloro che ruotano intorno alla mensa scolastica. Questo nuovo menù non rappresenta un punto di arrivo ma un primo passo verso un percorso di miglioramento graduale e 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**

