

MENU AUTUNNO SIENA ANNO SCOLASTICO 2024/2025



SCUOLA PRIMARIA

LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

LEGENDA

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

Crema di cavolfiore* **BIO** con gomasio e crostini **NUOVO!**
Pizza
NUOVO! Ricotta del Mugello filiera toscana e marmellata alle fragole **BIO**

Riso con crema di spinaci* **BIO**
Arrostito di Vitellone **BIO**
Purè di patate* **BIO**
Pane integrale **BIO**

NUOVO! Pennette **BIO** integrali filiera toscana al pesto di mandorle
Asiago DOP o bocconcini di mozzarella
Bietola* **BIO** all'olio EVO

Polenta al sugo di pomodoro finto **NUOVO!**
Tacchino capperi e prezzemolo
Insalata mista carote e mais con olio evo **BIO**

Ravioli al burro e salvia
Filetto di merluzzo* gratinato da pesca sostenibile
Finocchi freschi al vapore con limone olio EVO **BIO**

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

NUOVO! Penne integrali **BIO** da filiera toscana al pomodoro **BIO** toscano
Bocconcini di maiale al finocchietto
Patate* **BIO** arrosto

NUOVO! Tortiglioni **BIO** di filiera toscana al ragù di cefalo* di Orbetello
Stracchino
Verdure scottate (cavolfiore e broccoli*) all'olio EVO **BIO**

NUOVO! Insalata mista con cavolo cappuccio con olio EVO **BIO**
Passato di legumi **BIO** da produttori locali con pasta
Mantovana con ricotta

Crema di carote* **BIO** con farro **BIO** da produttori locali
Petto di pollo **BIO** gratinato
Insalata di finocchi filangé, all'arancia con olio EVO **BIO**
Pane integrale **BIO**

Trofie al ragù di lenticchie **BIO** da produttori locali
Frittata **BIO**
Fagiolini* all'olio EVO **BIO**

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

NUOVO! Chicche di patate fresche al sugo finto di pomodoro
Tortino di ricotta
Spinaci* **BIO** saporiti all'EVO **BIO**

Passato di verdure* **BIO** con orzo **BIO** (da produzione locale)
NUOVO! Cuori panati di pesce* dell'Adriatico
Insalata mista e lattughino verde con olio EVO **BIO**

NUOVO! Fusilli **BIO** di filiera toscana al pesto di cavolo nero
Arista alle mele della Val di Chiana (di produttori locali)
Pisellini* **BIO** stufati
Pane integrale **BIO**

NUOVO! Fagiolini* **BIO** al vapore con olio EVO **BIO**
NUOVO! Caserecce **BIO** di filiera toscana al ragù di vitellone **BIO**
Bocconcini di grana padano DOP

Riso alla zucca gialla e porro*
Tortino di legumi
Insalata di finocchi freschi mele e noci con olio EVO **BIO**

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

Fusilli integrali **BIO** di filiera toscana all'amatriciana
Caciotta **BIO** di latte da produttori locali
Cavolfiore* **BIO** al vapore

NUOVO! Cavatappi **BIO** da filiera locale al pesto di basilico
Sovraccosce di pollo arrosto agli aromi
Purè di patate* **BIO**
Pane integrale **BIO**

Riso al limone ed erba cipollina
NUOVO! Filetti di merluzzo* da pesca sostenibile MSC con pomodori secchi, capperi e prezzemolo
Insalata mista e lattughino verde con semi di zucca e olio EVO **BIO**

NUOVO! Insalata di finocchi con arancia, mandorle tostate e olio evo **BIO**
Passato di legumi **BIO** da produttori locali con farro **BIO** da produttori locali
Fettunta **BIO** condita con olio EVO **BIO**

NUOVO! Mezze maniche al sugo di pesce* dell'Adriatico
Frittata **BIO**
Sticks di carote o Carote baby* **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 Sostenibilmense della Fondazione MPS.

SOSTENIBILMENSE

#PERUNAMENSABUONAESOSTENIBILE

