



MENU INVERNO SIENA ANNO SCOLASTICO 2024/2025

SCUOLA DELL'INFANZIA



LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

LEGENDA

SETTIMANA 1
06/01 - 10/01
03/02 - 07/02
03/03 - 07/03
31/03 - 04/04

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

PRANZO	Riso con crema di spinaci* BIO
	Arrosto di Vitellone BIO
	Purè di patate* BIO
SPUNTINO	Pane integrale BIO
SPUNTINO	Crackers

PRANZO	NUOVO! Pennette BIO integrali filiera toscana al pesto di mandorle
	Asiago DOP
	Piselli* BIO stufati
SPUNTINO	Mandarini oppure mele fresche

PRANZO	Polenta al sugo finto di pomodoro NUOVO!
	Tacchino capperi e prezzemolo
	Insalatina tenera con olio EVO DOP Terre di Siena
SPUNTINO	Latte e cacao

PRANZO	NUOVO! Ravioli freschi filiera toscana al burro e salvia
	Filetto di merluzzo* gratinato da pesca sostenibile MSC
	Finocchi freschi al vapore con limone olio EVO BIO
SPUNTINO	Banana 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

SETTIMANA 2
13/01 - 17/01
10/02 - 14/02
10/03 - 14/03
07/04 - 11/04

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

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

PRANZO	NUOVO! Insalata mista con cavolo cappuccio con olio EVO DOP Terre di Siena
	Passato di legumi BIO da produttori locali
	Mantovana con ricotta
SPUNTINO	Mandarini oppure mele fresche

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

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

SETTIMANA 3
20/01 - 24/01
17/02 - 21/02
17/03 - 21/03
14/04 - 18/04

PRANZO	NUOVO! Penne agli aromi con olio EVO DOP Terre di Siena
	Tortino di ricotta
	Spinaci* BIO saporiti all'olio EVO BIO
SPUNTINO	Succo di frutta BIO

PRANZO	Passato di verdure* BIO con orzo BIO (da produzione locale)
	NUOVO! Cuori panati di pesce* dell'Adriatico
	Insalatina tenera con olio EVO DOP Terre di Siena
SPUNTINO	Crackers

PRANZO	NUOVO! Fusilli BIO di filiera toscana al pesto di cavolo nero
	Arista alle mele BIO
	Pisellini* BIO stufati
SPUNTINO	Pane integrale BIO
SPUNTINO	Mandarini oppure mele fresche

PRANZO	NUOVO! Fagiolini* BIO al vapore con olio EVO BIO
	NUOVO! Cavatappi BIO di filiera toscana al ragù di vitellone BIO
	Bocconcini di grana padano DOP
SPUNTINO	Latte e cacao

PRANZO	Riso alla zucca gialla e porro*
	Tortino di legumi
	Insalata di finocchi freschi mele e noci tritate con olio EVO DOP Terre di Siena
SPUNTINO	Banana BIO

SETTIMANA 4
27/01 - 31/01
24/02 - 28/02
24/03 - 28/03
21/04 - 25/04

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

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

PRANZO	Riso al limone ed erba cipollina
	NUOVO! Filetti di merluzzo* da pesca sostenibile MSC con pomodori secchi e prezzemolo
	Insalatina tenera e lattughino verde con semi di zucca tritati e olio EVO DOP Terre di Siena
SPUNTINO	Mandarini oppure mele fresche

PRANZO	NUOVO! Insalata di finocchi con arancia, mandorle tostate tritate e olio EVO DOP Terre di Siena
	Passato di legumi BIO da produttori locali con farro BIO da produttori locali
	Fettunta BIO con olio EVO DOP Terre di Siena
SPUNTINO	Biscotti

PRANZO	NUOVO! Mezze maniche al sugo di pesce* dell'Adriatico
	Frittata BIO
	Carote baby* BIO
SPUNTINO	Banana BIO

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

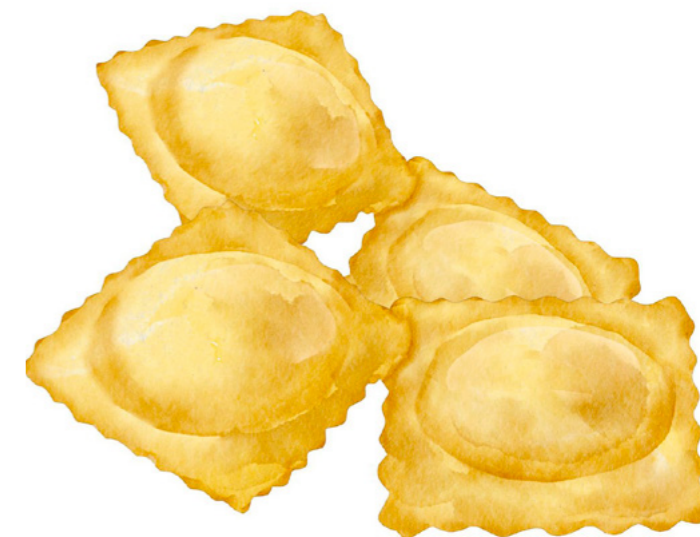
Il nuovo menù scolastico è il risultato di un anno di lavoro di un team dedicato che ha fatto analisi, ricerche e confronti con tutti coloro che ruotano intorno alla mensa scolastica. Questo nuovo menù non rappresenta un punto di arrivo ma un primo passo verso un percorso di miglioramento graduale e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

