



MENU INVERNO SIENA ANNO SCOLASTICO 2024/2025



SCUOLA PRIMARIA

LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

LEGENDA

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

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**



Arrostato 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



Pisellini* **BIO** stufati



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

Tacchino capperi e
prezzemolo

Insalata mista carote e mais
con olio evo DOP Terre di
Siena



NUOVO! Ravioli freschi
filiera toscana al burro
e salvia



Filetto di merluzzo* gratinato
da pesca sostenibile



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



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

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 DOP Terre di Siena



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

NUOVO! Penne agli aromi
con olio EVO DOP Terre di
Siena



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 DOP
Terre di Siena



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! Cavatappi **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 DOP
Terre di Siena



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

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 e prezzemolo



Insalata mista e lattughino
verde con semi di zucca tritati
e olio EVO DOP Terre di Siena



NUOVO! Insalata di finocchi con
arancia, mandorle tostate e tritate
e olio EVO DOP Terre di Siena



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



Fettunta **BIO** condita con
olio EVO DOP Terre di Siena



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 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

