

COMUNE DI SIENA
MIMOSA
MENU' INVERNO A.S. 2024/25

| | LUNEDI' | MARTEDI' | MERCOLEDI' | GIOVEDI' | VENERDI' |
|--|--|---|--|---|---|
| 1°Settimana 06/01 – 10/01 03/02 – 07/02 03/03 – 07/03 31/03 - 04/04 | Crema di cavolfiore bio con gomasio e crostini Pizza Ricotta del Mugello (filiera toscana) e marmellata alle fragole bio | Riso con crema di spinaci bio Arrosto di Vitellone bio Purè di patate bio Pane integrale bio | Pennette bio integrali da filiera locale toscana al pesto di mandorle AsiagoDOP/bocconcini di mozzarella Piselli bio stufati | Polenta al sugo di finto di pomodoro (carote, sedano, cipolla, basilico) Tacchino capperi e prezzemolo Carote al vapore con olio evo bio | Ravioli freschi filiera toscana al burro e salvia Filetto di merluzzo gratinato (da pesca sostenibile) Finocchi freschi al vapore conditi con limone olio evo bio |
| Merenda | Banane bio o spicchi di mele fresche | Ciaccino | Latte bio e biscotti | Schiacciata al rosmarino | Pane bio e olio extravergine di oliva bio |
| 2°Settimana 13/01 – 17/01 10/02 – 14/02 10/03 – 14/03 07/04 – 11/04 | Penne integrali bio da filiera locale toscana al pomodoro bio toscano Bocconcini di maiale al finocchietto Patate bio arrosto | Tortiglioni di filiera locale toscana al ragù di cefalo di Orbetello Stracchino Verdure scottate (cavolfiori, broccoli) olio evo bio | Pasta all'olio evo bio Purea di legumi bio da produttori locali Verdure bio al vapore con olio evo bio | Crema di carote bio con farro bio da produttori locali Petto di pollo gratinato Finocchi al vapore con olio evo bio Pane integrale bio | Trofie al ragù di lenticchie bio da produttori locali Frittata bio Fagiolini bio all'olio evo bio |
| Merenda | Latte e cacao e biscotti | Ciaccino | Mantovana con ricotta | Pane bio e olio extravergine di oliva bio | Yogurt bio e biscotti |
| 3°Settimana 20/01 – 24/01 17/02 – 21/02 17/03 – 21/03 14/04 – 18/04 | Penne agli aromi con olio evo DOP Terre di Siena Tortino di ricotta Spinaci bio saporiti | Passato di verdure bio con orzo bio da produttori locali Cuori panati di pesce dell'Adriatico Broccoli bio con olio evo bio | Fusilli bio di filiera locale toscana al <i>pesto di cavolo nero</i> Arista alle mele della Val di Chiana (di produttori locali) Pisellini bio stufati Pane integrale bio | Fagiolini bio al vapore con olio evo bio Caserecce bio da filiera toscana al ragù di vitellone bio Bocconcini di grana padano dop | Riso alla zucca gialla e porro Tortino di legumi Finocchi bio al vapore con olio evo bio e limone |
| Merenda | Banane bio o spicchi di mele fresche | Pane bio e miele bio millefiori toscano | Latte bio e biscotti | Pane bio e olio extravergine di oliva bio | Pizza |
| 4°Settimana 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 mucca (da produttori locali) Cavolfiore bio al vapore | Cavatappi bio da filiera locale toscana al pesto di basilico Sovraccosce di pollo arrosto agli aromi Purè di patate bio Pane integrale bio | Riso al limone ed erba cipollina Filetti di merluzzo (da pesca sostenibile) con pomodori secchi e prezzemolo Zucchine bio con olio bio | Farro bio da produttori locali con verdure Purea di legumi bio da produttori locali Finocchi al vapore con olio evo bio | Mezze maniche al sugo di pesce dell'Adriatico Frittata bio Carote baby bio |
| Merenda | Crackers e succo di frutta bio | Banane bio o spicchi di mele fresche | Ciaccino | Yogurt bio e biscotti | Pane bio e cioccolata (da commercio equo solidale) |

