

# MENU' PRIMAVERA - ESTATE 2025-2026

ADOTTATO NEI MESI DA APRILE A OTTOBRE



AZIENDA SPECIALE MULTISERVIZI  
del COMUNE DI COLLE DI VAL D'ELSA



## SCUOLA INFANZIA

LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ




GIOVEDÌ

VENERDÌ





### SETTIMANA 1

30/03 - 03/04  
27/04 - 01/05  
25/05 - 29/05  
22/06 - 26/06  
20/07 - 24/07  
21/09 - 25/09  
19/10 - 23/10

Pasta al pomodoro fresco e basilico   
Uovo sodo con salsa verde   
Insalata colorata   
Frutta fresca di stagione 

Pasta alle verdure di stagione   
Arista al forno   
Fagiolini al vapore   
Frutta fresca di stagione 

Ravioli di spinaci e ricotta   
Bocconcini di tacchino al limone   
Zucchini trifolati   
Frutta fresca di stagione 

Pappa al pomodoro / pasta   
Stracchino   
Carote file   
Frutta fresca di stagione 

Pasta al pesto   
Burger di pesce   
Cetrioli e pomodori   
Frutta fresca di stagione 

LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

### SETTIMANA 2

06/04 - 10/04  
04/05 - 08/05  
01/06 - 05/06  
29/06 - 03/07  
27/07 - 31/07  
28/09 - 02/10  
26/10 - 30/10

Pasta olio e basilico   
Platessa alla mugnaia   
Pisellini alla salvia   
Frutta fresca di stagione 

Pasta al ragù di vitello   
Mozzarella   
Cetrioli e pomodori   
Frutta fresca di stagione 

Pasta al pomodoro   
Frittata con le verdure   
Carote file   
Frutta fresca di stagione 

Passato di verdure con crostini / pasta   
Petto di pollo gratinato   
Insalata mista   
Frutta fresca di stagione 

Riso all'olio   
Polpettone / tortino di legumi   
Crudità di verdure   
Frutta fresca di stagione 

LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

### SETTIMANA 3

13/04 - 17/04  
11/05 - 15/05  
08/06 - 12/06  
06/07 - 10/07  
05/10 - 09/10

Pasta integrale al pesto   
Uovo sodo con maionese   
Fagiolini al vapore   
Frutta fresca di stagione 

Pizza BIO margherita   
Carote file   
Cremoso al miele / cioccolato   
Frutta fresca di stagione 

Insalata di farro pomodorini e pesto   
Pollo arrosto   
Spinaci olio e limone   
Frutta fresca di stagione 

Pasta al pomodoro fresco e basilico   
Platessa panata al forno   
Zucchini trifolati   
Frutta fresca di stagione 

Risotto alle zucchine   
MigBurger / MeraMiglio   
Insalata mista   
Frutta fresca di stagione 

LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

### SETTIMANA 4

20/04 - 24/04  
18/05 - 22/05  
15/06 - 19/06  
13/07 - 17/07  
12/10 - 16/10

Passato di verdure con cereali/crostini   
Tacchino arrosto   
Patate prezzemolate   
Frutta fresca di stagione 

Riso al pesto di zucchine   
Petto di pollo gratinato   
Insalata colorata   
Frutta fresca di stagione 

Pasta al ragù di lenticchie   
Pecorino toscano   
Insalata di pomodori   
Frutta fresca di stagione 

Pasta al pomodoro fresco e basilico   
Frittata al forno   
Fagiolini al vapore   
Frutta fresca di stagione 

Pasta in salsa rosa   
Platessa panata al forno   
Insalata mista   
Frutta fresca di stagione 

## LEGENDA

<b>NUOVO!</b>	novità a.s. 2025/2026
	prodotto biologico
	prodotto DOP/IGP
<b>km0</b>	Prodotto Km 0
	prodotto regionale
	prodotto filiera corta
	prodotto artigianale
	pesce da pesca sostenibile
	prodotto surgelato

SCARICA IL MENU' IN PDF



3. Maionese vegetale; 5. Mousse di ricotta con cioccolato fondente; Il menù è consultabile sul sito internet dell'Azienda: [www.asocollevaldelsa.it](http://www.asocollevaldelsa.it)

SOSTENIBILMENSE

#PERUNAMENSA BUONA E SOSTENIBILE

# LA CULTURA DEL CIBO INIZIA ANCHE DALLA MENSA SCOLASTICA

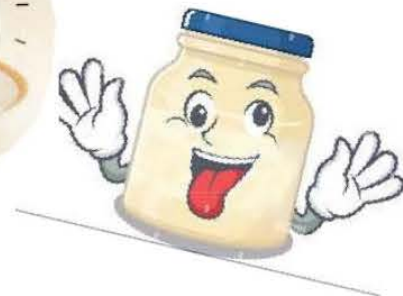
ANNO SCOLASTICO 2025 - 2026  
SCUOLA PRIMARIA E DELL'INFANZIA

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 sta nel 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.

Protagonisti del cambiamento sono la pasta BIO prodotta con grano duro 100% toscano, i cereali BIO regionali, il pecorino DOP IGP di Pienza, il pane BIO toscano, carne di bovino adulto e suino nati, allevati e macellati in Toscana, carni avicunicole esclusivamente nazionali. Si utilizza per condire olio extravergine di oliva 100% italiano.

Alcune nuove ricette cercano di andare incontro al gusto dei bambini utilizzando prodotti di qualità, come nel MigBurger / MeraMiglio l'utilizzo del miglio e ceci, il Cremoso al cioccolato (cioccolato fondente e ricotta) e un ragù di lenticchie bio toscane.



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 Colle di Val d'Elsa che insieme all'Azienda Speciale Multiservizi ha voluto segnare un nuovo corso alla mensa scolastica sotto la guida del progetto Sostenibilmense della Fondazione MPS.



**AZIENDA SPECIALE MULTISERVIZI**  
del COMUNE DI COLLE DI VAL D'ELSA



**SOSTENIBILMENSE**  
#PERUNAMENSA BUONA E SOSTENIBILE

