

MENU' PRIMAVERA - ESTATE 2025-2026

ADOTTATO NEI MESI DA APRILE A OTTOBRE



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



LEGENDA

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

ASILO NIDO

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

Ravioli spinaci e ricotta
Filetti di platessa gratinati
Zucchine al pomodoro

Passato di verdure con pasta /
crostini di pane
Polpette di carne
Patate al prezzemolo

Lasagne /pasta alle verdure
Scaglette di Grana Padano
Carotine cotte

Pappa / pasta al pomodoro
Pollo arrosto
Fagiolini trifolati

Vellutata di piselli con riso
Polpette di verdure
Insalatina di pomodori

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

Crema di carote con pasta / riso
Petto di pollo gratinato
Zucchine trifolate

Pasta al pomodoro fresco
Tortino / Frittata con verdure
Pisellini alla salvia

Risotto alle zucchine
Filetti di platessa alla mugnaia
Verdure miste cotte

Pasta al pesto di melanzane
Bocconcini di tacchino
Fagiolini al vapore

Pasta olio e basilico
Polpette di ceci e verdure al
forno
Insalatina di pomodori

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

Pizza al pomodoro
Zucchine olio e basilico
Ricotta con miele

Riso dell'orto
Fagioli all'uccelletto
Carotine cotte

Passato di verdure con farro /
orzo
Pollo arrosto
Insalata di patate pomodori e
basilico

Pasta al pomodoro fresco e
basilico
Frittata al forno
Bietola olio e limone

Pasta al pesto di zucchine
Polpette di merluzzo
Insalatina di pomodori

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

Pasta al sugo di carote e cipolla
Mozzarella
Insalatina di pomodori

Passato di verdure con farro /
orzo
Petto di tacchino al forno
Patate al prezzemolo

Crema di porri e zucchine con
pastina
Merluzzo al pomodoro
Fagiolini al vapore

Risotto rosa / viola con barbabietola
Polpette di ceci e verdure al forno
Insalatina di pomodori
Gelato alla frutta

Pasta alla pizzaiola
Polpette di spinaci e ricotta

Si informano gli utenti che: "i prodotti presenti nel menù 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 la 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.

SCARICA IL MENU' IN PDF

LA CULTURA DEL CIBO INIZIA
ANCHE DALLA MENSA
SCOLASTICA

ANNO SCOLASTICO 2025 - 2026
ASILO NIDO



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 esploreranno nuovi sapori, colori e consistenze.

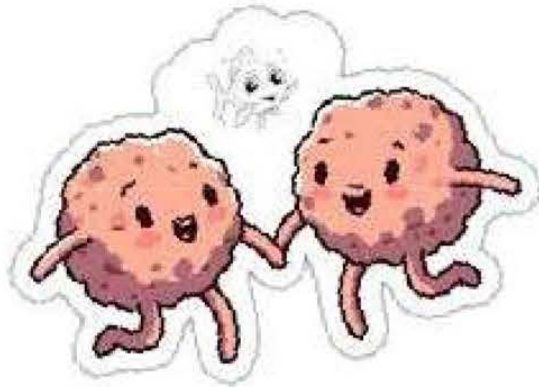
Protagonisti del cambiamento sono la frutta (alla colazione) e la verdura fresca da agricoltura BIO, la pasta BIO prodotta con grano duro 100% toscano, i cereali BIO regionali, ricotta BIO, pane BIO toscano, carne di bovino adulto e suino nati, allevati e macellati in Toscana, carni avicunicole esclusivamente 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 le verdure fresche che unite ai legumi o al pesce vengono proposte sotto forma di polpette.

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

