

MENU' PRIMAVERA - ESTATE 2025-2026

ADOTTATO NEI MESI DA APRILE A OTTOBRE



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



SCUOLA PRIMARIA

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

Pizza BIO margherita

Carote filè

Cre moso al miele / cioccolato **NUOVO!**

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 filè

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 **NUOVO!**

Fagiolini al vapore

Frutta fresca di stagione

Pappa al pomodoro / pasta

Stracchino

Carote filè

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 **NUOVO!**

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 **NUOVO!**

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

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

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

SOSTENIBILMENSE

#PERUNAMENSA BUONA E SOSTENIBILE



LA CULTURA DEL CIBO INIZIA ANCHE DALLA MENSA SCOLASTICA

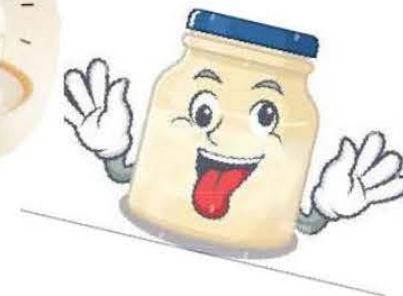
ANNO SCOLASTICO 2025 - 2026
SCUOLA PRIMARIA E DELL'INFANZIA

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

