



COMUNE di SOVICILLE

SETTORE PERSONA E SOCIETÀ

UFFICIO ISTRUZIONE

SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

ASILI NIDO “ARCOBALENO” E “POLLICINO”

SCUOLE DELL’INFANZIA, PRIMARIE

E SECONDARIA DI PRIMO GRADO

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

DIETE SPECIALI

GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

Nelle intolleranze e nelle allergie ad alimenti la dieta svolge un ruolo necessario ed indispensabile. Va evidenziato infatti che l'alimentazione, se non adeguata alle esigenze cliniche del consumatore, può rappresentare essa stessa un grave pericolo per la salute con la comparsa di reazioni avverse talora anche gravi. Il rischio allergenico è più subdolo di quello igienico poiché le sostanze ad attività allergizzante possono contaminare gli ingredienti/materie prime di alcuni alimenti. Pertanto, potrebbe verificarsi la condizione che gli operatori del servizio tendano a sottovalutarne il rischio specifico a cui sono eventualmente esposti i soggetti allergici o intolleranti.

Il quadro che ne emerge resta diffusamente critico, soprattutto per la gestione delle diete speciali per patologia nell'ambito della ristorazione infantile e scolastica. Carente o non adeguata rispetto alla gravità è risultata spesso la valutazione stessa del rischio implicito nella erogazione delle diete speciali. L'epidemiologia non ci fornisce ancora dati precisi per la popolazione italiana, ma dati europei definiscono che le reazioni avverse agli alimenti hanno una prevalenza compresa fra l'1% ed il 2% nella popolazione adulta, con percentuali maggiori comprese tra il 3% e l'8%, nella popolazione infantile, data la maggiore sensibilità a tale problematica. I bambini che necessitano di regimi dietetici particolari rappresentano in media circa il 3-5% della popolazione scolastica e, di questi, l'85% è affetto da intolleranze o da allergie, spesso multiple, nei confronti di diversi alimenti, che condizionano pesantemente la loro alimentazione. Oltre alle intolleranze ed alle allergie esiste poi tutta una gamma di patologie croniche, per le quali la dieta rappresenta il fondamento terapeutico di eccellenza per il mantenimento di un buono stato di salute e per il controllo della malattia: esempi ne sono il diabete mellito, la celiachia, il favismo, l'ipercolesterolemia. In questi casi è evidente che la dieta, essendo parte integrante della terapia, è da attuarsi anche a mensa e ciò comporta l'obbligo di una particolare attenzione ed organizzazione in ogni fase del servizio: dalla stesura del menù, all'acquisto delle materie prime, alla preparazione e somministrazione dei pasti. Considerato che il pasto consumato a scuola dovrebbe fornire circa il 35-40% delle kcal giornaliere e rivestire un ruolo educativo importante, il bambino con queste patologie, che sono spesso a lungo termine, non deve essere penalizzato dalla sua condizione ma, al pari dei suoi compagni, deve essere messo in grado di variare il più possibile la sua alimentazione, compatibilmente con la condizione di morbidità.

Pertanto, considerato che le tabelle dietetiche utilizzate nell'ambito della ristorazione di comunità e scolastica prevedono la presenza nel menù di alimenti protettivi, come pesce, frutta, verdura e legumi, allo scopo di promuovere abitudini alimentari corrette, tali criteri devono essere mantenuti anche per il bambino destinatario di dieta speciale e quindi il servizio di ristorazione deve essere adeguato a questa esigenza.

ORGANIZZAZIONE

L'aspetto logistico resta importantissimo per la corretta gestione del servizio ma è, purtroppo, generalmente sottovalutato. In ambito gestionale possono rilevarsi "incongruenze organizzative, causa molto frequente di errori e di inadeguata fruizione dei pasti, quali rappresentata il numero insufficiente degli operatori addetti alle attività di produzione, preparazione e somministrazione. Questo problema produce una serie di conseguenze negative. Ad esempio, se in fase di somministrazione il personale risulta insufficiente, l'attività avviene sotto una pressione ed una velocizzazione dei tempi, tali da indurre omissione dei controlli con seri rischi sia per il pasto collettivo convenzionale, sia soprattutto per quello delle diete speciali. Per la corretta gestione di tutto il processo, risulta fondamentale la sensibilizzazione degli operatori coinvolti. In particolare è importante che la gestione delle diete da parte del personale incaricato avvenga con lo scrupolo, la puntualità e il rigore necessari, sia nella preparazione che nella somministrazione, comunque sempre in collaborazione con personale scolastico attento, sensibile e informato. E' indispensabile che venga identificata sia in cucina che nel corso della somministrazione, una persona specificamente incaricata della gestione delle diete speciali, che abbia ricevuto una adeguata formazione.

Devono inoltre essere previste per la preparazione di diete speciali anche forniture di Alimenti Destinati ad Alimentazione Particolare (ADAP). Si tratta di prodotti regolamentati dalla Direttiva CEE 89/398, attuata con Decreto Legislativo n. 111/1992 e da specifiche norme di settore successivamente emanate, che ne definiscono le caratteristiche merceologiche e di composizione.

Sono riferimenti normativi: DPR n. 131/1998: Regolamento di attuazione del Decreto Legislativo 111/92; Decreto Ministero della Sanità 23 aprile 2001: Norme per attuazione di Direttiva 99/41/CE modifica della Direttiva CEE 89/398; Direttiva 2001/15/CE e successive modifiche; Decreto Legislativo n. 31/2003 e successive modifiche; Decreto Ministero della Salute 31 agosto 2005; Decreto Legislativo n. 242/2005; Decreto Ministero della Salute 3 maggio 2007; Decreto Ministero della Salute 31 luglio 2007.

Gli ADAP sono alimenti che includono:

- A) prodotti dietetici;
- B) alimenti per la prima infanzia; i prodotti dietetici comprendono varie tipologie di alimenti, la cui caratteristica comune è quella di essere ideati e formulati per far fronte a specifiche esigenze nutrizionali di individui con turbe del processo di assorbimento intestinale, con problemi metabolici o comunque in condizioni fisiologiche particolari;
- C) prodotti dietetici a/ipoproteici per diete a/ipoproteiche destinati a fini medici speciali ai sensi della Direttiva 99/21/CE attuata con DPR n. 57/2002;
- D) prodotti dietetici senza glutine per celiachia la cui composizione ed etichettatura è definita dal Regolamento CE 41/1999.

Gli alimenti per la prima infanzia sono prodotti espressamente destinati ai lattanti (bambini di età inferiore ai 12 mesi) ed ai bambini fino ai tre anni di età. Tra questi prodotti rientrano:

- A) le formule per lattanti e le formule di proseguimento disciplinate dalla Direttiva 2006/141/CE, attuata con Decreto n. 82 del 9 aprile 2009;
- B) gli alimenti a base di cereali ed i baby food, disciplinati dalla Direttiva 96/5/CE attuata con DPR 128/1999, tale direttiva e le successive modifiche sono codificate con la Direttiva 2006/102/CE.

Poiché per il soggetto con allergia/intolleranza alimentare può essere sufficiente anche una minima quantità dell'alimento scatenante a determinare la comparsa dei sintomi, è indispensabile poter individuare con esattezza quali alimenti contengano l'agente allergizzante in modo tale da escluderli completamente dal menù dei soggetti con dieta speciale. A tale riguardo indispensabile è la disponibilità delle schede tecniche dei singoli prodotti, messe a disposizione dall'azienda di produzione.

Gli alimenti che più frequentemente sono risultati causa di allergia sono elencati nel Reg. UE 382/2021, che modifica, in parte, il Reg. CE 852/2004; per gli aspetti normativi relativi agli obblighi di etichettatura si fa riferimento al Reg. UE 1169/2011. Secondo le citate norme, tali ingredienti devono risultare indicati chiaramente in etichetta, sia se presenti come ingredienti del prodotto stesso, sia se contenuti come additivi e coadiuvanti tecnologici, sia se presenti come residui o contaminanti derivanti dalle pratiche di lavorazione.

Stoccaggio materie prime

Le materie prime destinate alla preparazione dei pasti dietetici ed i prodotti preconfezionati già pronti per il consumo devono essere conservati in luoghi igienicamente idonei, adottando particolari precauzioni in caso di prodotti deglutinati destinati ad utenti celiaci, onde evitare possibili ed eventuali contaminazioni crociate per contatto. Le stesse modalità devono essere rispettate anche nello stoccaggio delle materie prime deperibili da conservarsi a temperatura controllata. Le procedure di corretta prassi igienica messe in atto durante la conservazione di derrate alimentari diverse, al fine di prevenire la contaminazione microbiologica crociata (es. derivati del latte – prosciutto), danno sufficienti garanzie anche rispetto al rischio della contaminazione allergenica crociata (ad esempio frigoriferi separati oppure protezione degli alimenti mediante contenitori dotati di coperchio o chiusura).

Preparazione

Come già riferito in precedenza, è indispensabile l'identificazione, fra gli operatori della preparazione, del personale specificamente dedicato alla gestione delle diete speciali, che abbia ricevuto specifica ed idonea formazione.

Requisiti generali e requisiti strutturali (locali o aree/zone dedicate)

La preparazione delle diete speciali deve avvenire in un locale appositamente dedicato o, quando non sia possibile, in una zona ben identificata e separata dalle attività principali, utilizzando piani di lavoro, attrezzature, strumenti ben identificabili e prevedendo comunque e sempre un'accurata procedura di sanificazione delle attrezzature ed utensili. Il locale dedicato - o la zona separata della cucina deputata alla preparazione delle diete speciali - deve essere di dimensione adeguata al numero di pasti da preparare, al numero delle diverse tipologie di diete speciali ed al numero degli operatori impiegati nelle fasi produttive. Tale locale (o zona) deve quindi essere separato dalle altre zone e sufficientemente ampio, tale da:

- evitare l'ingombro dei materiali e delle attrezzature installate;
- consentire adeguati spazi di lavoro del personale;
- offrire le massime garanzie di igiene e sicurezza da contaminazione da allergeni durante tutte le fasi della lavorazione.

Quando gli spazi strutturali della cucina non consentano l'individuazione di uno spazio dedicato, può essere accettata anche la differenziazione temporale delle preparazioni a condizione che sia prevista un'accurata procedura di sanificazione di locali e attrezzature. Questo vale anche nel caso di impiego di attrezzature specifiche per l'attività ad uso promiscuo, quali, ad esempio, grattugie, tritacarne, frullatori, mixer ad immersione, ecc. . Se anche la cottura degli alimenti avviene con attrezzature comuni, queste dovranno essere utilizzate in tempi diversi previa adeguata sanificazione. Quando si ricorre alla differenziazione temporale è opportuno che venga data precedenza alla preparazione delle diete speciali rispetto alle preparazioni dei pasti convenzionali in modo da evitare al massimo il rischio di contaminazione. Soprattutto nel caso di differenziazione temporale, le procedure adottate e la tempistica delle fasi di preparazione devono essere descritte nel manuale di autocontrollo, dettagliatamente esplicitate e rigorosamente applicate e documentate.

I pasti recapitati in asporto e destinati ad utenti a regime di dieta speciale, come nella situazione in essere, il confezionamento dovrà avvenire nel modo di seguito indicato.

- Ciascuna preparazione (primo piatto, secondo piatto, contorno) dovrà essere confezionata in contenitori monoporzione.
- Il pasto destinato ad utenti a regime di dieta speciale (menù dietetico completo: primo piatto, secondo piatto, contorno, frutta, pane, ecc.) dovrà essere collocato per il trasporto in un contenitore termico individuale. Poiché con questo tipo di confezionamento l'inerzia termica è modesta, i contenitori dovranno essere idonei a mantenere la temperatura adeguata sino al momento del consumo o della eventuale riattivazione termica.
- I contenitori monoporzione dovranno recare l'etichettatura chiara e leggibile del nominativo (nome e cognome) e della sede dell'utente destinatario, al fine di escludere in modo assoluto la possibilità di errori/scambi di utente. Il confezionamento del prodotto finito e la sua eventuale conservazione (in contenitori ad uso esclusivo e opportunamente etichettati) dovranno essere effettuati all'interno dello stesso locale/zona identificato per la produzione dell'alimento. I materiali utilizzati per il confezionamento dei pasti (contenitori e pellicole protettive) devono essere conformi ai requisiti previsti dalla normativa vigente e adatti a resistere alle alte temperature (esenti da PVC) nel caso di "legame caldo". Per i contenitori è consigliato l'impiego di coperchi e pellicole in materiale trasparente in modo da rendere sempre visibile il contenuto degli stessi.

Somministrazione

Anche la fase della somministrazione dovrà essere adeguatamente monitorata. Per questo è necessario individuare anche fra gli operatori della somministrazione un addetto specificamente formato alla gestione delle diete speciali. Al momento del ricevimento e dell'apertura della confezione, l'operatore, oltre a controllare nome e cognome dell'utente, dovrà verificare anche che il pasto corrisponda a quanto previsto dal menù speciale del giorno. L'operatore della somministrazione e il personale di assistenza al pasto (educatore, docente, collaboratore scolastico) deve quindi essere opportunamente informato in modo da potersi rendere conto, anche per semplice osservazione, se sia stato consegnato una preparazione idonea all'utente con una specifica allergia o intolleranza. In caso di riscontro negativo, dovranno intraprendersi immediatamente tutte le misure idonee ad evitare il consumo.

Accesso, tracciabilità e documentazione

Nel rispetto dell'obbligo della riservatezza, il soggetto gestore del servizio è tenuto a mettere in atto misure di sicurezza all'interno della propria organizzazione, per la protezione dei dati personali. Per la corretta gestione della dieta speciale è comunque importante che tutti i soggetti coinvolti, pur con funzioni e compiti diversi, siano adeguatamente informati circa:

1. l'identificazione dell'utente cui va somministrata la specifica dieta speciale;
2. gli alimenti non idonei a quell'utente;
3. i rischi connessi al consumo di alimenti non idonei;
4. le indicazioni necessarie e sufficienti a evitare errori di somministrazione;
5. le procedure di gestione di eventuali emergenze.

L'autorizzazione all'acquisizione ed al trattamento dei dati personali relativi all'utente è prevista dal GDPR di cui al Reg. UE 679-2016 (GDPR) che abroga solo parte del D. Lgs. 196 del 30 giugno 2003 "Codice in materia di protezione dati personali".

Presso il centro cottura è consultabile una documentazione completa ed aggiornata (conservata in apposito registro di facile consultazione) contenente il nominativo dei soggetti a dieta speciale, la certificazione sanitaria relativa, il menù corrispondente a ciascuna dieta con l'indicazione degli alimenti da escludersi. Presso il centro cottura viene raccolta e custodita la documentazione relativa alla registrazione di tutte le eventuali non conformità verificatesi nell'erogazione delle diete speciali e delle relative azioni correttive. Per ciò che riguarda le diete speciali non si ritiene indispensabile la predisposizione di pasto-test specifico (pasto campione) per la singola tipologia di dieta.

Presso la sala di somministrazione è consultabile una documentazione completa e aggiornata contenente il nominativo dei soggetti a dieta speciale, il menù corrispondente a ciascuna dieta con l'indicazione degli alimenti da escludersi, il rischio derivante da ingestione di alimenti inadatti (allergia o intolleranza) e le procedure di emergenza da seguire in caso di errore di somministrazione. Diventa importante la conservazione di quanto residua del pasto consumato, se presente, nel caso in cui si verifichi un errore nella somministrazione o si evidenzia una sintomatologia riconducibile alla patologia dell'utente dopo il consumo di quanto somministrato. Questo per verificare o escludere la presenza di alimenti non idonei eventualmente responsabili della sintomatologia.

ALLEGATO II – REG. (UE) 1169-2011
(sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze)

- Cereali contenenti glutine cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut (o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.
- Crostacei e prodotti derivati.
- Uova e prodotti derivati.
- Pesce e prodotti derivati.
- Arachidi e prodotti derivati.
- Soia e prodotti derivati.
- Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio).
- Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoiesis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.
- Sedano e prodotti derivati.
- Senape e prodotti derivati.
- Semi di sesamo e prodotti derivati.
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂.
- lupino e prodotti a base di lupino.
- molluschi e prodotti a base di molluschi.



1 - GLUTINE



2 - CROSTACEI



3 - UOVA



4 - PESCE



5 - ARACHIDI



6 - SOIA



7 - LATTE e LATTICINI



8 - FRUTTA a GUSCIO



9 - SEDANO



10 - SENAPE



11 - SESAMO



12 - SOLFITI



13 - LUPINI



14 - MOLLUSCHI

MODALITÀ PROCEDURALI PER LA PREPARAZIONE E LA SOMMINISTRAZIONE DELLE DIETE SPECIALI

Le diete speciali (per patologia o esigenze religiose ed etiche), come ampiamente trattato in precedenza, necessitano di una particolare cura ed attenzione nel corso di tutte le fasi preparatorie (produzione, confezionamento, somministrazione). Si rendono, per questo, indispensabili l'applicazione di corrette metodologie e la disponibilità di adeguati requisiti strutturali (utensili, attrezzature, spazi) al fine di garantire sufficienti condizioni di sicurezza alimentare e ridurre le possibili contaminazioni crociate.

La manipolazione del cibo dell'utente allergico (o intollerante) richiede particolari precauzioni. E' per questo necessario che tutto il personale coinvolto, a diverso titolo, nelle varie fasi del servizio di ristorazione sia informato della presenza di soggetti destinatari di una dieta personalizzata.

La preparazione delle diete speciali necessita tutta una serie di attenzioni:

- gli alimenti destinati devono essere opportunamente controllati nella loro ingredientistica e mantenuti separati dagli alimenti utilizzati per i pasti del menù ordinario; per questo sarà necessario disporre di aree dedicate e di attrezzature/utensili ad uso esclusivo;
- particolare vigilanza dovrà essere garantita alla priorità temporale nelle preparazioni destinate ad allergici ed alle modalità di confezionamento;
- per le preparazioni deglutinate destinate ad utenti celiaci sarà fatto riferimento alle disposizioni della DGRT 1128-2020 (aggiornamento della DGRT 180-2018) ed alle specifiche indicate nel "Prontuario degli Alimenti" (AIC);

Anche le modalità di distribuzione/somministrazioni devono prevedere adeguate accortezze:

- le preparazioni destinate alle diete speciali, opportunamente ripartite in monoporzioni contrassegnate con i riferimenti dell'utente destinatario, saranno distribuite con anticipo rispetto alla distribuzione dei pasti del menù ordinario;
- la somministrazione sarà sempre preceduta da un attento controllo del pasto e dalla corretta identificazione del destinatario.

L'Ufficio Scuola del Comune di Sovicille provvede a dare corretta informazione all'utenza, anche per il tramite del sito istituzionale, del menù scolastico in uso, ricevendo, al momento della iscrizione degli utenti al servizio di ristorazione scolastica, le richieste relative all'attivazione di diete speciali, corredate da certificazione medica (per le diete di patologia e intolleranze/allergie) e da semplice richiesta/dichiarazione del genitore esercitante la patria potestà sul minore per le diete in risposta ad esigenze religiose e culturali.

L'Ufficio Scuola, ricevuta l'intera documentazione medica relativa alla richiesta di dieta speciale per patologia, provvede al conferimento dell'incarico di predisposizione della dieta specifica a professionista abilitato (dietista e nutrizionista), in conformità a quanto richiamato al paragrafo 2.3.1 della DGRT 898/2016.

Per l'attivazione delle diete speciali per motivazioni religiose/culturali, l'Ufficio Scuola provvederà nei termini indicati al paragrafo 2.3.3 della sopra richiamata DGRT.

Per l'adozione della cosiddetta "dieta in bianco" o "dieta leggera" l'Ufficio Scuola tiene in prima considerazione il fatto che detto regime debba introdotto con particolare moderazione e solo in seguito a problematiche di natura gastrointestinale e fasi post-influenzali, al fine di ridurre il ricorso indiscriminato a questo tipo di dieta speciale in sostituzione di quanto non gradito e previsto dal menù del giorno e, quindi, in assenza di reali motivi giustificativi. La "dieta in bianco" è necessario che preveda la somministrazione di alimenti naturalmente poveri di grassi animali e l'impiego di condimenti a crudo.

Nelle schede/ricette del menù ordinario, vengono segnalati in "**grassetto-corsivo**" gli ingredienti ad attività allergizzante. Per la matrice "odori", stante la possibilità che vi sia ricompreso il "**sedano**", si è provveduto all'indicazione "**Odori⁹**".

Di seguito sono riportate le proposte più ricorrenti di "dieta speciale", con l'indicazione delle preparazioni sostitutive, ancora indicate in "**grassetto-corsivo**".

Firenze, 10 marzo 2026

Il Consulente per il Controllo Igienico-Sanitario di Qualità e la Sicurezza Alimentare
(Dott. Daniele Leoni)



COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
MENÙ SETTIMANALE SCOLASTICO (SCUOLE INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA) – 2025/2026
AUTUNNO-INVERNO – 4 SETTIMANE/MESE

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Crema di lattuga con crostini	Minestrone di verdure con farro	Pici al pomodoro	Pasta al pesto di cavolo nero
Filetto di merluzzo salvia e limone	Panaccio ai tre colori (mozzarella/stracchino*)	Caciotta	Frittata al parmigiano
Composta di verdure		Carote julienne	Insalata di verdure miste
	Fagiolini all'olio		
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pici all'aglione	Pasta alle barbabietole rosse	Riso al parmigiano	Crema di barbabietole rosse con orzo
Uovo sodo con salsa verde	Scaloppina di suino al forno	Filetto di platessa alla salvia e limone	Sovracoscia (magra) di pollo al forno
Insalata di finocchi	Spinaci al burro e formaggio	Composta di verdure	Pisellini stufati
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Passato di legumi con pasta	Riso al pesto alla genovese	Vellutata di zucca gialla con miglio	Pasta alla amatriciana
Hamburger + rosetta di pane	Polpette di carote	Fesa di tacchino al forno	Crocchette gratinate di legumi
Cavolfiore all'olio	Insalata di verdure miste	Pomodori gratinati	Crudités
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Riso alla zucca gialla	Pasta alla marinara	Pasta al ragù di lenticchie	Riso al burro
Stracchino	Ricotta	Polpette di cavolfiore	Filetto di merluzzo gratinato
Fagiolini all'olio	Broccoletti al vapore	Fagiolini all'olio	Patate all'olio
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Pasta al pomodoro	Riso porri e zafferano	Riso ai broccoletti	Pasta al pomodoro
Polpette di tacchino in bianco	Bocconcini di pollo al limone	Brasato di vitellone	Pecorino
Composta di verdure	Pisellini stufati	Insalata di verdure miste	Spinaci saltati all'olio

*per gli utenti dell'infanzia

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
MENÙ SETTIMANALE SCOLASTICO (SCUOLE INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA) – 2025/2026
PRIMAVERA-ESTATE – 4 SETTIMANE/MESE

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Minestrone primavera con crostini	Crema di zucchine con orzo	Crema di pomodoro con miglio	Riso alle erbe aromatiche
Fesa di tacchino al forno	Mozzarella fiordilatte/stracchino*	Pecorino	Scaloppina di pollo alla pizzaiola
Pisellini stufati	Pomodori insalatari	Carote julienne	Fagiolini all'olio
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta al pomodoro fresco	Pasta al sugo finto	Pasta al pesto di zucchine	Passato di ceci con pasta
Stracchino	Uovo sodo con salsa verde	Filetto di platessa alla livornese	Ricotta
Crudités	Patate all'olio	Fagiolini all'olio	Crudités
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Pasta al pesto alla genovese	Riso allo zafferano	Riso primavera	Casarecce al pomodoro fresco
Frittata al parmigiano	Sovracoscia (magra) di pollo al forno	Roast beef	Sformato di asparagi
Spinaci saltati all'olio	Crudités	Insalata di verdure miste	Pomodori insalatari
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Riso alle zucchine	Insalata di semi misti e frutta a guscio/tortellini al pomodoro fresco*	Gnudi (ricotta e spinaci) al burro e salvia	Pasta alle melanzane
Burger di lenticchie con salsa allo yogurt	Filetto di merluzzo gratinato	Bocconcini di tacchino alla mugnaia	Filetto di merluzzo con focchi di mais
Insalata mista con ravanelli	Fagiolini all'olio	Zucchine alle erbe aromatiche	Carote brasate
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Pici all'aglione	Pasta al parmigiano	Riso alla fontina	Schiacciata al pomodoro
Filetto di platessa salvia e limone	Polpette di vitellone in bianco	Frittata di zucchine	Arista di suino al forno
Zucchine all'olio	Pomodori gratinati	Spinaci saltati all'olio	Insalata di verdure miste

*per gli utenti dell'infanzia

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE DI COMUNITÀ EDUCATIVA
MENÙ SETTIMANALE INFANZIA (ASILO NIDO 12-36 MESI) – 2025/2026
MENÙ AUTUNNO-INVERNO – 4 SETTIMANE/MESE

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Crema di lattuga con crostini	Minestrone di verdure con farro	Pasta al pomodoro	Riso all'olio
Filetto di merluzzo salvia e limone	Panaccio ai tre colori (mozzarella/stracchino*)	Caciotta	Frittata
Composta di verdure		Carote(mousse*)/carote julienne	Broccoletti al vapore
	Fagiolini all'olio		
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta all'aglione	Pasta alle barbabietole rosse	Riso al parmigiano	Crema di barbabietole rosse con orzo
Uovo sodo con salsa verde	Scaloppina di suino al forno	Filetto di platessa alla salvia e limone	Sovracoscia (magra) di pollo al forno
Finocchi all'olio	Spinaci al burro e formaggio	Composta di verdure	Pisellini stufati
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Passato di legumi con pasta	Riso al pesto alla genovese	Vellutata di zucca gialla con miglio	Pasta alla amatriciana
Hamburger + rosetta di pane	Polpette di carote	Fesa di tacchino al forno	Crocchette gratinate di legumi
Cavolfiore all'olio	Insalata di verdure miste	Pomodori gratinati	Insalata verde
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Riso alla zucca gialla	Pasta all'olio	Pasta al ragù di lenticchie	Riso al burro
Stracchino	Filetto di merluzzo alle erbe aromatiche	Polpette di cavolfiore	Filetto di merluzzo gratinato
Fagiolini all'olio	Broccoletti al vapore	Fagiolini all'olio	Patate all'olio
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Pasta al pomodoro	Riso porri e zafferano	Riso ai broccoletti	Pasta al pomodoro
Polpette di tacchino in bianco	Bocconcini di pollo al limone	Brasato di vitellone	Pecorino
Composta di verdure	Pisellini stufati	Insalata di verdure miste	Spinaci saltati all'olio

*per i piccoli utenti del nido

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE DI COMUNITÀ EDUCATIVA
MENÙ SETTIMANALE INFANZIA (ASILO NIDO 12-36 MESI) – 2025/2026
PRIMAVERA-ESTATE – 4 SETTIMANE/MESE

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Minestrone primavera con crostini	Crema di zucchine con orzo	Crema di pomodoro con miglio	Riso alle erbe aromatiche
Fesa di tacchino al forno	Mozzarella fiordilatte/ <u>stracchino</u> *	Pecorino	Scaloppina di pollo alla pizzaiola
Pisellini stufati	Pomodori insalatari	Carote (<u>mousse</u> *) /carote julienne	Fagiolini all'olio
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta al pomodoro fresco	Pasta al sugo finto	Pasta al pesto di zucchine	Passato di ceci con pasta
Stracchino	Uovo sodo con salsa verde	Filetto di platessa alla livornese	Ricotta
Crudités (<u>mousse</u> *) /crudités	Patate all'olio	Fagiolini all'olio	Crudités (<u>mousse</u> *) /crudités
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Pasta al pesto alla genovese	Riso allo zafferano	Riso primavera	Casarecce al pomodoro fresco
Frittata al parmigiano	Sovracoscia (magra) di pollo al forno	Roast beef	Sformato di asparagi
Spinaci saltati all'olio	Insalata di verdure miste	Insalata verde	Pomodori insalatari
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Riso alle zucchine	Tortellini al pomodoro fresco	Gnudi (ricotta e spinaci) al burro e salvia	Pasta alle melanzane
Burger di lenticchie con salsa allo yogurt	Filetto di merluzzo gratinato	Bocconcini di tacchino alla mugnaia	Filetto di merluzzo con fiocchi di mais
Insalata verde	Fagiolini all'olio	Zucchine alle erbe aromatiche	Carote brasate
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Pasta all'aglione	Pasta al parmigiano	Riso alla fontina	Pasta alla marinara
Filetto di platessa salvia e limone	Polpette di vitellone in bianco	Frittata di zucchine	Filetto di merluzzo alla mugnaia
Zucchine all'olio	Pomodori gratinati	Spinaci saltati all'olio	Insalata verde

*per i piccoli utenti del nido

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
 MENÙ SETTIMANALE SCOLASTICO (SCUOLE INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA) – 2025/2026
 AUTUNNO–INVERNO – 4 SETTIMANE/MESE
DIETA SPECIALE N. 1 = allergia e intolleranza a latte e derivati
 (in grassetto corsivo sono riportate le preparazioni sostitutive rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Crema di lattuga con crostini**	Minestrone di verdure con farro**	Pici al pomodoro**	Pasta al pesto di cavolo nero**
Filetto di merluzzo salvia e limone	Bocconcini di pollo gratinati	Fagioli cannellini all'olio	Frittata*
Composta di verdure	Fagiolini all'olio	Carote julienne	Insalata di verdure miste
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pici all'aglione**	Pasta alle barbabietole rosse**	Riso al radicchio rosso**	Crema di barbabietole rosse con orzo**
Uovo sodo con salsa verde	Scaloppina di suino al forno	Filetto di platessa alla salvia e limone	Sovracoscia (magra) di pollo al forno
Insalata di finocchi	Spinaci saltati all'olio	Composta di verdure	Pisellini stufati
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Passato di legumi con pasta**	Riso** al pesto alla genovese*	Vellutata di zucca gialla con miglio**	Pasta alla amatriciana**
Hamburger + rosetta di pane	Polpette di carote*	Fesa di tacchino al forno	Crocchette gratinate di legumi*
Cavolfiore all'olio	Insalata di verdure miste	Pomodori gratinati	Crudités
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Riso alla zucca gialla**	Pasta alla marinara	Pasta al ragù di lenticchie**	Riso all'olio**
Filetto di platessa gratinato	Filetto di merluzzo alle erbe aromatiche	Polpette di cavolfiore*	Filetto di merluzzo gratinato
Fagiolini all'olio	Broccoletti al vapore	Fagiolini all'olio	Patate all'olio
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Pasta al pomodoro**	Riso porri e zafferano**	Riso ai broccoletti**	Pasta al pomodoro**
Polpette di tacchino in bianco*	Bocconcini di pollo al limone	Brasato di vitellone	Fagioli cannellini all'olio
Composta di verdure	Pisellini stufati	Insalata di verdure miste	Spinaci saltati all'olio

* polpette (comprese le “polpette di carote e di cavolfiore”), crocchette di legumi, pesto alla genovese e frittata saranno preparati senza parmigiano, pecorino, latte e derivati

** il primo piatto viene servito senza aggiunta di parmigiano

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
 MENÙ SETTIMANALE SCOLASTICO (SCUOLE INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA) – 2025/2026
 PRIMAVERA-ESTATE – 4 SETTIMANE/MESE
DIETA SPECIALE N. 1 = allergia e intolleranza a latte e derivati
(in grassetto corsivo sono riportate le preparazioni sostitutive rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Minestrone primavera con crostini****	Crema di zucchine con orzo****	Crema di pomodoro con miglio****	Riso alle erbe aromatiche****
Fesa di tacchino al forno	Filetto di merluzzo alla mugnaia	Fagioli cannellini all'olio	Scaloppina di pollo al pomodoro
Pisellini stufati	Pomodori insalatari	Carote julienne	Fagiolini all'olio
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta al pomodoro fresco****	Pasta al sugo finto****	Pasta al pesto di zucchine****	Passato di ceci con pasta****
Ceci all'olio	Uovo sodo con salsa verde	Filetto di platessa alla livornese	Fesa di tacchino all'olio
Crudités	Patate all'olio	Fagiolini all'olio	Crudités
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Pasta**** al pesto alla genovese*	Riso allo zafferano****	Riso primavera****	Casarecce al pomodoro fresco****
Frittata*	Sovracoscia (magra) di pollo al forno	Roast beef	Fagioli cannellini all'olio
Spinaci saltati all'olio	Crudités	Insalata di verdure miste	Pomodori insalatari
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Riso alle zucchine****	Insalata di semi misti e frutta a guscio/tortellini**** al pomodoro fresco***	Pasta al pomodoro fresco****	Pasta alle melanzane****
Burger di lenticchie con salsa di pomodoro*	Filetto di merluzzo gratinato	Bocconcini di tacchino alla mugnaia	Filetto di merluzzo con focchi di mais
Insalata mista con ravanelli	Fagiolini all'olio	Zucchine alle erbe aromatiche	Carote brasate
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Pici all'aglione****	Pasta al pomodoro fresco****	Riso all'olio****	Schiacciata al pomodoro****
Filetto di platessa salvia e limone	Polpette di vitellone in bianco*	Frittata di zucchine*	Arista di suino al forno
Zucchine all'olio	Pomodori gratinati	Spinaci saltati all'olio	Insalata di verdure miste

* polpette, crocchette di legumi, burger di lenticchie, pesto alla genovese, tortellini e frittata saranno preparati senza parmigiano, pecorino, latte e derivati

** per gli utenti dell'infanzia

*** i tortellini sono privi di latte e derivati

**** il primo piatto viene servito senza aggiunta di parmigiano

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE DI COMUNITÀ EDUCATIVA
 MENÙ SETTIMANALE INFANZIA (ASILO NIDO 12-36 MESI) – 2025/2026
 MENÙ AUTUNNO-INVERNO – 4 SETTIMANE/MESE
DIETA SPECIALE N. 1 = allergia e intolleranza a latte e derivati
 (in grassetto corsivo sono riportate le preparazioni sostitutive rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Crema di lattuga con crostini***	Minestrone di verdure con farro***	Pasta al pomodoro***	Riso all'olio***
Filetto di merluzzo salvia e limone	Bocconcini di pollo gratinati	Fagioli cannellini (crema**) all'olio	Frittata*
Composta di verdure	Fagiolini all'olio	Carote (mousse**) /carote julienne	Broccoletti al vapore
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta all'aglione***	Pasta alle barbabietole rosse***	Riso al radicchio rosso***	Crema di barbabietole rosse con orzo***
Uovo sodo con salsa verde	Scaloppina di suino al forno	Filetto di platessa alla salvia e limone	Sovracoscia (magra) di pollo al forno
Finocchi all'olio	Spinaci saltati all'olio	Composta di verdure	Pisellini stufati
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Passato di legumi con pasta***	Riso*** al pesto alla genovese*	Vellutata di zucca gialla con miglio***	Pasta alla amatriciana***
Hamburger + rosetta di pane	Polpette di carote*	Fesa di tacchino al forno	Crocchette gratinate di legumi*
Cavolfiore all'olio	Insalata di verdure miste	Pomodori gratinati	Insalata verde
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Riso alla zucca gialla***	Pasta all'olio***	Pasta al ragù di lenticchie***	Riso all'olio***
Filetto di platessa gratinato	Filetto di merluzzo alle erbe aromatiche	Polpette di cavolfiore*	Filetto di merluzzo gratinato
Fagiolini all'olio	Broccoletti al vapore	Fagiolini all'olio	Patate all'olio
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Pasta al pomodoro***	Riso porri e zafferano***	Riso ai broccoletti***	Pasta al pomodoro***
Polpette di tacchino in bianco*	Bocconcini di pollo al limone	Brasato di vitellone	Fagioli cannellini (crema**) all'olio
Composta di verdure	Pisellini stufati	Insalata di verdure miste	Spinaci saltati all'olio

* polpette (comprese le “polpette di carote e di cavolfiore”), crocchette di legumi, pesto alla genovese e frittata saranno preparati senza parmigiano, pecorino, latte e derivati

** per i piccoli utenti del nido

*** il primo piatto viene servito senza aggiunta di parmigiano

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE DI COMUNITÀ EDUCATIVA
 MENÙ SETTIMANALE INFANZIA (ASILO NIDO 12-36 MESI) – 2025/2026
 PRIMAVERA-ESTATE – 4 SETTIMANE/MESE
DIETA SPECIALE N. 1 = allergia e intolleranza latte e derivati
 (in grassetto corsivo sono riportate le preparazioni sostitutive rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Minestrone primavera con crostini****	Crema di zucchine con orzo****	Crema di pomodoro con miglio****	Riso alle erbe aromatiche****
Fesa di tacchino al forno	Filetto di merluzzo alla mugnaia	Fagioli cannellini (crema**) all'olio	Scaloppina di pollo al pomodoro
Pisellini stufati	Pomodori insalatari	Carote (mousse**) /carote julienne	Fagiolini all'olio
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta al pomodoro fresco****	Pasta al sugo finto****	Pasta al pesto di zucchine****	Passato di ceci con pasta****
Ceci (crema)* all'olio	Uovo sodo con salsa verde	Filetto di platessa alla livornese	Fesa di tacchino all'olio
Crudités (mousse**) /crudités	Patate all'olio	Fagiolini all'olio	Crudités (mousse**) /crudités
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Pasta**** al pesto alla genovese*	Riso allo zafferano****	Riso primavera****	Casarecce al pomodoro fresco****
<u>Frittata*</u>	Sovracoscia (magra) di pollo al forno	Roast beef	Fagioli cannellini (crema**) all'olio
Spinaci saltati all'olio	Insalata di verdure miste	Insalata verde	Pomodori insalatari
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Riso alle zucchine****	Tortellini**** al pomodoro fresco***	Pasta al pomodoro fresco****	Pasta alle melanzane****
Burger di lenticchie con salsa di pomodoro*	Filetto di merluzzo gratinato	Bocconcini di tacchino alla mugnaia	Filetto di merluzzo con focchi di mais
Insalata verde	Fagiolini all'olio	Zucchine alle erbe aromatiche	Carote brasate
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Pasta all'aglione****	Pasta al pomodoro fresco****	Riso all'olio****	Pasta alla marinara
Filetto di platessa salvia e limone	Polpette di vitellone in bianco*	Frittata di zucchine*	Filetto di merluzzo alla mugnaia
Zucchine all'olio	Pomodori gratinati	Spinaci saltati all'olio	Insalata verde

*polpette, crocchette di legumi, burger di lenticchie, pesto alla genovese e frittata saranno preparati senza parmigiano, pecorino, latte e derivati

** per i piccoli utenti del nido

*** i tortellini sono privi di latte e derivati

**** il primo piatto viene servito senza aggiunta di parmigiano

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
 MENÙ SETTIMANALE SCOLASTICO (SCUOLE INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA) – 2025/2026
 AUTUNNO–INVERNO – 4 SETTIMANE/MESE
DIETA SPECIALE N. 2 = allergia e intolleranza a uova e derivati
(in grassetto corsivo sono riportate le preparazioni sostitutive rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Crema di lattuga con crostini	Minestrone di verdure con farro	Pici al pomodoro	Pasta al pesto di cavolo nero
Filetto di merluzzo salvia e limone	Panaccio ai tre colori (mozzarella/stracchino**)	Caciotta	Filetto di platessa gratinato
Composta di verdure		Carote julienne	Insalata di verdure miste
	Fagiolini all'olio		
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pici all'aglione	Pasta alle barbabietole rosse	Riso al parmigiano	Crema di barbabietole rosse con orzo
Fagioli cannellini all'olio	Scaloppina di suino al forno	Filetto di platessa alla salvia e limone	Sovracoscia (magra) di pollo al forno
Insalata di finocchi	Spinaci al burro e formaggio	Composta di verdure	Pisellini stufati
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Passato di legumi con pasta	Riso al pesto alla genovese	Vellutata di zucca gialla con miglio	Pasta alla amatriciana
Hamburger + rosetta di pane	Polpette di carote*	Fesa di tacchino al forno	<u>Crocchette gratinate di legumi *</u>
Cavolfiore all'olio	Insalata di verdure miste	Pomodori gratinati	Crudités
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Riso alla zucca gialla	Pasta alla marinara	Pasta al ragù di lenticchie	Riso al burro
Stracchino	Ricotta	Polpette di cavolfiore*	Filetto di merluzzo gratinato
Fagiolini all'olio	Broccoletti al vapore	Fagiolini all'olio	Patate all'olio
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Pasta al pomodoro	Riso porri e zafferano	Riso ai broccoletti	Pasta al pomodoro
Polpette di tacchino in bianco*	Bocconcini di pollo al limone	Brasato di vitellone	Pecorino
Composta di verdure	Pisellini stufati	Insalata di verdure miste	Spinaci saltati all'olio

*polpette e crocchette di legumi saranno preparate senza uova e derivati

** per gli utenti dell'infanzia

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
 MENÙ SETTIMANALE SCOLASTICO (SCUOLE INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA) – 2025/2026
 PRIMAVERA-ESTATE – 4 SETTIMANE/MESE
DIETA SPECIALE N. 2 = allergia e intolleranza a uova e derivati
(in grassetto corsivo sono riportate le preparazioni sostitutive rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Minestrone primavera con crostini	Crema di zucchine con orzo	Crema di pomodoro con miglio	Riso alle erbe aromatiche
Fesa di tacchino al forno	Mozzarella fiordilatte/stracchino**	Pecorino	Scaloppina di pollo alla pizzaiola
Pisellini stufati	Pomodori insalatari	Carote julienne	Fagiolini all'olio
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta al pomodoro fresco	Pasta al sugo finto	Pasta al pesto di zucchine	Passato di ceci con pasta
Stracchino	Ceci all'olio	Filetto di platessa alla livornese	Ricotta
Crudités	Patate all'olio	Fagiolini all'olio	Crudités
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Pasta al pesto alla genovese	Riso allo zafferano	Riso primavera	Casarecce al pomodoro fresco
Bocconcini di pollo salvia e limone	Sovracoscia (magra) di pollo al forno	Roast beef	Sformato di asparagi*
Spinaci saltati all'olio	Crudités	Insalata di verdure miste	Pomodori insalatari
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Riso alle zucchine	Insalata di semi misti e frutta a guscio/ pasta pomodoro fresco**	Gnudi (ricotta e spinaci) al burro e salvia	Pasta alle melanzane
Burger di lenticchie con salsa allo yogurt*	Filetto di merluzzo gratinato	Bocconcini di tacchino alla mugnaia	Filetto di merluzzo con focchi di mais
Insalata mista con ravanelli	Fagiolini all'olio	Zucchine alle erbe aromatiche	Carote brasate
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Pici all'aglione	Pasta al parmigiano	Riso alla fontina	Schiacciata al pomodoro
Filetto di platessa salvia e limone	Polpette di vitellone in bianco*	Filetto di platessa alla mugnaia	Arista di suino al forno
Zucchine all'olio	Pomodori gratinati	Spinaci saltati all'olio	Insalata di verdure miste

*polpette, crocchette di legumi, sformato e burger di lenticchie saranno preparati senza uova e derivati

** per gli utenti dell'infanzia

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE DI COMUNITÀ EDUCATIVA
 MENÙ SETTIMANALE INFANZIA (ASILO NIDO 12-36 MESI) – 2025/2026
 MENÙ AUTUNNO-INVERNO – 4 SETTIMANE/MESE
DIETA SPECIALE N. 2 = allergia e intolleranza a uova e derivati
(in grassetto corsivo sono riportate le preparazioni sostitutive rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Crema di lattuga con crostini	Minestrone di verdure con farro	Pasta al pomodoro	Riso all'olio
Filetto di merluzzo salvia e limone	Panaccio ai tre colori (mozzarella/stracchino**)	Caciotta	Filetto di platessa gratinato
Composta di verdure		Carote (mousse**) /carote julienne	Broccoletti al vapore
	Fagiolini all'olio		
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta all'aglione	Pasta alle barbabietole rosse	Riso al parmigiano	Crema di barbabietole rosse con orzo
Fagioli cannellini (crema**) all'olio	Scaloppina di suino al forno	Filetto di platessa alla salvia e limone	Sovracoscia (magra) di pollo al forno
Finocchi all'olio	Spinaci al burro e formaggio	Composta di verdure	Pisellini stufati
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Passato di legumi con pasta	Riso al pesto alla genovese	Vellutata di zucca gialla con miglio	Pasta alla amatriciana
Hamburger + rosetta di pane	Polpette di carote*	Fesa di tacchino al forno	Crocchette gratinate di legumi*
Cavolfiore all'olio	Insalata di verdure miste	Pomodori gratinati	Insalata verde
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Riso alla zucca gialla	Pasta all'olio	Pasta al ragù di lenticchie	Riso al burro
Stracchino	Filetto di merluzzo alle erbe aromatiche	Polpette di cavolfiore*	Filetto di merluzzo gratinato
Fagiolini all'olio	Broccoletti al vapore	Fagiolini all'olio	Patate all'olio
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Pasta al pomodoro	Riso porri e zafferano	Riso ai broccoletti	Pasta al pomodoro
Polpette di tacchino in bianco*	Bocconcini di pollo al limone	Brasato di vitellone	Pecorino
Composta di verdure	Pisellini stufati	Insalata di verdure miste	Spinaci saltati all'olio

*polpette, crocchette di legumi saranno preparate senza uova e derivati

** per i piccoli utenti del nido

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE DI COMUNITÀ EDUCATIVA
 MENÙ SETTIMANALE INFANZIA (ASILO NIDO 12-36 MESI) – 2025/2026
 PRIMAVERA-ESTATE – 4 SETTIMANE/MESE
DIETA SPECIALE N. 2 = allergia e intolleranza a uova e derivati
(in grassetto corsivo sono riportate le preparazioni sostitutive rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Minestrone primavera con crostini	Crema di zucchine con orzo	Crema di pomodoro con miglio	Riso alle erbe aromatiche
Fesa di tacchino al forno	Mozzarella fiordilatte/stracchino**	Pecorino	Scaloppina di pollo alla pizzaiola
Pisellini stufati	Pomodori insalatari	Carote (mousse**) /carote julienne	Fagiolini all'olio
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta al pomodoro fresco	Pasta al sugo finto	Pasta al pesto di zucchine	Passato di ceci con pasta
Stracchino	Ceci (crema**) all'olio	Filetto di platessa alla livornese	Ricotta
Crudités (mousse**) /crudités	Patate all'olio	Fagiolini all'olio	Crudités (mousse**) /crudités
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Pasta al pesto alla genovese	Riso allo zafferano	Riso primavera	Casarecce al pomodoro fresco
Bocconcini di pollo salvia e limone	Sovracoscia (magra) di pollo al forno	Roast beef	Sformato di asparagi*
Spinaci saltati all'olio	Insalata di verdure miste	Insalata verde	Pomodori insalatari
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Riso alle zucchine	Pasta al pomodoro fresco	Gnudi (ricotta e spinaci) al burro e salvia	Pasta alle melanzane
Burger di lenticchie con salsa allo yogurt*	Filetto di merluzzo gratinato	Bocconcini di tacchino alla mugnaia	Filetto di merluzzo con focchi di mais
Insalata verde	Fagiolini all'olio	Zucchine alle erbe aromatiche	Carote brasate
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Pasta all'aglione	Pasta al parmigiano	Riso alla fontina	Pasta alla marinara
Filetto di platessa salvia e limone	Polpette di vitellone in bianco*	Filetto di platessa alla mugnaia	Filetto di merluzzo alla mugnaia
Zucchine all'olio	Pomodori gratinati	Spinaci saltati all'olio	Insalata verde

*polpette, crocchette di legumi, sformato e burger di lenticchie saranno preparati senza uova e derivati

** per i piccoli utenti del nido

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
 MENÙ SETTIMANALE SCOLASTICO (SCUOLE INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA) – 2025/2026
 AUTUNNO–INVERNO – 4 SETTIMANE/MESE
DIETA SPECIALE N. 3 = allergia e intolleranza a prodotti ittici e derivati
(in grassetto corsivo sono riportate le preparazioni sostitutive rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Crema di lattuga con crostini	Minestrone di verdure con farro	Pici al pomodoro	Pasta al pesto di cavolo nero
Bocconcini di pollo salvia e limone	Panaccio ai tre colori (mozzarella/stracchino*)	Caciotta	Frittata al parmigiano
Composta di verdure		Carote julienne	Insalata di verdure miste
	Fagiolini all'olio		
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pici all'aglione	Pasta alle barbabietole rosse	Riso al parmigiano	Crema di barbabietole rosse con orzo
Uovo sodo con salsa verde	Scaloppina di suino al forno	Fagioli cannellini all'olio	Sovracoscia (magra) di pollo al forno
Insalata di finocchi	Spinaci al burro e formaggio	Composta di verdure	Pisellini stufati
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Passato di legumi con pasta	Riso al pesto alla genovese	Vellutata di zucca gialla con miglio	Pasta alla amatriciana
Hamburger + rosetta di pane	Polpette di carote	Fesa di tacchino al forno	Crocchette gratinate di legumi
Cavolfiore all'olio	Insalata di verdure miste	Pomodori gratinati	Crudités
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Riso alla zucca gialla	Pasta all'olio	Pasta al ragù di lenticchie	Riso al burro
Stracchino	Ricotta	Polpette di cavolfiore	Scaloppina di tacchino alla mugnaia
Fagiolini all'olio	Broccoletti al vapore	Fagiolini all'olio	Patate all'olio
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Pasta al pomodoro	Riso porri e zafferano	Riso ai broccoletti	Pasta al pomodoro
Polpette di tacchino in bianco	Bocconcini di pollo al limone	Brasato di vitellone	Pecorino
Composta di verdure	Pisellini stufati	Insalata di verdure miste	Spinaci saltati all'olio

* per gli utenti dell'infanzia

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
 MENÙ SETTIMANALE SCOLASTICO (SCUOLE INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA) – 2025/2026
 PRIMAVERA-ESTATE – 4 SETTIMANE/MESE
DIETA SPECIALE N. 3 = allergia e intolleranza a prodotti ittici e derivati
(in grassetto corsivo sono riportate le preparazioni sostitutive rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Minestrone primavera con crostini	Crema di zucchine con orzo	Crema di pomodoro con miglio	Riso alle erbe aromatiche
Fesa di tacchino al forno	Mozzarella fiordilatte/stracchino*	Pecorino	Scaloppina di pollo alla pizzaiola
Pisellini stufati	Pomodori insalatari	Carote julienne	Fagiolini all'olio
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta al pomodoro fresco	Pasta al sugo finto	Pasta al pesto di zucchine	Passato di ceci con pasta
Stracchino	Uovo sodo con salsa verde	Ceci all'olio	Ricotta
Crudités	Patate all'olio	Fagiolini all'olio	Crudités
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Pasta al pesto alla genovese	Riso allo zafferano	Riso primavera	Casarecce al pomodoro fresco
Frittata al parmigiano	Sovracoscia (magra) di pollo al forno	Roast beef	Sformato di asparagi
Spinaci saltati all'olio	Crudités	Insalata di verdure miste	Pomodori insalatari
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Riso alle zucchine	Insalata di semi misti e frutta a guscio/tortellini al pomodoro fresco*	Gnudi (ricotta e spinaci) al burro e salvia	Pasta alle melanzane
Burger di lenticchie con salsa allo yogurt	Bocconcini di tacchino al limone	Bocconcini di tacchino alla mugnaia	Bocconcini di pollo con fiocchi di mais
Insalata mista con ravanelli	Fagiolini all'olio	Zucchine alle erbe aromatiche	Carote brasate
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Pici all'aglione	Pasta al parmigiano	Riso alla fontina	Schiacciata al pomodoro
Scaloppina di pollo alla mugnaia	Polpette di vitellone in bianco	Frittata di zucchine	Arista di suino al forno
Zucchine all'olio	Pomodori gratinati	Spinaci saltati all'olio	Insalata di verdure miste

*per gli utenti dell'infanzia

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE DI COMUNITÀ EDUCATIVA
 MENÙ SETTIMANALE INFANZIA (ASILO NIDO 12-36 MESI) – 2025/2026
 MENÙ AUTUNNO-INVERNO – 4 SETTIMANE/MESE
DIETA SPECIALE N. 3 = allergia e intolleranza a prodotti ittici e derivati
(in grassetto corsivo sono riportate le preparazioni sostitutive rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Crema di lattuga con crostini	Minestrone di verdure con farro	Pasta al pomodoro	Riso all'olio
Bocconcini di pollo salvia e limone	Panaccio ai tre colori (mozzarella/stracchino*)	Caciotta	Frittata
Composta di verdure	Fagiolini all'olio	Carote (mousse*) /carote julienne	Broccoletti al vapore
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta all'aglione	Pasta alle barbabietole rosse	Riso al parmigiano	Crema di barbabietole rosse con orzo
Uovo sodo con salsa verde	Scaloppina di suino al forno	Fagioli cannellini (crema*) all'olio	Sovracoscia (magra) di pollo al forno
Finocchi all'olio	Spinaci al burro e formaggio	Composta di verdure	Pisellini stufati
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Passato di legumi con pasta	Riso al pesto alla genovese	Vellutata di zucca gialla con miglio	Pasta alla amatriciana
Hamburger + rosetta di pane	Polpette di carote	Fesa di tacchino al forno	Crocchette gratinate di legumi
Cavolfiore all'olio	Insalata di verdure miste	Pomodori gratinati	Insalata verde
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Riso alla zucca gialla	Pasta all'olio	Pasta al ragù di lenticchie	Riso al burro
Stracchino	Ricotta	Polpette di cavolfiore	Scaloppina di tacchino alla mugnaia
Fagiolini all'olio	Broccoletti al vapore	Fagiolini all'olio	Patate all'olio
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Pasta al pomodoro	Riso porri e zafferano	Riso ai broccoletti	Pasta al pomodoro
Polpette di tacchino in bianco	Bocconcini di pollo al limone	Brasato di vitellone	Pecorino
Composta di verdure	Pisellini stufati	Insalata di verdure miste	Spinaci saltati all'olio

* per i piccoli utenti del nido

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE DI COMUNITÀ EDUCATIVA
 MENÙ SETTIMANALE INFANZIA (ASILO NIDO 12-36 MESI) – 2025/2026
 PRIMAVERA-ESTATE – 4 SETTIMANE/MESE
DIETA SPECIALE N. 3 = allergia e intolleranza a prodotti ittici e derivati
 (in grassetto corsivo sono riportate le preparazioni sostitutive rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Minestrone primavera con crostini	Crema di zucchine con orzo	Crema di pomodoro con miglio	Riso alle erbe aromatiche
Fesa di tacchino al forno	Mozzarella fiordilatte/stracchino*	Pecorino	Scaloppina di pollo alla pizzaiola
Pisellini stufati	Pomodori insalatari	Carote (mousse*)/carote julienne	Fagiolini all'olio
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta al pomodoro fresco	Pasta al sugo finto	Pasta al pesto di zucchine	Passato di ceci con pasta
Stracchino	Uovo sodo con salsa verde	Ceci (crema*) all'olio	Ricotta
Crudités (mousse*)/crudités	Patate all'olio	Fagiolini all'olio	Crudités (mousse*)/crudités
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Pasta al pesto alla genovese	Riso allo zafferano	Riso primavera	Casarecce al pomodoro fresco
Frittata al parmigiano	Sovracoscia (magra) di pollo al forno	Roast beef	Sformato di asparagi
Spinaci saltati all'olio	Insalata di verdure miste	Insalata verde	Pomodori insalatari
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Riso alle zucchine	Tortellini al pomodoro fresco	Gnudi (ricotta e spinaci) al burro e salvia	Pasta alle melanzane
Burger di lenticchie con salsa allo yogurt	Bocconcini di tacchino al limone	Bocconcini di tacchino alla mugnaia	Bocconcini di pollo con fiocchi di mais
Insalata verde	Fagiolini all'olio	Zucchine alle erbe aromatiche	Carote brasate
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Pasta all'aglione	Pasta al parmigiano	Riso alla fontina	Pasta all'olio
Scaloppina di pollo alla mugnaia	Polpette di vitellone in bianco	Frittata di zucchine	Ricotta
Zucchine all'olio	Pomodori gratinati	Spinaci saltati all'olio	Insalata verde

* per i piccoli utenti del nido

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA MENÙ SETTIMANALE SCOLASTICO (SCUOLE INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA) – 2025/2026 AUTUNNO–INVERNO – 4 SETTIMANE/MESE DIETA SPECIALE N. 4 = celiachia (enteropatia da glutine) e intolleranze (non celiache - NCGS) da sensibilità al glutine (in grassetto corsivo sono riportate le preparazioni sostitutive rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Crema di lattuga con crostini di mais	Minestrone di verdure con riso	Pasta deglutinata /mais al pomodoro	Pasta deglutinata /mais al pesto di cavolo nero
Filetto di merluzzo salvia e limone	Panaccio deglutinato ai tre colori (mozzarella/stracchino*) Fagiolini all'olio	Caciotta	Frittata al parmigiano
Composta di verdure		Carote julienne	Insalata di verdure miste
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta deglutinata /mais all'aglione	Pasta deglutinata/mais alle barbabietole rosse	Riso al parmigiano	Crema di barbabietole rosse con pasta deglutinata/mais
Uovo sodo con salsa verde***	Scaloppina di suino al forno	Filetto di platessa alla salvia e limone	Sovracoscia (magra) di pollo al forno
Insalata di finocchi	Spinaci al burro e formaggio	Composta di verdure	Pisellini stufati
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Passato di legumi con pasta deglutinata /mais	Riso al pesto alla genovese	Vellutata di zucca gialla con miglio	Pasta deglutinata /mais alla amatriciana
Hamburger + rosetta di pane de glutinato	Polpette di carote**	Fesa di tacchino al forno	Crocchette gratinate di legumi**
Cavolfiore all'olio	Insalata di verdure miste	Pomodori gratinati**	Crudités
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Riso alla zucca gialla	Pasta deglutinata /mais alla marinara	Pasta deglutinata /mais al ragù di lenticchie	Riso al burro
Stracchino	Ricotta	Polpette di cavolfiore**	Filetto di merluzzo gratinato**
Fagiolini all'olio	Broccoletti al vapore	Fagiolini all'olio	Patate all'olio
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Pasta deglutinata /mais al pomodoro	Riso porri e zafferano	Riso ai broccoletti	Pasta deglutinata /mais al pomodoro
Polpette di tacchino in bianco	Bocconcini di pollo al limone	Brasato di vitellone	Pecorino
Composta di verdure	Pisellini stufati	Insalata di verdure miste	Spinaci saltati all'olio

Note: farina “o” e pane, quando presenti tra gli ingredienti delle preparazioni, saranno sostituiti dagli analoghi deglutinati; il pane servito è deglutinato/mais; tutti i prodotti deglutinati destinati a utenti celiaci sono certificati (Prontuario AIC)

*per gli utenti dell'infanzia **per le preparazioni gratinate si utilizza farina di mais tostato

*** il pane utilizzato per la salsa verde è di tipo deglutinato

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
 MENÙ SETTIMANALE SCOLASTICO (SCUOLE INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA) – 2025/2026
 PRIMAVERA-ESTATE – 4 SETTIMANE/MESE

DIETA SPECIALE N. 4 = celiachia (enteropatia da glutine) e intolleranze (non celiache - NCGS) da sensibilità al glutine
 (in grassetto corsivo sono riportate le preparazioni sostitutive rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Minestrone primavera con crostini di mais	Crema di zucchine con riso	Crema di pomodoro con miglio	Riso alle erbe aromatiche
Fesa di tacchino al forno	Mozzarella fiordilatte/stracchino*	Pecorino	Scaloppina di pollo alla pizzaiola
Pisellini stufati	Pomodori insalatari	Carote julienne	Fagiolini all'olio
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta deglutinata /mais al pomodoro fresco	Pasta deglutinata /mais al sugo finto	Pasta deglutinata /mais al pesto di zucchine	Passato di ceci con pasta deglutinata /mais
Stracchino	Uovo sodo con salsa verde***	Filetto di platessa alla livornese	Ricotta
Crudités	Patate all'olio	Fagiolini all'olio	Crudités
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Pasta deglutinata /mais al pesto alla genovese	Riso allo zafferano	Riso primavera	Pasta deglutinata /mais al pomodoro fresco
Frittata al parmigiano	Sovracoscia (magra) di pollo al forno	Roast beef	Sformato di asparagi
Spinaci saltati all'olio	Crudités	Insalata di verdure miste	Pomodori insalatari
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Riso alle zucchine	Insalata di semi misti e frutta a guscio/ tortellini deglutinati al pomodoro fresco*	Gnudi (ricotta e spinaci) al burro e salvia	Pasta deglutinata /mais alle melanzane
Burger di lenticchie con salsa allo yogurt	Filetto di merluzzo gratinato**	Bocconcini di tacchino alla mugnaia	Filetto di merluzzo con focchi di mais
Insalata mista con ravanelli	Fagiolini all'olio	Zucchine alle erbe aromatiche	Carote brasate
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Pasta deglutinata /mais all'aglione	Pasta deglutinata /mais al parmigiano	Riso alla fontina	Schiacciata deglutinata/mais al pomodoro
Filetto di platessa salvia e limone	Polpette di vitellone in bianco	Frittata di zucchine	Arista di suino al forno
Zucchine all'olio	Pomodori gratinati**	Spinaci saltati all'olio	Insalata di verdure miste

Note: farina “o” e pane, quando presenti tra gli ingredienti delle preparazioni, saranno sostituiti dagli analoghi deglutinati; il pane servito è deglutinato/mais; tutti i prodotti deglutinati destinati a utenti celiaci sono certificati (Prontuario AIC)

*per gli utenti dell'infanzia. **per le preparazioni gratinate si utilizza farina di mais tostato

*** il pane utilizzato per la salsa verde è di tipo deglutinato

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE DI COMUNITÀ EDUCATIVA MENÙ SETTIMANALE INFANZIA (ASILO NIDO 12-36 MESI) – 2025/2026 MENÙ AUTUNNO-INVERNO – 4 SETTIMANE/MESE DIETA SPECIALE N. 4 = celiachia (enteropatia da glutine) e intolleranze (non celiache - NCGS) da sensibilità al glutine (in grassetto corsivo sono riportate le preparazioni sostitutive rispetto al menù ordinario)
--

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Crema di lattuga con crostini di mais	Minestrone di verdure con riso	Pasta deglutinata /mais al pomodoro	Riso all'olio
Filetto di merluzzo salvia e limone	Panaccio deglutinato ai tre colori (mozzarella/stracchino*)	Caciotta	Frittata
Composta di verdure		Carote (<u>mousse*</u>) /carote julienne	Broccoletti al vapore
	Fagiolini all'olio		
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta deglutinata /mais all'aglione	Pasta deglutinata/mais alle barbabietole rosse	Riso al parmigiano	Crema di barbabietole rosse con pasta deglutinata/mais
Uovo sodo con salsa verde***	Scaloppina di suino al forno	Filetto di platessa alla salvia e limone	Sovracoscia (magra) di pollo al forno
Finocchi all'olio	Spinaci al burro e formaggio	Composta di verdure	Pisellini stufati
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Passato di legumi con riso	Riso al pesto alla genovese	Vellutata di zucca gialla con miglio	Pasta deglutinata /mais alla amatriciana
Hamburger + rosetta di pane de glutinato	Polpette di carote**	Fesa di tacchino al forno	Crocchette gratinate di legumi**
Cavolfiore all'olio	Insalata di verdure miste	Pomodori gratinati**	Insalata verde
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Riso alla zucca gialla	Pasta deglutinata /mais all'olio	Pasta deglutinata /mais al ragù di lenticchie	Riso al burro
Stracchino	Filetto di merluzzo alle erbe aromatiche	Polpette di cavolfiore**	Filetto di merluzzo gratinato**
Fagiolini all'olio	Broccoletti al vapore	Fagiolini all'olio	Patate all'olio
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Pasta deglutinata /mais al pomodoro	Riso porri e zafferano	Riso ai broccoletti	Pasta deglutinata /mais al pomodoro
Polpette di tacchino in bianco	Bocconcini di pollo al limone	Brasato di vitellone	Pecorino
Composta di verdure	Pisellini stufati	Insalata di verdure miste	Spinaci saltati all'olio

Note: farina “o” e pane, quando presenti tra gli ingredienti delle preparazioni, saranno sostituiti dagli analoghi deglutinati; il pane servito è deglutinato/mais; tutti i prodotti deglutinati destinati a utenti celiaci sono certificati (Prontuario AIC)

* per i piccoli utenti del nido_**per le preparazioni gratinate si utilizza farina di mais tostato

*** il pane utilizzato per la salsa verde è di tipo deglutinato

DIETA SPECIALE N. 4 = celiachia (enteropatia da glutine) e intolleranze (non celiache - NCGS) da sensibilità al glutine
 (in grassetto corsivo sono riportate le preparazioni sostitutive rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Minestrone primavera con crostini di mais	Crema di zucchine con orzo	Crema di pomodoro con miglio	Riso alle erbe aromatiche
Fesa di tacchino al forno	Mozzarella fiordilatte/stracchino*	Pecorino	Scaloppina di pollo alla pizzaiola
Pisellini stufati	Pomodori insalatari	Carote (mousse*)/carote julienne	Fagiolini all'olio
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta deglutinata/mais al pomodoro fresco	Pasta deglutinata/mais al sugo finto	Pasta deglutinata/mais al pesto di zucchine	Passato di ceci con pasta deglutinata/mais
Stracchino	Uovo sodo con salsa verde***	Filetto di platessa alla livornese	Ricotta
Crudités (mousse*)/crudités	Patate all'olio	Fagiolini all'olio	Crudités (mousse*)/crudités
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Pasta deglutinata/mais al pesto alla genovese	Riso allo zafferano	Riso primavera	Pasta deglutinata/mais al pomodoro fresco
Frittata al parmigiano	Sovracoscia (magra) di pollo al forno	Roast beef	Sformato di asparagi
Spinaci saltati all'olio	Insalata di verdure miste	Insalata verde	Pomodori insalatari
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Riso alle zucchine	Tortellini deglutinati al pomodoro fresco	Gnudi (ricotta e spinaci) al burro e salvia	Pasta deglutinata/mais alle melanzane
Burger di lenticchie con salsa allo yogurt	Filetto di merluzzo gratinato**	Bocconcini di tacchino alla mugnaia	Filetto di merluzzo con focchi di mais
Insalata verde	Fagiolini all'olio	Zucchine alle erbe aromatiche	Carote brasate
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Pasta deglutinata/mais all'aglione	Pasta deglutinata/mais al parmigiano	Riso alla fontina	Pasta deglutinata/mais alla marinara
Filetto di platessa salvia e limone	Polpette di vitellone in bianco	Frittata di zucchine	Filetto di merluzzo alla mugnaia
Zucchine all'olio	Pomodori gratinati	Spinaci saltati all'olio	Insalata verde

Note: farina "o" e pane, quando presenti tra gli ingredienti delle preparazioni, saranno sostituiti dagli analoghi deglutinati; il pane servito è deglutinato/mais; tutti i prodotti deglutinati destinati a utenti celiaci sono certificati (Prontuario AIC)

* per i piccoli utenti del nido
 verde è di tipo deglutinato

per le preparazioni gratinate si utilizza farina di mais tostato * il pane utilizzato per la salsa

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
 MENÙ SETTIMANALE SCOLASTICO (SCUOLE INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA) – 2025/2026
 AUTUNNO–INVERNO – 4 SETTIMANE/MESE
DIETA SPECIALE N. 5 = allergia e intolleranza a frutta a guscio
(in grassetto corsivo sono riportate le preparazioni sostitutive rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Crema di lattuga con crostini	Minestrone di verdure con farro	Pici al pomodoro	Pasta all'olio
Filetto di merluzzo salvia e limone	Panaccio ai tre colori (mozzarella/stracchino*)	Caciotta	Frittata al parmigiano
Composta di verdure		Carote julienne	Insalata di verdure miste
	Fagiolini all'olio		
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pici all'aglione	Pasta al pomodoro	Riso al parmigiano	Crema di barbabietole rosse con orzo
Uovo sodo con salsa verde	Scaloppina di suino al forno	Filetto di platessa alla salvia e limone	Sovracoscia (magra) di pollo al forno
Insalata di finocchi	Spinaci al burro e formaggio	Composta di verdure	Pisellini stufati
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Passato di legumi con pasta	Riso all'olio	Vellutata di zucca gialla con miglio	Pasta alla amatriciana
Hamburger + rosetta di pane	Polpette di carote	Fesa di tacchino al forno	Crocchette gratinate di legumi
Cavolfiore all'olio	Insalata di verdure miste	Pomodori gratinati	Crudités
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Riso alla zucca gialla	Pasta alla marinara	Pasta al ragù di lenticchie	Riso al burro
Stracchino	Ricotta	Polpette di cavolfiore	Filetto di merluzzo gratinato
Fagiolini all'olio	Broccoletti al vapore	Fagiolini all'olio	Patate all'olio
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Pasta al pomodoro	Riso porri e zafferano	Riso ai broccoletti	Pasta al pomodoro
Polpette di tacchino in bianco	Bocconcini di pollo al limone	Brasato di vitellone	Pecorino
Composta di verdure	Pisellini stufati	Insalata di verdure miste	Spinaci saltati all'olio

Note: verificare nelle schede tecniche di tutti i prodotti utilizzati l'assenza dell'indicazione "può contenere tracce di frutta a guscio"

*per gli utenti dell'infanzia

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
 MENÙ SETTIMANALE SCOLASTICO (SCUOLE INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA) – 2025/2026
 PRIMAVERA-ESTATE – 4 SETTIMANE/MESE
DIETA SPECIALE N. 5 = allergia e intolleranza a frutta a guscio
(in grassetto corsivo sono riportate le preparazioni sostitutive rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Minestrone primavera con crostini	Crema di zucchini con orzo	Crema di pomodoro con miglio	Riso alle erbe aromatiche
Fesa di tacchino al forno	Mozzarella fiordilatte/stracchino*	Pecorino	Scaloppina di pollo alla pizzaiola
Pisellini stufati	Pomodori insalatari	Carote julienne	Fagiolini all'olio
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta al pomodoro fresco	Pasta al sugo finto	Pasta all'olio	Passato di ceci con pasta
Stracchino	Uovo sodo con salsa verde	Filetto di platessa alla livornese	Ricotta
Crudités	Patate all'olio	Fagiolini all'olio	Crudités
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Pasta all'olio	Riso allo zafferano	Riso primavera	Casarecce al pomodoro fresco
Frittata al parmigiano	Sovracoscia (magra) di pollo al forno	Roast beef	Sformato di asparagi
Spinaci saltati all'olio	Crudités	Insalata di verdure miste	Pomodori insalatari
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Riso alle zucchini	Tortellini al pomodoro fresco*	Gnudi (ricotta e spinaci) al burro e salvia	Pasta all'olio
Burger di lenticchie con salsa allo yogurt	Filetto di merluzzo gratinato	Bocconcini di tacchino alla mugnaia	Filetto di merluzzo con focchi di mais
Insalata mista con ravanelli	Fagiolini all'olio	Zucchini alle erbe aromatiche	Carote brasate
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Pici all'aglione	Pasta al parmigiano	Riso alla fontina	Schiacciata al pomodoro
Filetto di platessa salvia e limone	Polpette di vitellone in bianco	Frittata di zucchini	Arista di suino al forno
Zucchini all'olio	Pomodori gratinati	Spinaci saltati all'olio	Insalata di verdure miste

Note: verificare nelle schede tecniche di tutti i prodotti utilizzati l'assenza dell'indicazione "può contenere tracce di frutta a guscio"

*per gli utenti dell'infanzia

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE DI COMUNITÀ EDUCATIVA
 MENÙ SETTIMANALE INFANZIA (ASILO NIDO 12-36 MESI) – 2025/2026
 MENÙ AUTUNNO-INVERNO – 4 SETTIMANE/MESE
DIETA SPECIALE N. 5 = allergia e intolleranza a frutta a guscio
(in grassetto corsivo sono riportate le preparazioni sostitutive rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Crema di lattuga con crostini	Minestrone di verdure con farro	Pasta al pomodoro	Riso all'olio
Filetto di merluzzo salvia e limone	Panaccio ai tre colori (mozzarella/stracchino*)	Caciotta	Frittata
Composta di verdure		Carote(mousse*)/carote julienne	Broccoletti al vapore
	Fagiolini all'olio		
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta all'aglione	Pasta al pomodoro	Riso al parmigiano	Crema di barbabietole rosse con orzo
Uovo sodo con salsa verde	Scaloppina di suino al forno	Filetto di platessa alla salvia e limone	Sovracoscia (magra) di pollo al forno
Finocchi all'olio	Spinaci al burro e formaggio	Composta di verdure	Pisellini stufati
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Passato di legumi con pasta	Riso all'olio	Vellutata di zucca gialla con miglio	Pasta alla amatriciana
Hamburger + rosetta di pane	Polpette di carote	Fesa di tacchino al forno	Crocchette gratinate di legumi
Cavolfiore all'olio	Insalata di verdure miste	Pomodori gratinati	Insalata verde
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Riso alla zucca gialla	Pasta all'olio	Pasta al ragù di lenticchie	Riso al burro
Stracchino	Filetto di merluzzo alle erbe aromatiche	Polpette di cavolfiore	Filetto di merluzzo Gratinato
Fagiolini all'olio	Broccoletti al vapore	Fagiolini all'olio	Patate all'olio
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Pasta al pomodoro	Riso porri e zafferano	Riso ai broccoletti	Pasta al pomodoro
Polpette di tacchino in bianco	Bocconcini di pollo al limone	Brasato di vitellone	Pecorino
Composta di verdure	Pisellini stufati	Insalata di verdure miste	Spinaci saltati all'olio

Note: verificare nelle schede tecniche di tutti i prodotti utilizzati l'assenza dell'indicazione "può contenere tracce di frutta a guscio"

*per i piccoli utenti del nido

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE DI COMUNITÀ EDUCATIVA
 MENÙ SETTIMANALE INFANZIA (ASILO NIDO 12-36 MESI) – 2025/2026
 PRIMAVERA-ESTATE – 4 SETTIMANE/MESE
DIETA SPECIALE N. 5 = allergia e intolleranza a frutta a guscio
(in grassetto corsivo sono riportate le preparazioni sostitutive rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Minestrone primavera con crostini	Crema di zucchine con orzo	Crema di pomodoro con miglio	Riso alle erbe aromatiche
Fesa di tacchino al forno	Mozzarella fiordilatte/stracchino*	Pecorino	Scaloppina di pollo alla pizzaiola
Pisellini stufati	Pomodori insalatari	Carote (mousse*) /carote julienne	Fagiolini all'olio
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta al pomodoro fresco	Pasta al sugo finto	Pasta al pesto di zucchine	Passato di ceci con pasta
Stracchino	Uovo sodo con salsa verde	Filetto di platessa alla livornese	Ricotta
Crudités (mousse*) /crudités	Patate all'olio	Fagiolini all'olio	Crudités (mousse*) /crudités
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Pasta all'olio	Riso allo zafferano	Riso primavera	Casarecce al pomodoro fresco
Frittata al parmigiano	Sovracoscia (magra) di pollo al forno	Roast beef	Sformato di asparagi
Spinaci saltati all'olio	Insalata di verdure miste	Insalata verde	Pomodori insalatari
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Riso alle zucchine	Tortellini al pomodoro fresco	Gnudi (ricotta e spinaci) al burro e salvia	Pasta all'olio
Burger di lenticchie con salsa allo yogurt	Filetto di merluzzo gratinato	Bocconcini di tacchino alla mugnaia	Filetto di merluzzo con focchi di mais
Insalata verde	Fagiolini all'olio	Zucchine alle erbe aromatiche	Carote brasate
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Pasta all'aglione	Pasta al parmigiano	Riso alla fontina	Pasta alla marinara
Filetto di platessa salvia e limone	Polpette di vitellone in bianco	Frittata di zucchine	Filetto di merluzzo alla mugnaia
Zucchine all'olio	Pomodori gratinati	Spinaci saltati all'olio	Insalata verde

Note: verificare nelle schede tecniche di tutti i prodotti utilizzati l'assenza dell'indicazione "può contenere tracce di frutta a guscio"

*per i piccoli utenti del nido

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
 MENÙ SETTIMANALE SCOLASTICO (SCUOLE INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA) – 2025/2026
 AUTUNNO–INVERNO – 4 SETTIMANE/MESE
DIETA SPECIALE N. 6 = motivazioni etnico-religiose: no suino
(in grassetto corsivo sono riportate le preparazioni sostitutive rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Crema di lattuga con crostini	Minestrone di verdure con farro	Pici al pomodoro	Pasta al pesto di cavolo nero
Filetto di merluzzo salvia e limone	Panaccio ai tre colori (mozzarella/stracchino**)	Caciotta	Frittata al parmigiano
Composta di verdure		Carote julienne	Insalata di verdure miste
	Fagiolini all'olio		
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pici all'aglione	Pasta alle barbabietole rosse	Riso al parmigiano	Crema di barbabietole rosse con orzo
Uovo sodo con salsa verde	Fesa di tacchino all'olio	Filetto di platessa alla salvia e limone	Sovracoscia (magra) di pollo al forno
Insalata di finocchi	Spinaci al burro e formaggio	Composta di verdure	Pisellini stufati
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Passato di legumi con pasta	Riso al pesto alla genovese	Vellutata di zucca gialla con miglio	Pasta alla amatriciana*
Hamburger + rosetta di pane	Polpette di carote	Fesa di tacchino al forno	Crocchette gratinate di legumi
Cavolfiore all'olio	Insalata di verdure miste	Pomodori gratinati	Crudités
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Riso alla zucca gialla	Pasta alla marinara	Pasta al ragù di lenticchie	Riso al burro
Stracchino	Ricotta	Polpette di cavolfiore	Filetto di merluzzo gratinato
Fagiolini all'olio	Broccoletti al vapore	Fagiolini all'olio	Patate all'olio
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Pasta al pomodoro	Riso porri e zafferano	Riso ai broccoletti	Pasta al pomodoro
Polpette di tacchino in bianco	Bocconcini di pollo al limone	Brasato di vitellone	Pecorino
Composta di verdure	Pisellini stufati	Insalata di verdure miste	Spinaci saltati all'olio

*pasta alla amatriciana sarà preparata senza prosciutto

** per gli utenti dell'infanzia

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
 MENÙ SETTIMANALE SCOLASTICO (SCUOLE INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA) – 2025/2026
 PRIMAVERA-ESTATE – 4 SETTIMANE/MESE
DIETA SPECIALE N. 6 = motivazioni etnico-religiose: no suino
(in grassetto corsivo sono riportate le preparazioni sostitutive rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Minestrone primavera con crostini	Crema di zucchini con orzo	Crema di pomodoro con miglio	Riso alle erbe aromatiche
Fesa di tacchino al forno	Mozzarella fiordilatte/stracchino**	Pecorino	Scaloppina di pollo alla pizzaiola
Pisellini stufati	Pomodori insalatari	Carote julienne	Fagiolini all'olio
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta al pomodoro fresco	Pasta al sugo finto	Pasta al pesto di zucchini	Passato di ceci con pasta
Stracchino	Uovo sodo con salsa verde	Filetto di platessa alla livornese	Ricotta
Crudités	Patate all'olio	Fagiolini all'olio	Crudités
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Pasta al pesto alla genovese	Riso allo zafferano	Riso primavera	Casarecce al pomodoro fresco
Frittata al parmigiano	Sovracoscia (magra) di pollo al forno	Roast beef	Sformato di asparagi
Spinaci saltati all'olio	Crudités	Insalata di verdure miste	Pomodori insalatari
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Riso alle zucchini	Insalata di semi misti e frutta a guscio/ ravioli al pomodoro fresco**	Gnudi (ricotta e spinaci) al burro e salvia	Pasta alle melanzane
Burger di lenticchie con salsa allo yogurt	Filetto di merluzzo gratinato	Bocconcini di tacchino alla mugnaia	Filetto di merluzzo con focchi di mais
Insalata mista con ravanelli	Fagiolini all'olio	Zucchini alle erbe aromatiche	Carote brasate
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Pici all'aglione	Pasta al parmigiano	Riso alla fontina	Schiacciata al pomodoro
Filetto di platessa salvia e limone	Polpette di vitellone in bianco**	Frittata di zucchini	Fesa di tacchino all'olio
Zucchini all'olio	Pomodori gratinati	Spinaci saltati all'olio	Insalata di verdure miste

*le polpette di vitellone saranno preparate senza prosciutto

**per gli utenti dell'infanzia

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE DI COMUNITÀ EDUCATIVA
 MENÙ SETTIMANALE INFANZIA (ASILO NIDO 12-36 MESI) – 2025/2026
 MENÙ AUTUNNO-INVERNO – 4 SETTIMANE/MESE
DIETA SPECIALE N. 6 = motivazioni etnico-religiose: no suino
(in grassetto corsivo sono riportate le preparazioni sostitutive rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Crema di lattuga con crostini	Minestrone di verdure con farro	Pasta al pomodoro	Riso all'olio
Filetto di merluzzo salvia e limone	Panaccio ai tre colori (mozzarella/stracchino**) Fagiolini all'olio	Caciotta	Frittata
Composta di verdure		Carote (mousse**)/carote julienne	Broccoletti al vapore
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta all'aglione	Pasta alle barbabietole rosse	Riso al parmigiano	Crema di barbabietole rosse con orzo
Uovo sodo con salsa verde	Fesa di tacchino all'olio	Filetto di platessa alla salvia e limone	Sovracoscia (magra) di pollo al forno
Finocchi all'olio	Spinaci al burro e formaggio	Composta di verdure	Pisellini stufati
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Passato di legumi con pasta	Riso al pesto alla genovese	Vellutata di zucca gialla con miglio	Pasta alla amatriciana*
Hamburger + rosetta di pane	Polpette di carote	Fesa di tacchino al forno	Crocchette gratinate di legumi
Cavolfiore all'olio	Insalata di verdure miste	Pomodori gratinati	Insalata verde
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Riso alla zucca gialla	Pasta all'olio	Pasta al ragù di lenticchie	Riso al burro
Stracchino	Filetto di merluzzo alle erbe aromatiche	Polpette di cavolfiore	Filetto di merluzzo gratinato
Fagiolini all'olio	Broccoletti al vapore	Fagiolini all'olio	Patate all'olio
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Pasta al pomodoro	Riso porri e zafferano	Riso ai broccoletti	Pasta al pomodoro
Polpette di tacchino in bianco	Bocconcini di pollo al limone	Brasato di vitellone	Pecorino
Composta di verdure	Pisellini stufati	Insalata di verdure miste	Spinaci saltati all'olio

*pasta alla amatriciana sarà preparata senza prosciutto

** per i piccoli utenti del nido

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE DI COMUNITÀ EDUCATIVA
 MENÙ SETTIMANALE INFANZIA (ASILO NIDO 12-36 MESI) – 2025/2026
 PRIMAVERA-ESTATE – 4 SETTIMANE/MESE
DIETA SPECIALE N. 6 = motivazioni etnico-religiose: no suino
(in grassetto corsivo sono riportate le preparazioni sostitutive rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Minestrone primavera con crostini	Crema di zucchine con orzo	Crema di pomodoro con miglio	Riso alle erbe aromatiche
Fesa di tacchino al forno	Mozzarella fiordilatte/stracchino**	Pecorino	Scaloppina di pollo alla pizzaiola
Pisellini stufati	Pomodori insalatari	Carote (mousse**) /carote julienne	Fagiolini all'olio
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta al pomodoro fresco	Pasta al sugo finto	Pasta al pesto di zucchine	Passato di ceci con pasta
Stracchino	Uovo sodo con salsa verde	Filetto di platessa alla livornese	Ricotta
Crudités (mousse**) /crudités	Patate all'olio	Fagiolini all'olio	Crudités (mousse**) /crudités
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Pasta al pesto alla genovese	Riso allo zafferano	Riso primavera	Casarecce al pomodoro fresco
Frittata al parmigiano	Sovracoscia (magra) di pollo al forno	Roast beef	Sformato di asparagi
Spinaci saltati all'olio	Insalata di verdure miste	Insalata verde	Pomodori insalatari
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Riso alle zucchine	Ravioli al pomodoro fresco	Gnudi (ricotta e spinaci) al burro e salvia	Pasta alle melanzane
Burger di lenticchie con salsa allo yogurt	Filetto di merluzzo gratinato	Bocconcini di tacchino alla mugnaia	Filetto di merluzzo con focchi di mais
Insalata verde	Fagiolini all'olio	Zucchine alle erbe aromatiche	Carote brasate
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Pasta all'aglione	Pasta al parmigiano	Riso alla fontina	Pasta alla marinara
Filetto di platessa salvia e limone	Polpette di vitellone in bianco*	Frittata di zucchine	Filetto di merluzzo alla mugnaia
Zucchine all'olio	Pomodori gratinati	Spinaci saltati all'olio	Insalata verde

* le polpette di vitellone saranno preparate senza prosciutto

** per i piccoli utenti del nido

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
 MENÙ SETTIMANALE SCOLASTICO (SCUOLE INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA) – 2025/2026
 AUTUNNO–INVERNO – 4 SETTIMANE/MESE
DIETA SPECIALE N. 7 = motivazioni etnico-religiose: no carne
(in grassetto corsivo sono riportate le preparazioni sostitutive rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Crema di lattuga con crostini	Minestrone di verdure con farro	Pici al pomodoro	Pasta al pesto di cavolo nero
Filetto di merluzzo salvia e limone	Panaccio ai tre colori (mozzarella/stracchino*)	Caciotta	Frittata al parmigiano
Composta di verdure		Carote julienne	Insalata di verdure miste
	Fagiolini all'olio		
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pici all'aglione	Pasta alle barbabietole rosse	Riso al parmigiano	Crema di barbabietole rosse con orzo
Uovo sodo con salsa verde	Filetto di merluzzo alla mugnaia	Filetto di platessa alla salvia e limone	Ricotta
Insalata di finocchi	Spinaci al burro e formaggio	Composta di verdure	Pisellini stufati
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Passato di legumi con pasta	Riso al pesto alla genovese	Vellutata di zucca gialla con miglio	Pasta al pomodoro
Lenticchie in tegame	Polpette di carote	Ceci all'olio	Crocchette gratinate di legumi
Cavolfiore all'olio	Insalata di verdure miste	Pomodori gratinati	Crudités
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Riso alla zucca gialla	Pasta alla marinara	Pasta al ragù di lenticchie	Riso al burro
Stracchino	Ricotta	Polpette di cavolfiore	Filetto di merluzzo gratinato
Fagiolini all'olio	Broccoletti al vapore	Fagiolini all'olio	Patate all'olio
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Pasta al pomodoro	Riso porri e zafferano	Riso ai broccoletti	Pasta al pomodoro
Filetto di platessa alle erbe aromatiche	Frittata	Filetto di merluzzo alla mugnaia	Fagioli cannellini all'olio
Composta di verdure	Pisellini stufati	Insalata di verdure miste	Spinaci saltati all'olio

* per gli utenti dell'infanzia

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
 MENÙ SETTIMANALE SCOLASTICO (SCUOLE INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA) – 2025/2026
 PRIMAVERA-ESTATE – 4 SETTIMANE/MESE
DIETA SPECIALE N. 7 = motivazioni etnico-religiose: no carne
 (in grassetto corsivo sono riportate le preparazioni sostitutive rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Minestrone primavera con crostini	Crema di zucchine con orzo	Crema di pomodoro con miglio	Riso alle erbe aromatiche
Filetto di merluzzo alla mugnaia	Mozzarella fiordilatte/stracchino*	Pecorino	Filetto di platessa gratinato
Pisellini stufati	Pomodori insalatari	Carote julienne	Fagiolini all'olio
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta al pomodoro fresco	Pasta al sugo finto	Pasta al pesto di zucchine	Passato di ceci con pasta
Stracchino	Uovo sodo con salsa verde	Filetto di platessa alla livornese	Ricotta
Crudités	Patate all'olio	Fagiolini all'olio	Crudités
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Pasta al pesto alla genovese	Riso allo zafferano	Riso primavera	Casarecce al pomodoro fresco
Frittata al parmigiano	Ceci all'olio	Parmigiano Reggiano	Sformato di asparagi
Spinaci saltati all'olio	Crudités	Insalata di verdure miste	Pomodori insalatari
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Riso alle zucchine	Insalata di semi misti e frutta a guscio/ ravioli al pomodoro fresco*	Gnudi (ricotta e spinaci) al burro e salvia	Pasta alle melanzane
Burger di lenticchie con salsa allo yogurt	Filetto di merluzzo gratinato	Lenticchie in tegame	Filetto di merluzzo con focchi di mais
Insalata mista con ravanelli	Fagiolini all'olio	Zucchine alle erbe aromatiche	Carote brasate
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Pici all'aglione	Pasta al parmigiano	Riso alla fontina	Schiacciata al pomodoro
Filetto di platessa salvia e limone	Frittata	Frittata di zucchine	Fagioli cannellini all'olio
Zucchine all'olio	Pomodori gratinati	Spinaci saltati all'olio	Insalata di verdure miste

* per gli utenti dell'infanzia

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE DI COMUNITÀ EDUCATIVA
 MENÙ SETTIMANALE INFANZIA (ASILO NIDO 12-36 MESI) – 2025/2026
 MENÙ AUTUNNO-INVERNO – 4 SETTIMANE/MESE
DIETA SPECIALE N. 7 = motivazioni etnico-religiose: no carne
(in grassetto corsivo sono riportate le preparazioni sostitutive rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Crema di lattuga con crostini	Minestrone di verdure con farro	Pasta al pomodoro	Riso all'olio
Filetto di merluzzo salvia e limone	Panaccio ai tre colori (mozzarella/stracchino*)	Caciotta	Frittata
Composta di verdure		Carote (mousse*) /carote julienne	Broccoletti al vapore
	Fagiolini all'olio		
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta all'aglione	Pasta alle barbabietole rosse	Riso al parmigiano	Crema di barbabietole rosse con orzo
Uovo sodo con salsa verde	Filetto di merluzzo alla mugnaia	Filetto di platessa alla salvia e limone	Ricotta
Finocchi all'olio	Spinaci al burro e formaggio	Composta di verdure	Pisellini stufati
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Passato di legumi con pasta	Riso al pesto alla genovese	Vellutata di zucca gialla con miglio	Pasta al pomodoro
Lenticchie (crema*) in tegame	Polpette di carote	Ceci (crema*) all'olio	Crocchette gratinate di legumi
Cavolfiore all'olio	Insalata di verdure miste	Pomodori gratinati	Insalata verde
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Riso alla zucca gialla	Pasta all'olio	Pasta al ragù di lenticchie	Riso al burro
Stracchino	Filetto di merluzzo alle erbe aromatiche	Polpette di cavolfiore	Filetto di merluzzo gratinato
Fagiolini all'olio	Broccoletti al vapore	Fagiolini all'olio	Patate all'olio
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Pasta al pomodoro	Riso porri e zafferano	Riso ai broccoletti	Pasta al pomodoro
Filetto di platessa alle erbe aromatiche	Frittata	Filetto di merluzzo alla mugnaia	Fagioli cannellini (crema*) all'olio
Composta di verdure	Pisellini stufati	Insalata di verdure miste	Spinaci saltati all'olio

* per i piccoli utenti del nido

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE DI COMUNITÀ EDUCATIVA
 MENÙ SETTIMANALE INFANZIA (ASILO NIDO 12-36 MESI) – 2025/2026
 PRIMAVERA-ESTATE – 4 SETTIMANE/MESE
DIETA SPECIALE N. 7 = motivazioni etnico-religiose: no carne
(in grassetto corsivo sono riportate le preparazioni sostitutive rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Minestrone primavera con crostini	Crema di zucchine con orzo	Crema di pomodoro con miglio	Riso alle erbe aromatiche
Filetto di merluzzo alla mugnaia	Mozzarella fiordilatte/stracchino*	Pecorino	Filetto di platessa gratinato
Pisellini stufati	Pomodori insalatari	Carote (mousse*)/carote julienne	Fagiolini all'olio
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta al pomodoro fresco	Pasta al sugo finto	Pasta al pesto di zucchine	Passato di ceci con pasta
Stracchino	Uovo sodo con salsa verde	Filetto di platessa alla livornese	Ricotta
Crudités (mousse*)/crudités	Patate all'olio	Fagiolini all'olio	Crudités (mousse*)/crudités
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Pasta al pesto alla genovese	Riso allo zafferano	Riso primavera	Casarecce al pomodoro fresco
Frittata al parmigiano	Ceci (crema*) all'olio	Parmigiano Reggiano	Sformato di asparagi
Spinaci saltati all'olio	Insalata di verdure miste	Insalata verde	Pomodori insalatari
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Riso alle zucchine	Ravioli al pomodoro fresco	Gnudi (ricotta e spinaci) al burro e salvia	Pasta alle melanzane
Burger di lenticchie con salsa allo yogurt	Filetto di merluzzo gratinato	Lenticchie (crema*) in tegame	Filetto di merluzzo con fiocchi di mais
Insalata verde	Fagiolini all'olio	Zucchine alle erbe aromatiche	Carote brasate
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Pasta all'aglione	Pasta al parmigiano	Riso alla fontina	Pasta alla marinara
Filetto di platessa salvia e limone	Frittata	Frittata di zucchine	Filetto di merluzzo alla mugnaia
Zucchine all'olio	Pomodori gratinati	Spinaci saltati all'olio	Insalata verde

* per i piccoli utenti del nido