



COMUNE di SOVICILLE

SETTORE PERSONA E SOCIETÀ
UFFICIO ISTRUZIONE

SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE
E SECONDARIA DI PRIMO GRADO

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

PIANO NUTRIZIONALE

MENU' AUTUNNO-INVERNO



30/10/2025

[Handwritten signature]

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	Crostone di panaccio ai tre colori (erbette aromatiche, mozzarella/stracchino* e pomodoro)	Caciotta	Frittata al parmigiano
Composta di verdure		Carote julienne	Insalata di verdure miste
	Fagiolini all'olio		
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pici all'aglio	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 ai 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



30/10/2025
 CCL
 Gfi



COMUNE di SOVICILLE

SETTORE PERSONA E SOCIETÀ

UFFICIO ISTRUZIONE

SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE

E SECONDARIA DI PRIMO GRADO

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

PIANO NUTRIZIONALE

MENU' PRIMAVERA-ESTATE



30/10/2025

CEI
Di

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'aglio	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 verde

*per gli utenti dell'infanzia



30/10/2025
 C.P.
 [Signature]



COMUNE di SOVICILLE

SETTORE PERSONA E SOCIETÀ
UFFICIO ISTRUZIONE

SERVIZIO DI RISTORAZIONE DI COMUNITÀ INFANTILE
ASILI NIDO "ARCOBALENO" E "POLLICINO"

ANNO EDUCATIVO 2025/2026

PIANO NUTRIZIONALE

MENU' AUTUNNO-INVERNO

30/10/2025

cel
DL



COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE DI COMUNITÀ EDUCATIVA
MENÙ SETTIMANALE SETTIMANALE INFANZIA (ASILO NIDO 1-3 ANNI) – 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	Crostone di panaccio ai tre colori (erbette aromatiche, mozzarella/stracchino* e pomodoro)	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 erbette 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 ai 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

30/10/2025

 CEP
 Pgl.



COMUNE di SOVICILLE

SETTORE PERSONA E SOCIETÀ

UFFICIO ISTRUZIONE

SERVIZIO DI RISTORAZIONE DI COMUNITÀ INFANTILE
ASILI NIDO "ARCOBALENO" E "POLLICINO"

ANNO EDUCATIVO 2025/2026

PIANO NUTRIZIONALE

MENU' PRIMAVERA-ESTATE



30/10/2025

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) - SERVIZIO DI RISTORAZIONE DI COMUNITÀ EDUCATIVA
MENÙ SETTIMANALE 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 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 (mousse)* /carote fullenne	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 (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 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 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	Zucchini alle erbe aromatiche	Carote brasate
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Pasta all'aglio	Pasta al parmigiano	Riso alla fontina	Pasta alla marinara
Filetto di platessa salvia e limone	Polpette di vitellone in bianco	Frittata di zucchini	Filetto di platessa alla mugnaia
Zucchini 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. 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**) Fagiolini all'olio	Caciotta	Frittata al parmigiano
Composta di verdure		Carote julienne	Insalata di verdure miste
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



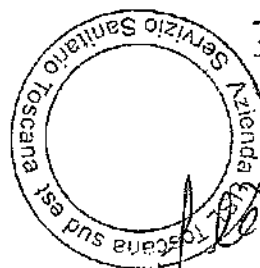
30/10/2025
 CEE

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 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/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 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
Filetto di platessa salvia e limone	Polpette di vitellone in bianco**	Frittata di zucchine	Fesa di tacchino all'olio
Zucchine 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 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**)	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	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



30/10/2025
 EF? CEP

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE DI COMUNITÀ EDUCATIVA
 MENÙ SETTIMANALE 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 (<i>mousse**</i>) /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 (<i>mousse**</i>) /crudités	Patate all'olio	Fagiolini all'olio	Crudités (<i>mousse**</i>) /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 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	<i>Polpette di vitellone in bianco*</i>	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



30/10/2025
 cer
 [Signature]

Comune di Sovicille - Protocollo (E) n.0023540/2025 del 31-10-2025
 Comune di Sovicille - Protocollo (U) n.0022474/2025 del 15-10-2025

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*) Fagiolini all'olio	Caciotta	Frittata al parmigiano
Composta di verdure		Carote julienne	Insalata di verdure miste
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 erbetto 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



30/10/2015

CEL
P

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 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
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



30/10/2025
 Cer
 [Handwritten signature]

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE DI COMUNITÀ EDUCATIVA
 MENÙ SETTIMANALE 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*) 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	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



Handwritten signature

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) — SERVIZIO DI RISTORAZIONE DI COMUNITÀ EDUCATIVA —
 MENÙ SETTIMANALE 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 (<i>mousse*</i>) /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 (<i>mousse*</i>) /crudités	Patate all'olio	Fagiolini all'olio	Crudités (<i>mousse*</i>) /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



30/10/2025
 C. P. L.

Comune di Sovicille - Protocollo (E) n.0023540/2025 del 31-10-2025
 Comune di Sovicille - Protocollo (U) n.0022474/2025 del 15-10-2025