MENU' PRIMAVERA - ESTATE 2025-2026

ADOTTATO NEI MESI DA APRILE A OTTOBRE

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

SCUOLA PRIMARIA

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
SETTIMANA 1 30/03 -03/04 27/04 - 01/05 25/05 -29/05 22/06 -26/06 20/07 -24/07 21/09 -25/09 19/10 - 23/10	Pasta al pomodoro fresco e basilico Uovo sodo con salsa verde Insalata colorata Frutta fresca di stagione	Pasta alle verdure di stagione Arista al forno Fagiolini al vapore Frutta fresca di stagione	Ravioli di spinaci e ricotta Bocconcini di tacchino al limone Zucchini trifolati Frutta fresca di stagione	Pizza BIO margherita Carote filè Cremoso al miele / cioccolato (5) NUOVO! Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto Burger di pesce Cetrioli e pomodori Frutta fresca di stagione
SETTIMANA 2 06/04 - 10/04 04/05 -08/05 01/06 - 05/06 29/06 - 03/07 27/07 - 31/07 28/09 - 02/10 26/10 - 30/10	Pasta olio e basilico Platessa alla mugnaia Pisellini alla salvia Frutta fresca di stagione	Pasta al ragù di vitello Mozzarella Cetrioli e pomodori Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Frittata con le verdure Carote filè Frutta fresca di stagione	Passato di verdure con crostini / pasta Petto di pollo gratinato Insalata mista Frutta fresca di stagione	Riso all'olio Polpettone / tortino di legumi Cruditè di verdure Frutta fresca di stagione
SETTIMANA 3 13/04 - 17/04 11/05 - 15/05 08/06 - 12/06 06/07 - 10/07 05/10 - 09/10	Pasta integrale al pesto Uovo sodo con maionese (3) NUOVO! Fagiolini al vapore Frutta fresca di stagione	Pappa al pomodoro / pasta Stracchino Carote filè Frutta fresca di stagione	Insalata di farro pomodorini e pesto Pollo arrosto Spinaci olio e limone Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro fresco e basilico Platessa panata al forno Zucchini trifolati Frutta fresca di stagione	Risotto alle zucchine MigBurger / MeraMiglio NUOVO! Insalata mista Frutta fresca di stagione
SETTIMANA 4 20/04 - 24/04 18/05 - 22/05 15/06 - 19/06 13/07 - 17/07 12/10 - 16/10	Passato di verdure con cereali/crostini Tacchino arrosto Patate prezzemolate Frutta fresca di stagione	Riso al pesto di zucchine Petto di pollo gratinato Insalata colorata Frutta fresca di stagione	Pasta al ragù di lenticchie NUOVO! Pecorino toscano Insalata di pomodori Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro fresco e basilico Frittata al forno Fagiolini al vapore Frutta fresca di stagione	Pasta in salsa rosa Platessa panata al forno Insalata mista Frutta fresca di stagione

LEGENDA

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

SCARICA IL MENU' IN PDF

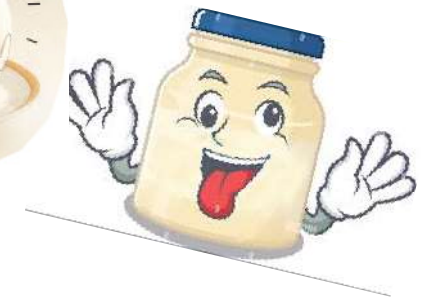
3. Maionese vegetale; 5. Mousse di ricotta con cioccolato fondente; Il menù è consultabile sul sito internet dell'Azienda : www.asmcollevaldelsa.it

SOSTENIBILMENSE

#PERUNAMENSABUONAESOSTENIBILE

La cultura del cibo inizia anche dalla mensa scolastica

Anno scolastico 2025 - 2026
Scuola primaria e dell'infanzia



Il nuovo menù scolastico è il risultato di un anno di lavoro di un team dedicato che ha fatto analisi, ricerche e confronti con tutti coloro che ruotano intorno alla mensa scolastica. Questo nuovo menù non rappresenta un punto di arrivo ma un primo passo verso un percorso di miglioramento graduale e partecipato che ha bisogno della collaborazione di tutti per riuscire nel suo intento di fornire un pasto buono, sano, sostenibile e apprezzato dagli utenti.

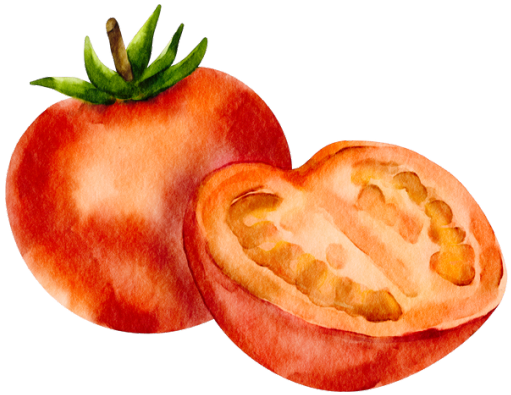
Le novità sta nel linguaggio grafico del menù scolastico non solo per renderlo più bello, ma soprattutto per dare più trasparenza rispetto la qualità delle materie prime, evidenziando le caratteristiche dei prodotti: biologici, DOP, IGP, surgelati, prodotti locali, artigianali o sostenibili come il pesce MSC. Il nuovo menù vuole anche preparare alle NUOVE proposte, per creare un'attesa positiva tra i bambini che sperimenteranno nuovi sapori, colori e consistenze.

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

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

L'intento è quello di offrire più qualità e più salute privilegiando i prodotti locali o regionali per dare un'identità gastronomica al menù e valorizzare la cultura del territorio. La regia del cambiamento è del Comune di Colle di Val d'Elsa che insieme all'Azienda Speciale Multiservizi ha voluto segnare un nuovo corso alla mensa scolastica sotto la guida del progetto Sostenibilmense della Fondazione MPS.

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



SOSTENIBILMENSE

#PERUNAMENSABUONAESOSTENIBILE

FMPS Fondazione Monte dei Paschi di Siena

Verni Progetti Culturali