

MENU' AUTUNNO INVERNO 2025-2026

ADOTTATO NEI MESI DA NOVEMBRE A MARZO

SCUOLA PRIMARIA

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



LEGENDA

NUOVO! novità
a.s.
2025/2026

prodotto
biologico

prodotto
DOP/IGP

km0 Prodotto
Km 0

prodotto
regionale

prodotto
filiera
corta

prodotto
artigianale

pesce da
pesca
sostenibile

prodotto
surgelato

LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

SETTIMANA 1

03/11 - 07/11
01/12 - 05/12
12/01 - 16/01
09/02 - 13/02
09/03 - 13/03

Risotto al pesto viola ⁽¹⁾ **NUOVO!**
Tacchino arrosto
Pisellini alla salvia
Frutta fresca di stagione

Ravioli ricotta e spinaci burro e salvia
Platessa panata al forno
Cavolfiore agli aromi
Frutta fresca di stagione

Pasta all'olio
Tortino di legumi e verdure
Crudità di verdure
Frutta fresca di stagione

Passato di verdure con orzo
Pollo arrosto
Patate lesse
Frutta fresca di stagione

Pizza BIO margherita
Insalata
Frutta fresca di stagione
Cremoso al cioccolato ⁽⁵⁾ **NUOVO!**

LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

SETTIMANA 2

10/11 - 14/11
09/12 - 12/12
19/01 - 23/01
16/02 - 20/02
16/03 - 20/03

Risotto ai porri
Platessa alla mugnaia
Broccoletti e carote saltati
Frutta fresca di stagione

Pasta alla pizzaiola
Spezzatino di maiale
Spinaci olio e limone
Frutta fresca di stagione

Passato di verdure con farro
Tacchino arrosto
Patate prezzemolate
Frutta fresca di stagione

Pasta al ragù **km0**
Pecorino toscano DOP
Finocchi e carote
Frutta fresca di stagione

Passato di fagioli con Pasta
Frittata al forno
Insalata
Frutta fresca di stagione

LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

SETTIMANA 3

17/11 - 21/11
15/12 - 19/12
26/01 - 30/01
23/02 - 27/02
23/03 - 27/03

Pasta al pesto di broccoli **NUOVO!**
Arista al forno
Purè di patate
Frutta fresca di stagione

Passato di ceci con orzo
Burger di pesce
Insalata
Frutta fresca di stagione

Lasagne rosse ⁽²⁾ **NUOVO!**
Grana Padano DOP
Insalata tricolore
Frutta fresca di stagione

Risotto alla zucca gialla
Tacchino arrosto
Pisellini alla salvia
Frutta fresca di stagione

Pasta integrale al pomodoro
Uovo sodo con maionese ⁽³⁾ **NUOVO!**
Carote filè
Frutta fresca di stagione

LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

SETTIMANA 4

24/11 - 28/11
07/01 - 09/01
02/02 - 06/02
02/03 - 06/03

Pasta al pesto
Frittata con verdure
Insalata
Frutta fresca di stagione

Pasta al pomodoro
Petto di pollo gratinato
Insalata di cavolo cappuccio
Frutta fresca di stagione

Crema pop ⁽⁶⁾ **NUOVO!**
Platessa panata
Fagiolini all'olio
Frutta fresca di stagione

Pasta al pesto invernale ⁽⁴⁾ **NUOVO!**
Spezzatino di tacchino
Macedonia di verdure
Frutta fresca di stagione

Passato di verdure e legumi con
farro
Stracchino
Carote filè
Frutta fresca di stagione

SCARICA IL
MENU' IN PDF

1. Pesto di cavolo cappuccio viola; 2. Lasagne con ragù di legumi; 3. Maionese vegetale; 4. Pesto di cavolfiore; 5. Mousse di ricotta con cioccolato fondente; 6. Crema di ceci e pop-corn, ricetta ASM Colle di Val d'Elsa 2° classificata nella categoria "primi piatti" al SostenibilMense Award 2023
Il menù è consultabile sul sito internet dell'Azienda: www.asmcollvaldelsa.it

SOSTENIBILMENSE

#PERUNAMENSA BUONA E SOSTENIBILE

MENU' AUTUNNO INVERNO 2025-2026

ADOTTATO NEI MESI DA NOVEMBRE A MARZO

SCUOLA DELL'INFANZIA



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



LEGENDA

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

LUNEDÌ

SETTIMANA 1

03/11 - 07/11
01/12 - 05/12
12/01 - 16/01
09/02 - 13/02
09/03 - 13/03

Risotto al pesto viola ⁽¹⁾ **NUOVO!**
Tacchino arrosto
Pisellini alla salvia
Frutta fresca di stagione

MARTEDÌ

Ravioli ricotta e spinaci burro e salvia
Platessa panata al forno
Cavolfiore agli aromi
Frutta fresca di stagione

MERCOLEDÌ

Pasta all'olio
Tortino di legumi e verdure
Crudità di verdure
Frutta fresca di stagione

GIOVEDÌ

Passato di verdure con orzo
Pollo arrosto
Patate lesse
Frutta fresca di stagione

VENERDÌ

Pasta al pomodoro
Stracchino
Insalata
Frutta fresca di stagione

LUNEDÌ

SETTIMANA 2

10/11 - 14/11
09/12 - 12/12
19/01 - 23/01
16/02 - 20/02
16/03 - 20/03

Risotto ai porri
Platessa alla mugnaia
Broccoletti e carote saltati
Frutta fresca di stagione

MARTEDÌ

Pasta alla pizzaiola
Spezzatino di maiale
Spinaci olio e limone
Frutta fresca di stagione

MERCOLEDÌ

Passato di verdure con farro
Tacchino arrosto
Patate prezzemolate
Frutta fresca di stagione

GIOVEDÌ

Pasta al ragù **km0**
Pecorino toscano DOP
Finocchi e carote
Frutta fresca di stagione

VENERDÌ

Passato di fagioli con Pasta
Frittata al forno
Insalata
Frutta fresca di stagione

LUNEDÌ

SETTIMANA 3

17/11 - 21/11
15/12 - 19/12
26/01 - 30/01
23/02 - 27/02
23/03 - 27/03

Pasta al pesto di broccoli **NUOVO!**
Arista al forno
Purè di patate
Frutta fresca di stagione

MARTEDÌ

Passato di ceci con orzo
Burger di pesce
Insalata
Frutta fresca di stagione

MERCOLEDÌ

Lasagne rosse ⁽²⁾ **NUOVO!**
Grana Padano DOP
Insalata tricolore
Frutta fresca di stagione

GIOVEDÌ

Risotto alla zucca gialla
Tacchino arrosto
Pisellini alla salvia
Frutta fresca di stagione

VENERDÌ

Pasta integrale al pomodoro
Uovo sodo con maionese ⁽³⁾ **NUOVO!**
Carote filè
Frutta fresca di stagione

LUNEDÌ

SETTIMANA 4

24/11 - 28/11
07/01 - 09/01
02/02 - 06/02
02/03 - 06/03

Pasta al pesto
Frittata con verdure
Insalata
Frutta fresca di stagione

MARTEDÌ

Pasta al pomodoro
Petto di pollo gratinato
Insalata di cavolo cappuccio
Frutta fresca di stagione

MERCOLEDÌ

Crema pop ⁽⁶⁾ **NUOVO!**
Platessa panata
Fagiolini all'olio
Frutta fresca di stagione

GIOVEDÌ

Pasta al pesto invernale ⁽⁴⁾ **NUOVO!**
Spezzatino di tacchino
Macedonia di verdure
Frutta fresca di stagione

VENERDÌ

Pizza BIO margherita
Carote filè
Frutta fresca di stagione
Cremoso al cioccolato ⁽⁵⁾ **NUOVO!**

SCARICA IL
MENU' IN PDF

1. Pesto di cavolo cappuccio viola; 2. Lasagne con ragù di legumi; 3. Maionese vegetale; 4. Pesto di cavolfiore; 5. Mousse di ricotta con cioccolato fondente; 6. Crema di ceci e pop-corn, ricetta ASM Colle di Val d'Elsa 2° classificata nella categoria "primi piatti" al SostenibilMense Award 2023
Il menù è consultabile sul sito internet dell'Azienda: www.asmcollvaldelsa.it

SOSTENIBILMENSE

#PERUNAMENSA BUONA E SOSTENIBILE

LA CULTURA DEL CIBO INIZIA ANCHE DALLA MENSA SCOLASTICA

ANNO SCOLASTICO 2025 - 2026
SCUOLA PRIMARIA E DELL'INFANZIA

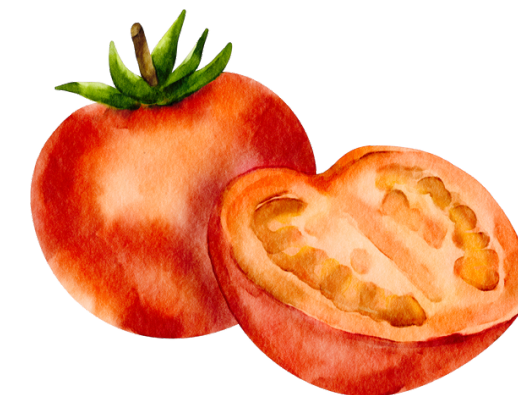


Il nuovo menù scolastico è il risultato di un anno di lavoro di un team dedicato che ha fatto analisi, ricerche e confronti con tutti coloro che ruotano intorno alla mensa scolastica. Questo nuovo menù non rappresenta un punto di arrivo ma un primo passo verso un percorso di miglioramento graduale e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

Le novità sta nel linguaggio grafico del menù scolastico non solo per renderlo più bello, ma soprattutto per dare più trasparenza rispetto la qualità delle materie prime, evidenziando le caratteristiche dei prodotti: biologici, DOP, IGP, surgelati, prodotti locali, artigianali o sostenibili come il pesce MSC. Il nuovo menù vuole anche preparare alle NUOVE proposte, per creare un'attesa positiva tra i bambini che esploreranno 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 avicuniole 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 la Crema Pop (legumi serviti a crema insieme ai pop-corn), Cremoso al cioccolato (cioccolato fondente e ricotta) e un pesto invernale in cui il cavolfiore è l'ingrediente principale.



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



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

SOSTENIBILMENSE

#PERUNAMENSA BUONA E SOSTENIBILE



Si informano gli utenti che: "I prodotti presenti nel menù possono contenere uno o più dei seguenti **allergeni**: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011) come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo". In caso di necessità, si invitano gli utenti a dare informazioni agli uffici competenti in merito ad allergie, intolleranze alimentari o a patologie legate all'assunzione di specifici alimenti, prima di iniziare ad usufruire del servizio. Per l'impostazione dei menù e per la modalità di preparazione delle pietanze si adottano specifici accorgimenti raccomandati dalle "Linee di Indirizzo per la Prevenzione da Soffocamento da cibo in età pediatrica" del Ministero della Salute.