

MENU' AUTUNNO INVERNO 2025-2026

ADOSSATO NEI MESI DA NOVEMBRE A MARZO

SCUOLA NIDO (12-36 MESI)



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

Crema di carote con crostini di
pane / pastina
Frittata con verdure
Verdure miste cotte al vapore
Frutta fresca di stagione

MARTEDÌ

Risotto con cavolo verza
Arista al forno
Pisellini alla salvia
Frutta fresca di stagione

MERCOLEDÌ

Passato di verdura con
farro / orzo
Pollo arrosto
Patate al vapore
Frutta fresca di stagione

GIOVEDÌ

Pasta al ragù di verdure
Polpettine di ceci e verdure
al forno
Frutta fresca di stagione

VENERDÌ

Riso al pomodoro
Filetti di platessa gratinata
Carote olio e prezzemolo
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

Passato di fagioli e lenticchie
con orzo / farro
Petto di tacchino arrosto
Carotine al tegame
Frutta fresca di stagione

MARTEDÌ

Lasagne / pasta al ragù
Formaggio (grana-pecorino-ricotta)
Fagiolini al vapore
Frutta fresca di stagione

MERCOLEDÌ

Crema di verdure con riso
Filetti di platessa alla mugnaia
Broccoletti
Frutta fresca di stagione

GIOVEDÌ

Risotto alla zucca gialla
Frittata al forno
Spinaci saltati
Frutta fresca di stagione

VENERDÌ

Pastina in brodo di verdure
Polpettine di ceci e verdure al
forno
Verdure miste cotte
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

Vellutata di verdure
Pizza BIO margherita
Scaglie di grana padano
Frutta fresca di stagione

MARTEDÌ

Passato di ceci e zucca gialla
con farro / orzo
Petto di pollo BIO alla pizzaiola
Verdure miste cotte
Frutta fresca di stagione

MERCOLEDÌ

Vellutata di cavolfiore
con pastina / riso
Polpettine di carne
Carotine cotte
Frutta fresca di stagione

GIOVEDÌ

Pasta al pesto di broccoli
Frittata con verdure
Fagiolini
Frutta fresca di stagione

VENERDÌ

Pasta al pomodoro
Polpettine di merluzzo
Pisellini alla salvia
Frutta fresca di stagione

LUNEDÌ

SETTIMANA 4

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

Passato di verdure
con farro / orzo
Petto di pollo al limone
Patate al vapore
Frutta fresca di stagione

MARTEDÌ

Pasta al sugo di carota e cipolla
Sformato di spinaci
Frutta fresca di stagione

MERCOLEDÌ

Polenta
Spezzatino di tacchino
Cavolfiore
Frutta fresca di stagione

GIOVEDÌ

Ravioli ricotta e spinaci
Merluzzo al pomodoro
Finocchi gratinati
Frutta fresca di stagione

VENERDÌ

Pasta al ragù di lenticchie
Robiola
Carotine cotte
Frutta fresca di stagione

SCARICA IL
MENU' IN PDF



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, sesamo, 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. Il menù è consultabile sul sito internet dell'Azienda : www.asmmcollevaldelsa.it

SOSTENIBILMENSE

#PERUNAMENSA BUONA E SOSTENIBILE

LA CULTURA DEL CIBO INIZIA ANCHE DALLA MENSA SCOLASTICA

ANNO SCOLASTICO 2025 - 2026
ASILO NIDO

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, ricotta BIO, 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.

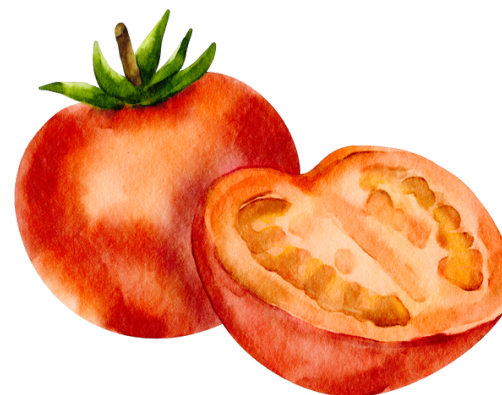
Alcune nuove ricette cercano di andare incontro al gusto dei bambini utilizzando prodotti di qualità come le verdure fresche che unite ai legumi o al pesce vengono proposte sotto forma di polpette.



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

