MENU' AUTUNNO INVERNO 2026-2027

ADOTTATO NEI MESI DA NOVEMBRE A MARZO

SCUOLA DELL'INFANZIA

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

SETTIMANA 1
02/11 - 06/11
30/11 - 04/12
07/01 - 08/01
18/01 -22/01
15/02 -19/02
15/03 - 19/03

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Risotto al pesto viola (1) NUOVO!	Ravioli ricotta e spinaci burro e salvia	Pasta all'olio	Passato di verdure con orzo	Pasta al pomodoro
Tacchino arrosto	Platessa panata al forno	Tortino di legumi e verdure	Pollo arrosto	Stracchino
Pisellini alla salvia	Cavolfiore agli aromi	Crudità di verdure	Purè di patate	Insalata mista
Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

SETTIMANA 2
09/11 - 13/11
07/12 - 11/12
25/01 - 29/01
22/02 -26/02
22/03 -24/03

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Risotto ai porri	Pasta alla pizzaiola	Passato di verdure con farro	Pasta al ragù di vitello km0	Passato di fagioli con pasta
Platessa alla mugnaia	Tacchino arrosto	Spezzatino di maiale	Pecorino toscano DOP	Frittata al forno
Broccoletti e carote saltati	Spinaci olio e limone	Patate prezzemolate	Finocchi e carote	Insalata mista
Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

SETTIMANA 3
16/11 - 20/11
14/12 - 18/12
01/02 -05/02
01/03 -05/03

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Pasta al pesto di broccoli NUOVO!	Passato di ceci con orzo	Lasagne rosse (2) NUOVO!	Risotto alla zucca gialla	Pasta integrale al pomodoro
Arista al forno	Burger di pesce	Grana Padano DOP	Tacchino arrosto	Uovo sodo con maionese (3) NUOVO!
Purè di patate	Carote filè	Insalata tricolore	Pisellini alla salvia	Insalata mista
Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

SETTIMANA 4
23/11 - 27/11
21/12 -23/12
11/01 -15/01
08/02 -12/02
08/03- 12/03

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Pasta al pesto	Pasta al pomodoro	Crema pop (6) NUOVO!	Pasta al pesto invernale (4) NUOVO!	Pizza BIO margherita
Frittata con verdure	Petto di pollo gratinato	Platessa panata	Spezzatino di tacchino	Carote filè
Insalata mista	Insalata di cavolo cappuccio	Fagiolini all'olio	Macedonia di verdure	Frutta fresca di stagione
Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Cremoso al cioccolato (5) NUOVO!

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

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.asmcollevaldelsa.it **Menù provvisorio : 21/12 - 23/12 ; 07/01 - 08/01**

SOSTENIBILMENSE

#PERUNAMENSABUONAESOSTENIBILE

La cultura del cibo inizia anche dalla mensa scolastica

Anno scolastico 2026 - 2027
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.

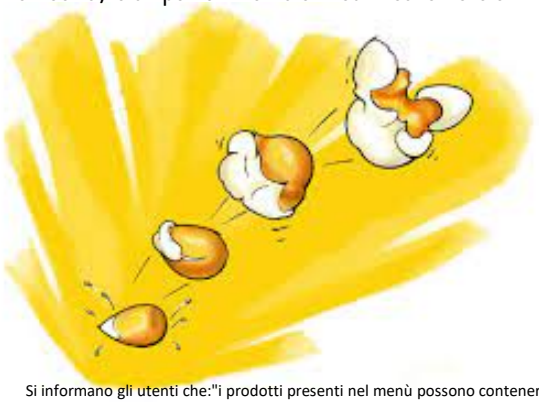
Le novità sta nel linguaggio grafico del menù scolastico non solo per renderlo più bello, ma soprattutto per dare più trasparenza rispetto la qualità delle materie prime, evidenziando le caratteristiche dei prodotti: biologici, DOP, IGP, surgelati, prodotti locali, artigianali o sostenibili come il pesce 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% italiano, 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.

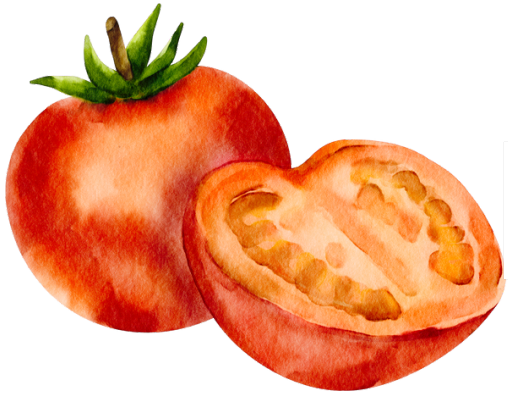
Alcune nuove ricette cercano di andare incontro al gusto dei bambini utilizzando prodotti di qualità come la Crema Pop (legumi serviti a crema insieme ai pop-corn) , Cremoso al cioccolato (cioccolato fondente e ricotta) e un pesto invernale in cui il cavolfiore è l'ingrediente prinicipale.

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
Vernice Progetti Culturali

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.