MENU' AUTUNNO INVERNO 2026-2027

ADOTTATO NEI MESI DA NOVEMBRE A MARZO

SCUOLA NIDO (12–36 MESI)

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

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
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	Risotto al pesto viola (1) NUOVO! Tacchino arrosto Pisellini alla salvia	Ravioli di spinaci e ricotta Platessa gratinata Cavolfiore agli aromi	Crema di carote con crostini di pane / pastina Tortino / Polpettine di legumi e verdure Carote olio e prezzemolo	Passato di verdure con orzo Pollo arrosto Purè di patate	Riso al sugo di carota e cipolla Ricotta Verdurine miste cotte
SETTIMANA 2 09/11 - 13/11 07/12 - 11/12 25/01 - 29/01 22/02 -26/02 22/03 -24/03	Risotto ai porri Platessa alla mugnaia Broccoletti e carote	Pasta alla pizzaiola Tacchino arrosto Spinaci saltati	Crema di verdure con farro Robiola Patate prezzemolate	Lasagne / pasta al ragù Finocchi e carote al vapore	Passato di fagioli e lenticchie con riso Frittata al forno Verdurine miste cotte
SETTIMANA 3 16/11 - 20/11 14/12 - 18/12 01/02 -05/02 01/03 -05/03	Pasta al pesto broccoli Arista al forno Carotine cotte	Passato di ceci e zucca gialla con farro / orzo Polpettine di merluzzo Verdurine miste cotte	Lasagne rosse / pasta al pomodoro Stracchino Dadolata di zucca gialla al forno	Risotto alla zucca gialla Tacchino arrosto Pisellini alla salvia	Vellutata di cavolfiore con pastina / riso Frittata con patate Fagiolini al vapore
SETTIMANA 4 23/11 - 27/11 **21/12 -23/12** 11/01 -15/01 08/02 -12/02 08/03- 12/03	Pasta al ragù di lenticchie Sformato di spinaci Verdurine miste cotte	Riso al pomodoro Petto di pollo gratinato Cavolfiore agli aromi	Passato di ceci con farro / orzo Platessa panata Fagiolini al vapore	Polenta al pesto invernale (2) Spezzatino di tacchino Finocchi gratinati	Passato di verdure con farro Polpettine di ceci e verdure al forno Carote olio e prezzemolo

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

1.Pesto di cavolo cappuccio viola; 2. Pesto di cavolfiore. 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. 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
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 sperimenteranno nuovi sapori, colori e consistenze.

Protagonisti del cambiamento sono la pasta BIO prodotta con grano duro 100% italiano, i cereali BIO regionali, ricotta BIO, 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.

Per la colazione ai bambini viene fornita frutta fresca di stagione BIO.

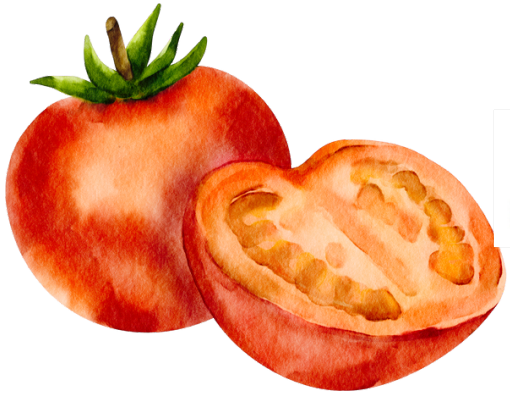
Alcune nuove ricette cercano di andare incontro al gusto dei bambini utilizzando prodotti di qualità come le verdure fresche che unite ai legumi o al pesce vengono proposte sotto forma di polpette.





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
#PERUNAMENSABUONAESOSTENIBILE

FMPS Fondazione Monte dei Paschi di Siena

Vernice Progetti Culturali