



COMUNE di SOVICILLE

SETTORE PERSONA E SOCIETÀ

UFFICIO ISTRUZIONE

SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

ASILI NIDO “ARCOBALENO” E “POLLICINO”

SCUOLE DELL’INFANZIA, PRIMARIE

E SECONDARIA DI PRIMO GRADO

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

DIETE SPECIALI

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) - SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
MENÙ SETTIMANALE SCOLASTICO (SCUOLE INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA) - 2025/2026
AUTUNNO-INVERNO - 4 SETTIMANE/MESE

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Crema di lattuga con crostini	Minestrone di verdure con farro	Pici al pomodoro	Pasta al pesto di cavolo nero
Filetto di merluzzo salvia e limone	Panaccio ai tre colori (mozzarella/stracchino**)	Caciotta	Frittata al parmigiano
Composta di verdure		Carote julienne	Insalata di verdure miste
	Fagiolini all'olio		
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pici all'aglione	Pasta alle barbabietole rosse	Riso al parmigiano	Crema di barbabietole rosse con orzo
Uovo sodo con salsa verde	Scaloppina di suino al forno	Filetto di platessa alla salvia e limone	Sovracoscia (magra) di pollo al forno
Insalata di finocchi	Spinaci al burro e formaggio	Composta di verdure	Pisellini stufati
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Passato di legumi con pasta	Riso al pesto alla genovese	Vellutata di zucca gialla con miglio	Pasta alla amatriciana
Hamburger + rosetta di pane	Polpette di carote	Fesa di tacchino al forno	Crocchette gratinate di legumi
Pomodori insalatari	Insalata di verdure miste	Pomodori gratinati	Crudités
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Riso alla zucca gialla	Pasta alla marinara	Pasta al ragù di lenticchie	Riso al burro
Stracchino	Ricotta	Polpette di cavolfiore	Filetto di merluzzo gratinato
Fagiolini all'olio	Broccoletti al vapore	Fagiolini all'olio	Patate all'olio
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Pasta al pomodoro	Riso porri e zafferano	Riso ai broccoletti	Pasta al pomodoro
Polpette di tacchino in bianco	Bocconcini di pollo al limone	Brasato di vitellone	Pecorino
Composta di verdure	Pisellini stufati	Insalata di verdure miste	Spinaci saltati all'olio

*per gli utenti dell'infanzia

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) - SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
MENÙ SETTIMANALE SCOLASTICO (SCUOLE INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA) - 2025/2026
PRIMAVERA-ESTATE - 4 SETTIMANE/MESE

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Minestrone primavera con crostini	Crema di zucchine con orzo	Crema di pomodoro con miglio	Riso alle erbe aromatiche
Fesa di tacchino al forno	Mozzarella fiordilatte/stracchino*	Pecorino	Scaloppina di pollo alla pizzaiola
Pisellini stufati	Pomodori insalatari	Carote julienne	Fagiolini all'olio
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta al pomodoro fresco	Pasta al sugo finto	Pasta al pesto di zucchine	Passato di ceci con pasta
Stracchino	Uovo sodo con salsa verde	Filetto di platessa alla livornese	Ricotta
Crudités	Patate all'olio	Fagiolini all'olio	Crudités
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Pasta al pesto alla genovese	Riso allo zafferano	Riso primavera	Casarecce al pomodoro fresco
Frittata al parmigiano	Sovracoscia (magra) di pollo al forno	Roast beef	Sformato di asparagi
Spinaci saltati all'olio	Crudités	Insalata di verdure miste	Pomodori insalatari
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Riso alle zucchine	Insalata di semi misti e frutta a guscio/tortellini al pomodoro fresco*	Gnudi (ricotta e spinaci) al burro e salvia	Pasta alle melanzane
Burger di lenticchie con salsa allo yogurt	Filetto di merluzzo gratinato	Bocconcini di tacchino alla mugnaia	Filetto di merluzzo con fiocchi di mais
Insalata mista con ravanelli	Fagiolini all'olio	Zucchine alle erbe aromatiche	Carote brasate
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Pici all'aglione	Pasta al parmigiano	Riso alla fontina	Schiacciata al pomodoro
Filetto di platessa salvia e limone	Polpette di vitellone in bianco	Frittata di zucchine	Arista di suino al forno
Zucchine all'olio	Pomodori gratinati	Spinaci saltati all'olio	Insalata di verdure miste

*per gli utenti dell'infanzia

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE DI COMUNITÀ EDUCATIVA
MENÙ SETTIMANALE INFANZIA (ASILO NIDO 12-36 MESI) – 2025/2026
MENÙ AUTUNNO-INVERNO – 4 SETTIMANE/MESE

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Crema di lattuga con crostini	Minestrone di verdure con farro	Pasta al pomodoro	Riso all'olio
Filetto di merluzzo salvia e limone	Panaccio ai tre colori (mozzarella/stracchino*)	Caciotta	Frittata
Composta di verdure		Carote(mousse*) /carote julienne	Broccoletti al vapore
	Fagiolini all'olio		
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta all'aglione	Pasta alle barbabietole rosse	Riso al parmigiano	Crema di barbabietole rosse con orzo
Uovo sodo con salsa verde	Scaloppina di suino al forno	Filetto di platessa alla salvia e limone	Sovracoscia (magra) di pollo al forno
Finocchi all'olio	Spinaci al burro e formaggio	Composta di verdure	Pisellini stufati
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Passato di legumi con pasta	Riso al pesto alla genovese	Vellutata di zucca gialla con miglio	Pasta alla amatriciana
Hamburger + rosetta di pane	Polpette di carote	Fesa di tacchino al forno	Crocchette gratinate di legumi
Pomodori insalatari	Insalata di verdure miste	Pomodori gratinati	Insalata verde
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Riso alla zucca gialla	Pasta all'olio	Pasta al ragù di lenticchie	Riso al burro
Stracchino	Filetto di merluzzo alle erbe aromatiche	Polpette di cavolfiore	Filetto di merluzzo gratinato
Fagiolini all'olio	Broccoletti al vapore	Fagiolini all'olio	Patate all'olio
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Pasta al pomodoro	Riso porri e zafferano	Riso ai broccoletti	Pasta al pomodoro
Polpette di tacchino in bianco	Bocconcini di pollo al limone	Brasato di vitellone	Pecorino
Composta di verdure	Pisellini stufati	Insalata di verdure miste	Spinaci saltati all'olio

*per i piccoli utenti del nido

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE DI COMUNITÀ EDUCATIVA
MENÙ SETTIMANALE INFANZIA (ASILO NIDO 12-36 MESI) – 2025/2026
PRIMAVERA-ESTATE – 4 SETTIMANE/MESE

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Minestrone primavera con crostini	Crema di zucchine con orzo	Crema di pomodoro con miglio	Riso alle erbe aromatiche
Fesa di tacchino al forno	Mozzarella fiordilatte/stracchino*	Pecorino	Scaloppina di pollo alla pizzaiola
Pisellini stufati	Pomodori insalatari	Carote (<u>mousse*</u>) /carote julienne	Fagiolini all'olio
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta al pomodoro fresco	Pasta al sugo finto	Pasta al pesto di zucchine	Passato di ceci con pasta
Stracchino	Uovo sodo con salsa verde	Filetto di platessa alla livornese	Ricotta
Crudités (<u>mousse*</u>) /crudités	Patate all'olio	Fagiolini all'olio	Crudités (<u>mousse*</u>) /crudités
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Pasta al pesto alla Genovese	Riso allo zafferano	Riso primavera	Casarecce al pomodoro fresco
Frittata al parmigiano	Sovracoscia (magra) di pollo al forno	Roast beef	Sformato di asparagi
Spinaci saltati all'olio	Insalata di verdure miste	Insalata verde	Pomodori insalatari
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Riso alle zucchine	Tortellini al pomodoro fresco	Gnudi (ricotta e spinaci) al burro e salvia	Pasta alle melanzane
Burger di lenticchie con salsa allo yogurt	Filetto di merluzzo gratinato	Bocconcini di tacchino alla mugnaia	Filetto di merluzzo con fiocchi di mais
Insalata verde	Fagiolini all'olio	Zucchine alle erbe aromatiche	Carote brasate
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Pasta all'aglione	Pasta al parmigiano	Riso alla fontina	Pasta alla marinara
Filetto di platessa salvia e limone	Polpette di vitellone in bianco	Frittata di zucchine	Filetto di merluzzo alla mugnaia
Zucchine all'olio	Pomodori gratinati	Spinaci saltati all'olio	Insalata verde

*per i piccoli utenti del nido

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
 MENÙ SETTIMANALE SCOLASTICO (SCUOLE INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA) – 2025/2026
 AUTUNNO–INVERNO – 4 SETTIMANE/MESE
 DIETA SPECIALE N. 1 = **intolleranza a latte e derivati**
 (in grassetto corsivo sono riportate le preparazioni sostitutive rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Crema di lattuga con crostini	Minestrone di verdure con farro	Pici al pomodoro	Pasta al pesto di cavolo nero
Filetto di merluzzo salvia e limone	Prosciutto cotto**	Bresaola	Filetto di platessa gratinato
Composta di verdure	Fagiolini all'olio	Carote julienne	Insalata di verdure miste
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pici all'aglione	Pasta alle barbabietole rosse	Riso al radicchio rosso	Crema di barbabietole rosse con orzo
Uovo sodo con salsa verde	Scaloppina di suino al forno	Filetto di platessa alla salvia e limone	Sovracoscia (magra) di pollo al forno
Insalata di finocchi	Spinaci saltati all'olio	Composta di verdure	Pisellini stufati
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Passato di legumi con pasta	<u>Riso al pesto alla genovese*</u>	Vellutata di zucca gialla con miglio	Pasta alla amatriciana
Hamburger + rosetta di pane	Polpette di carote	Fesa di tacchino al forno	<u>Crocchette gratinate di legumi*</u>
Pomodori insalatari	Insalata di verdure miste	Pomodori gratinati	Crudités
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Riso alla zucca gialla	Pasta alla marinara	Pasta al ragù di lenticchie	Riso all'olio
Bresaola	Filetto di merluzzo alle erbe aromatiche	Polpette di cavolfiore	Filetto di merluzzo gratinato
Fagiolini all'olio	Broccoletti al vapore	Fagiolini all'olio	Patate all'olio
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Pasta al pomodoro	Riso porri e zafferano	Riso ai broccoletti	Pasta al pomodoro
<u>Polpette di tacchino in bianco*</u>	Bocconcini di pollo al limone	Brasato di vitellone	Fagioli cannellini all'olio
Composta di verdure	Pisellini stufati	Insalata di verdure miste	Spinaci saltati all'olio

* polpette, crocchette di legumi e pesto alla genovese saranno preparati senza parmigiano, pecorino, latte e derivati

** il prosciutto cotto servito è privo di latte e derivati

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
 MENÙ SETTIMANALE SCOLASTICO (SCUOLE INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA) – 2025/2026
 PRIMAVERA–ESTATE – 4 SETTIMANE/MESE
 DIETA SPECIALE N. 1 = **intolleranza a latte e derivati**
 (in grassetto corsivo sono riportate le preparazioni sostitutive rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Minestrone primavera con crostini	Crema di zucchine con orzo	Crema di pomodoro con miglio	Riso alle erbe aromatiche
Fesa di tacchino al forno	Filetto di merluzzo alla mugnaia	Bresaola	Scaloppina di pollo al pomodoro
Pisellini stufati	Pomodori insalatari	Carote julienne	Fagiolini all'olio
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta al pomodoro fresco	Pasta al sugo finto	Pasta al pesto di zucchine	Passato di ceci con pasta
Ceci all'olio	Uovo sodo con salsa verde	Filetto di platessa alla livornese	Prosciutto cotto***
Crudités	Patate all'olio	Fagiolini all'olio	Crudités
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Pasta al pesto alla genovese*	Riso allo zafferano	Riso primavera	Casarecce al pomodoro fresco
<u>Frittata*</u>	Sovracoscia (magra) di pollo al forno	Roast beef	Filetto di platessa gratinato
Spinaci saltati all'olio	Crudités	Insalata di verdure miste	Pomodori insalatari
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Riso alle zucchine	Insalata di semi misti e frutta a guscio/tortellini al pomodoro fresco****	Pasta al pomodoro fresco	Pasta alle melanzane
Burger di lenticchie con salsa di pomodoro*	Filetto di merluzzo gratinato	Bocconcini di tacchino alla mugnaia	Filetto di merluzzo con fiocchi di mais
Insalata mista con ravanelli	Fagiolini all'olio	Zucchine alle erbe aromatiche	Carote brasate
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Pici all'aglione	Pasta al pomodoro fresco	Riso all'olio	Schiacciata al pomodoro
Filetto di platessa salvia e limone	<u>Polpette di vitellone in bianco*</u>	<u>Frittata di zucchine*</u>	Arista di suino al forno
Zucchine all'olio	Pomodori gratinati	Spinaci saltati all'olio	Insalata di verdure miste

* polpette, crocchette di legumi, burger di lenticchie, pesto alla genovese, tortellini e frittata saranno preparati senza parmigiano, pecorino, latte e derivati

** per gli utenti dell'infanzia

*** il prosciutto cotto servito è privo di latte e derivati

**** i tortellini sono privi di latte e derivati

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE DI COMUNITÀ EDUCATIVA
 MENÙ SETTIMANALE INFANZIA (ASILO NIDO 12-36 MESI) – 2025/2026
 MENÙ AUTUNNO-INVERNO – 4 SETTIMANE/MESE
DIETA SPECIALE N. 1 = intolleranza a latte e derivati
(in grassetto corsivo sono riportate le preparazioni sostitutive rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Crema di lattuga con crostini	Minestrone di verdure con farro	Pasta al pomodoro	Riso all'olio
Filetto di merluzzo salvia e limone	Prosciutto cotto***	Bocconcini di pollo gratinati	Filetto di platessa gratinato
Composta di verdure	Fagiolini all'olio	Carote (mousse**) /carote julienne	Broccoletti al vapore
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta all'aglione	Pasta alle barbabietole rosse	Riso al radicchio rosso	Crema di barbabietole rosse con orzo
Uovo sodo con salsa verde	Scaloppina di suino al forno	Filetto di platessa alla salvia e limone	Sovracoscia (magra) di pollo al forno
Finocchi all'olio	Spinaci saltati all'olio	Composta di verdure	Pisellini stufati
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Passato di legumi con pasta	<u>Riso al pesto alla genovese*</u>	Vellutata di zucca gialla con miglio	Pasta alla amatriciana
Hamburger + rosetta di pane	<u>Polpette di carote*</u>	Fesa di tacchino al forno	<u>Crocchette gratinate di legumi*</u>
Pomodori insalatari	Insalata di verdure miste	Pomodori gratinati	Insalata verde
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Riso alla zucca gialla	Pasta all'olio	Pasta al ragù di lenticchie	Riso all'olio
Prosciutto cotto***	Filetto di merluzzo alle erbe aromatiche	<u>Polpette di cavolfiore*</u>	Filetto di merluzzo gratinato
Fagiolini all'olio	Broccoletti al vapore	Fagiolini all'olio	Patate all'olio
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Pasta al pomodoro	Riso porri e zafferano	Riso ai broccoletti	Pasta al pomodoro
<u>Polpette di tacchino in bianco*</u>	Bocconcini di pollo al limone	Brasato di vitellone	Fagioli cannellini (crema**) all'olio
Composta di verdure	Pisellini stufati	Insalata di verdure miste	Spinaci saltati all'olio

* polpette, crocchette di legumi e pesto alla genovese saranno preparati senza parmigiano, pecorino, latte e derivati

** per i piccoli utenti del nido

*** il prosciutto cotto servito è privo di latte e derivati

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE DI COMUNITÀ EDUCATIVA
 MENÙ SETTIMANALE INFANZIA (ASILO NIDO 12-36 MESI) – 2025/2026
 PRIMAVERA-ESTATE – 4 SETTIMANE/MESE
DIETA SPECIALE N. 1 = intolleranza latte e derivati
 (in grassetto corsivo sono riportate le preparazioni sostitutive rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Minestrone primavera con crostini	Crema di zucchine con orzo	Crema di pomodoro con miglio	Riso alle erbe aromatiche
Fesa di tacchino al forno	Filetto di merluzzo alla mugnaia	Fagioli cannellini (crema**) all'olio	Scaloppina di pollo al pomodoro
Pisellini stufati	Pomodori insalatari	Carote (<u>mousse**</u>) /carote julienne	Fagiolini all'olio
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta al pomodoro fresco	Pasta al sugo finto	Pasta al pesto di zucchine	Passato di ceci con pasta
Ceci (crema)* all'olio	Uovo sodo con salsa verde	Filetto di platessa alla livornese	Prosciutto cotto***
Crudités (<u>mousse**</u>) /crudités	Patate all'olio	Fagiolini all'olio	Crudités (<u>mousse**</u>) /crudités
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Pasta al pesto alla genovese*	Riso allo zafferano	Riso primavera	Casarecce al pomodoro fresco
<u>Frittata*</u>	Sovracoscia (magra) di pollo al forno	Roast beef	Filetto di platessa gratinato
Spinaci saltati all'olio	Insalata di verdure miste	Insalata verde	Pomodori insalatari
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Riso alle zucchine	<u>Tortellini al pomodoro fresco*</u>	Pasta al pomodoro fresco	Pasta alle melanzane
Burger di lenticchie con salsa di pomodoro*	Filetto di merluzzo gratinato	Bocconcini di tacchino alla mugnaia	Filetto di merluzzo con fiocchi di mais
Insalata verde	Fagiolini all'olio	Zucchine alle erbe aromatiche	Carote brasate
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Pasta all'aglione	Pasta al pomodoro fresco	Riso all'olio	Pasta alla marinara
Filetto di platessa salvia e limone	<u>Polpette di vitellone in bianco*</u>	<u>Frittata di zucchine*</u>	Filetto di merluzzo alla mugnaia
Zucchine all'olio	Pomodori gratinati	Spinaci saltati all'olio	Insalata verde

*polpette, crocchette di legumi, burger di lenticchie, pesto alla genovese e frittata saranno preparati senza parmigiano, pecorino, latte e derivati

** per i piccoli utenti del nido

*** il prosciutto cotto servito è privo di latte e derivati

**** i tortellini sono privi di latte e derivati

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
 MENÙ SETTIMANALE SCOLASTICO (SCUOLE INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA) – 2025/2026
 AUTUNNO–INVERNO – 4 SETTIMANE/MESE
DIETA SPECIALE N. 2 = intolleranza a uova e derivati
 (in grassetto corsivo sono riportate le preparazioni sostitutive rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Crema di lattuga con crostini	Minestrone di verdure con farro	Pici al pomodoro	Pasta al pesto di cavolo nero
Filetto di merluzzo salvia e limone	Panaccio ai tre colori (mozzarella/ <u>stracchino**</u>)	Caciotta	Filetto di platessa gratinato
Composta di verdure		Carote julienne	Insalata di verdure miste
	Fagiolini all'olio		
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pici all'aglione	Pasta alle barbabietole rosse	Riso al parmigiano	Crema di barbabietole rosse con orzo
Bresaola	Scaloppina di suino al forno	Filetto di platessa alla salvia e limone	Sovracoscia (magra) di pollo al forno
Insalata di finocchi	Spinaci al burro e formaggio	Composta di verdure	Pisellini stufati
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Passato di legumi con pasta	Riso al pesto alla genovese	Vellutata di zucca gialla con miglio	Pasta alla amatriciana
Hamburger + rosetta di pane	<u>Polpette di carote*</u>	Fesa di tacchino al forno	<u>Crocchette gratinate di legumi *</u>
Pomodori insalatari	Insalata di verdure miste	Pomodori gratinati	Crudités
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Riso alla zucca gialla	Pasta alla marinara	Pasta al ragù di lenticchie	Riso al burro
Stracchino	Ricotta	<u>Polpette di cavolfiore*</u>	Filetto di merluzzo gratinato
Fagiolini all'olio	Broccoletti al vapore	Fagiolini all'olio	Patate all'olio
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Pasta al pomodoro	Riso porri e zafferano	Riso ai broccoletti	Pasta al pomodoro
<u>Polpette di tacchino in bianco*</u>	Bocconcini di pollo al limone	Brasato di vitellone	Pecorino
Composta di verdure	Pisellini stufati	Insalata di verdure miste	Spinaci saltati all'olio

*polpette e crocchette di legumi saranno preparate senza uova e derivati

** per gli utenti dell'infanzia

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
 MENÙ SETTIMANALE SCOLASTICO (SCUOLE INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA) – 2025/2026
 PRIMAVERA-ESTATE – 4 SETTIMANE/MESE
DIETA SPECIALE N. 2 = intolleranza a uova e derivati
 (in grassetto corsivo sono riportate le preparazioni sostitutive rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Minestrone primavera con crostini	Crema di zucchine con orzo	Crema di pomodoro con miglio	Riso alle erbe aromatiche
Fesa di tacchino al forno	Mozzarella fiordilatte/stracchino**	Pecorino	Scaloppina di pollo alla pizzaiola
Pisellini stufati	Pomodori insalatari	Carote julienne	Fagiolini all'olio
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta al pomodoro fresco	Pasta al sugo finto	Pasta al pesto di zucchine	Passato di ceci con pasta
Bresaola	Prosciutto cotto	Filetto di platessa alla livornese	Ricotta
Crudités	Patate all'olio	Fagiolini all'olio	Crudités
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Pasta al pesto alla genovese	Riso allo zafferano	Riso primavera	Casarecce al pomodoro fresco
Bocconcini di pollo salvia e limone	Sovracoscia (magra) di pollo al forno	Roast beef	<u>Sformato di asparagi*</u>
Spinaci saltati all'olio	Crudités	Insalata di verdure miste	Pomodori insalatari
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Riso alle zucchine	<u>Insalata di semi misti e frutta a guscio/pasta pomodoro fresco*</u>	Gnudi (ricotta e spinaci) al burro e salvia	Pasta alle melanzane
<u>Burger di lenticchie con salsa allo yogurt*</u>	Filetto di merluzzo gratinato	Bocconcini di tacchino alla mugnaia	Filetto di merluzzo con fiocchi di mais
Insalata mista con ravanelli	Fagiolini all'olio	Zucchine alle erbe aromatiche	Carote brasate
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Pici all'aglione	Pasta al parmigiano	Riso alla fontina	Schiacciata al pomodoro
Filetto di platessa salvia e limone	<u>Polpette di vitellone in bianco*</u>	Filetto di platessa alla mugnaia	Arista di suino al forno
Zucchine all'olio	Pomodori gratinati	Spinaci saltati all'olio	Insalata di verdure miste

*polpette, crocchette di legumi, sformato e burger di lenticchie saranno preparati senza uova e derivati

** per gli utenti dell'infanzia

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE DI COMUNITÀ EDUCATIVA
 MENÙ SETTIMANALE INFANZIA (ASILO NIDO 12-36 MESI) – 2025/2026
 MENÙ AUTUNNO-INVERNO – 4 SETTIMANE/MESE
DIETA SPECIALE N. 2 = intolleranza a uova e derivati
 (in grassetto corsivo sono riportate le preparazioni sostitutive rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Crema di lattuga con crostini	Minestrone di verdure con farro	Pasta al pomodoro	Riso all'olio
Filetto di merluzzo salvia e limone	Panaccio ai tre colori (mozzarella/stracchino**)	Caciotta	Filetto di platessa gratinato
Composta di verdure		Carote (<i>mouse**</i>) /carote julienne	Broccoletti al vapore
	Fagiolini all'olio		
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta all'aglione	Pasta alle barbabietole rosse	Riso al parmigiano	Crema di barbabietole rosse con orzo
Prosciutto cotto	Scaloppina di suino al forno	Filetto di platessa alla salvia e limone	Sovracoscia (magra) di pollo al forno
Finocchi all'olio	Spinaci al burro e formaggio	Composta di verdure	Pisellini stufati
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Passato di legumi con pasta	Riso al pesto alla genovese	Vellutata di zucca gialla con miglio	Pasta alla amatriciana
Hamburger + rosetta di pane	<u>Polpette di carote*</u>	Fesa di tacchino al forno	<u>Crocchette gratinate di legumi*</u>
Pomodori insalatari	Insalata di verdure miste	Pomodori gratinati	Insalata verde
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Riso alla zucca gialla	Pasta all'olio	Pasta al ragù di lenticchie	Riso al burro
Stracchino	Filetto di merluzzo alle erbe aromatiche	<u>Polpette di cavolfiore*</u>	Filetto di merluzzo gratinato
Fagiolini all'olio	Broccoletti al vapore	Fagiolini all'olio	Patate all'olio
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Pasta al pomodoro	Riso porri e zafferano	Riso ai broccoletti	Pasta al pomodoro
<u>Polpette di tacchino in bianco*</u>	Bocconcini di pollo al limone	Brasato di vitellone	Pecorino
Composta di verdure	Pisellini stufati	Insalata di verdure miste	Spinaci saltati all'olio

*polpette, crocchette di legumi saranno preparate senza uova e derivati

** per i piccoli utenti del nido

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE DI COMUNITÀ EDUCATIVA
 MENÙ SETTIMANALE INFANZIA (ASILO NIDO 12-36 MESI) – 2025/2026
 PRIMAVERA-ESTATE – 4 SETTIMANE/MESE
DIETA SPECIALE N. 2 = intolleranza a uova e derivati
 (in grassetto corsivo sono riportate le preparazioni sostitutive rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Minestrone primavera con crostini	Crema di zucchine con orzo	Crema di pomodoro con miglio	Riso alle erbe aromatiche
Fesa di tacchino al forno	Mozzarella fiordilatte/stracchino**	Pecorino	Scaloppina di pollo alla pizzaiola
Pisellini stufati	Pomodori insalatari	Carote (<u>mousse**</u>) /carote julienne	Fagiolini all'olio
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta al pomodoro fresco	Pasta al sugo finto	Pasta al pesto di zucchine	Passato di ceci con pasta
Stracchino	Prosciutto cotto	Filetto di platessa alla livornese	Ricotta
Crudités (<u>mousse**</u>) /crudités	Patate all'olio	Fagiolini all'olio	Crudités (<u>mousse**</u>) /crudités
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Pasta al pesto alla Genovese	Riso allo zafferano	Riso primavera	Casarecce al pomodoro fresco
Bocconcini di pollo salvia e limone	Sovracoscia (magra) di pollo al forno	Roast beef	<u>Sformato di asparagi*</u>
Spinaci saltati all'olio	Insalata di verdure miste	Insalata verde	Pomodori insalatari
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Riso alle zucchine	Pasta al pomodoro fresco	Gnudi (ricotta e spinaci) al burro e salvia	Pasta alle melanzane
<u>Burger di lenticchie con salsa allo yogurt*</u>	Filetto di merluzzo gratinato	Bocconcini di tacchino alla mugnaia	Filetto di merluzzo con fiocchi di mais
Insalata verde	Fagiolini all'olio	Zucchine alle erbe aromatiche	Carote brasate
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Pasta all'aglione	Pasta al parmigiano	Riso alla fontina	Pasta alla marinara
Filetto di platessa salvia e limone	<u>Polpette di vitellone in bianco*</u>	Filetto di platessa alla mugnaia	Filetto di merluzzo alla mugnaia
Zucchine all'olio	Pomodori gratinati	Spinaci saltati all'olio	Insalata verde

*polpette, crocchette di legumi, sformato e burger di lenticchie saranno preparati senza uova e derivati

** per i piccoli utenti del nido

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
 MENÙ SETTIMANALE SCOLASTICO (SCUOLE INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA) – 2025/2026
 AUTUNNO–INVERNO – 4 SETTIMANE/MESE
DIETA SPECIALE N. 3 = intolleranza a prodotti ittici e derivati
 (in grassetto corsivo sono riportate le preparazioni sostitutive rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Crema di lattuga con crostini	Minestrone di verdure con farro	Pici al pomodoro	Pasta al pesto di cavolo nero
Bocconcini di pollo salvia e limone	Panaccio ai tre colori (mozzarella/stracchino**)	Caciotta	Frittata al parmigiano
Composta di verdure		Carote julienne	Insalata di verdure miste
	Fagiolini all'olio		
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pici all'aglione	Pasta alle barbabietole rosse	Riso al parmigiano	Crema di barbabietole rosse con orzo
Uovo sodo con salsa verde*	Scaloppina di suino al forno	Bresaola	Sovracoscia (magra) di pollo al forno
Insalata di finocchi	Spinaci al burro e formaggio	Composta di verdure	Pisellini stufati
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Passato di legumi con pasta	Riso al pesto alla genovese	Vellutata di zucca gialla con miglio	Pasta alla amatriciana
Hamburger + rosetta di pane	Polpette di carote	Fesa di tacchino al forno	Crocchette gratinate di legumi
Pomodori insalatari	Insalata di verdure miste	Pomodori gratinati	Crudités
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Riso alla zucca gialla	Pasta all'olio	Pasta al ragù di lenticchie	Riso al burro
Stracchino	Ricotta	Polpette di cavolfiore	Scaloppina di tacchino alla mugnaia
Fagiolini all'olio	Broccoletti al vapore	Fagiolini all'olio	Patate all'olio
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Pasta al pomodoro	Riso porri e zafferano	Riso ai broccoletti	Pasta al pomodoro
Polpette di tacchino in bianco	Bocconcini di pollo al limone	Brasato di vitellone	Pecorino
Composta di verdure	Pisellini stufati	Insalata di verdure miste	Spinaci saltati all'olio

* salsa verde sarà preparata senza acciuga

** per gli utenti dell'infanzia

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
 MENÙ SETTIMANALE SCOLASTICO (SCUOLE INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA) – 2025/2026
 PRIMAVERA-ESTATE – 4 SETTIMANE/MESE
DIETA SPECIALE N. 3 = intolleranza a prodotti ittici e derivati
 (in grassetto corsivo sono riportate le preparazioni sostitutive rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Minestrone primavera con crostini	Crema di zucchine con orzo	Crema di pomodoro con miglio	Riso alle erbe aromatiche
Fesa di tacchino al forno	Mozzarella fiordilatte/stracchino**	Pecorino	Scaloppina di pollo alla pizzaiola
Pisellini stufati	Pomodori insalatari	Carote julienne	Fagiolini all'olio
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta al pomodoro fresco	Pasta al sugo finto	Pasta al pesto di zucchine	Passato di ceci con pasta
Stracchino	Uovo sodo con salsa verde *	Prosciutto cotto	Ricotta
Crudités	Patate all'olio	Fagiolini all'olio	Crudités
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Pasta al pesto alla Genovese	Riso allo zafferano	Riso primavera	Casarecce al pomodoro fresco
Frittata al parmigiano	Sovracoscia (magra) di pollo al forno	Roast beef	Sformato di asparagi
Spinaci saltati all'olio	Crudités	Insalata di verdure miste	Pomodori insalatari
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Riso alle zucchine	Insalata di semi misti e frutta a guscio/tortellini al pomodoro fresco**	Gnudi (ricotta e spinaci) al burro e salvia	Pasta alle melanzane
Burger di lenticchie con salsa allo yogurt	Bresaola	Bocconcini di tacchino alla mugnaia	Bocconcini di pollo con fiocchi di mais
Insalata mista con ravanelli	Fagiolini all'olio	Zucchine alle erbe aromatiche	Carote brasate
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Pici all'aglione	Pasta al parmigiano	Riso alla fontina	Schiacciata al pomodoro
Scaloppina di pollo alla mugnaia	Polpette di vitellone in bianco	Frittata di zucchine	Arista di suino al forno
Zucchine all'olio	Pomodori gratinati	Spinaci saltati all'olio	Insalata di verdure miste

*salsa verde sarà preparata senza acciuga

**per gli utenti dell'infanzia

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE DI COMUNITÀ EDUCATIVA
 MENÙ SETTIMANALE INFANZIA (ASILO NIDO 12-36 MESI) – 2025/2026
 MENÙ AUTUNNO-INVERNO – 4 SETTIMANE/MESE
DIETA SPECIALE N. 3 = intolleranza a prodotti ittici e derivati
 (in grassetto corsivo sono riportate le preparazioni sostitutive rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Crema di lattuga con crostini	Minestrone di verdure con farro	Pasta al pomodoro	Riso all'olio
Bocconcini di pollo salvia e limone	Panaccio ai tre colori (mozzarella/ <u>stracchino**</u>)	Caciotta	Frittata
Composta di verdure	Fagiolini all'olio	Carote (<u>mousse**</u>) /carote julienne	Broccoletti al vapore
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta all'aglione	Pasta alle barbabietole rosse	Riso al parmigiano	Crema di barbabietole rosse con orzo
<u>Uovo sodo con salsa verde*</u>	Scaloppina di suino al forno	Prosciutto cotto	Sovracoscia (magra) di pollo al forno
Finocchi all'olio	Spinaci al burro e formaggio	Composta di verdure	Pisellini stufati
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Passato di legumi con pasta	Riso al pesto alla genovese	Vellutata di zucca gialla con miglio	Pasta alla amatriciana
Hamburger + rosetta di pane	Polpette di carote	Fesa di tacchino al forno	Crocchette gratinate di legumi
Pomodori insalatari	Insalata di verdure miste	Pomodori gratinati	Insalata verde
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Riso alla zucca gialla	Pasta all'olio	Pasta al ragù di lenticchie	Riso al burro
Stracchino	Ricotta	Polpette di cavolfiore	Scaloppina di tacchino alla mugnaia
Fagiolini all'olio	Broccoletti al vapore	Fagiolini all'olio	Patate all'olio
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Pasta al pomodoro	Riso porri e zafferano	Riso ai broccoletti	Pasta al pomodoro
Polpette di tacchino in bianco	Bocconcini di pollo al limone	Brasato di vitellone	Pecorino
Composta di verdure	Pisellini stufati	Insalata di verdure miste	Spinaci saltati all'olio

*salsa verde sarà preparata senza acciuga

** per i piccoli utenti del nido

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE DI COMUNITÀ EDUCATIVA
 MENÙ SETTIMANALE INFANZIA (ASILO NIDO 12-36 MESI) – 2025/2026
 PRIMAVERA-ESTATE – 4 SETTIMANE/MESE
DIETA SPECIALE N. 3 = intolleranza a prodotti ittici e derivati
 (in grassetto corsivo sono riportate le preparazioni sostitutive rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Minestrone primavera con crostini	Crema di zucchine con orzo	Crema di pomodoro con miglio	Riso alle erbe aromatiche
Fesa di tacchino al forno	Mozzarella fiordilatte/ <u>stracchino**</u>	Pecorino	Scaloppina di pollo alla pizzaiola
Pisellini stufati	Pomodori insalatari	Carote (<u>mousse**</u>) /carote julienne	Fagiolini all'olio
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta al pomodoro fresco	Pasta al sugo finto	Pasta al pesto di zucchine	Passato di ceci con pasta
Stracchino	Uovo sodo con <u>salsa verde*</u>	Prosciutto cotto	Ricotta
Crudités (<u>mousse**</u>) /crudités	Patate all'olio	Fagiolini all'olio	Crudités (<u>mousse**</u>) /crudités
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Pasta al pesto alla Genovese	Riso allo zafferano	Riso primavera	Casarecce al pomodoro fresco
Frittata al parmigiano	Sovracoscia (magra) di pollo al forno	Roast beef	Sformato di asparagi
Spinaci saltati all'olio	Insalata di verdure miste	Insalata verde	Pomodori insalatari
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Riso alle zucchine	Tortellini al pomodoro fresco	Gnudi (ricotta e spinaci) al burro e salvia	Pasta alle melanzane
Burger di lenticchie con salsa allo yogurt	Bocconcini di pollo al limone	Bocconcini di tacchino alla mugnaia	Bocconcini di pollo con fiocchi di mais
Insalata verde	Fagiolini all'olio	Zucchine alle erbe aromatiche	Carote brasate
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Pasta all'aglione	Pasta al parmigiano	Riso alla fontina	Pasta all'olio
Scaloppina di pollo alla mugnaia	Polpette di vitellone in bianco	Frittata di zucchine	Ricotta
Zucchine all'olio	Pomodori gratinati	Spinaci saltati all'olio	Insalata verde

*salsa verde sarà preparata senza acciuga

** per i piccoli utenti del nido

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
 MENÙ SETTIMANALE SCOLASTICO (SCUOLE INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA) – 2025/2026
 AUTUNNO–INVERNO – 4 SETTIMANE/MESE

**DIETA SPECIALE N. 4 = celiachia (enteropatia da glutine) e intolleranze (non celiache - NCGS) da sensibilità al glutine
 (in grassetto corsivo sono riportate le preparazioni sostitutive rispetto al menù ordinario)**

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Crema di lattuga con crostini di mais	Minestrone di verdure con riso	Pasta deglutinata /mais al pomodoro	Pasta deglutinata /mais al pesto di cavolo nero
Filetto di merluzzo salvia e limone	Panaccio deglutinato ai tre colori (mozzarella/stracchino*) Fagiolini all'olio	Caciotta	Frittata al parmigiano
Composta di verdure		Carote julienne	Insalata di verdure miste
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta deglutinata /mais all'aglione	Pasta deglutinata/mais alle barbabietole rosse	Riso al parmigiano	Crema di barbabietole rosse con pasta deglutinata/mais
Uovo sodo con salsa verde	Scaloppina di suino al forno	Filetto di platessa alla salvia e limone	Sovracoscia (magra) di pollo al forno
Insalata di finocchi	Spinaci al burro e formaggio	Composta di verdure	Pisellini stufati
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Passato di legumi con pasta deglutinata /mais	Riso al pesto alla genovese	Vellutata di zucca gialla con riso	Pasta deglutinata /mais alla amatriciana
Hamburger + rosetta di pane de glutinato	Polpette di carote**	Fesa di tacchino al forno	Crocchette gratinate di legumi**
Pomodori insalatari	Insalata di verdure miste	Pomodori gratinati	Crudités
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Riso alla zucca gialla	Pasta deglutinata /mais alla marinara	Pasta deglutinata /mais al ragù di lenticchie	Riso al burro
Stracchino	Ricotta	Polpette di cavolfiore**	Filetto di merluzzo gratinato**
Fagiolini all'olio	Broccoletti al vapore	Fagiolini all'olio	Patate all'olio
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Pasta deglutinata /mais al pomodoro	Riso porri e zafferano	Riso ai broccoletti	Pasta deglutinata /mais al pomodoro
Polpette di tacchino in bianco	Bocconcini di pollo al limone	Brasato di vitellone	Pecorino
Composta di verdure	Pisellini stufati	Insalata di verdure miste	Spinaci saltati all'olio

Note: farina "o" e pane, quando presenti tra gli ingredienti delle preparazioni, saranno sostituiti dagli analoghi deglutinati; il pane servito è deglutinato/mais; tutti i prodotti deglutinati destinati a utenti celiaci sono certificati (Prontuario AIC)

*per gli utenti dell'infanzia

**per le preparazioni gratinate si utilizza farina di mais tostato

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
 MENÙ SETTIMANALE SCOLASTICO (SCUOLE INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA) – 2025/2026
 PRIMAVERA–ESTATE – 4 SETTIMANE/MESE

**DIETA SPECIALE N. 4 = celiachia (enteropatia da glutine) e intolleranze (non celiache - NCGS) da sensibilità al glutine
 (in grassetto corsivo sono riportate le preparazioni sostitutive rispetto al menù ordinario)**

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Minestrone primavera con crostini di mais	Crema di zucchine con riso	Crema di pomodoro con pasta deglutinata /mais	Riso alle erbe aromatiche
Fesa di tacchino al forno	Mozzarella fiordilatte/stracchino*	Pecorino	Scaloppina di pollo alla pizzaiola
Pisellini stufati	Pomodori insalatari	Carote julienne	Fagiolini all'olio
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta deglutinata /mais al pomodoro fresco	Pasta deglutinata /mais al sugo finto	Pasta deglutinata /mais al pesto di zucchine	Passato di ceci con pasta deglutinata /mais
Stracchino	Uovo sodo con salsa verde	Filetto di platessa alla livornese	Ricotta
Crudités	Patate all'olio	Fagiolini all'olio	Crudités
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Pasta deglutinata /mais al pesto alla genovese	Riso allo zafferano	Riso primavera	Pasta deglutinata /mais al pomodoro fresco
Frittata al parmigiano	Sovracoscia (magra) di pollo al forno	Roast beef	Sformato di asparagi
Spinaci saltati all'olio	Crudités	Insalata di verdure miste	Pomodori insalatari
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Riso alle zucchine	Insalata di semi misti e frutta a guscio/ tortellini deglutinati al pomodoro fresco*	Gnudi (ricotta e spinaci) al burro e salvia	Pasta deglutinata /mais alle melanzane
Burger di lenticchie con salsa allo yogurt	Filetto di merluzzo gratinato**	Bocconcini di tacchino alla mugnaia	Filetto di merluzzo con fiocchi di mais
Insalata mista con ravanelli	Fagiolini all'olio	Zucchine alle erbe aromatiche	Carote brasate
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Pasta deglutinata /mais all'aglione	Pasta deglutinata /mais al parmigiano	Riso alla fontina	Schiacciata deglutinata/mais al pomodoro
Filetto di platessa salvia e limone	Polpette di vitellone in bianco	Frittata di zucchine	Arista di suino al forno
Zucchine all'olio	Pomodori gratinati	Spinaci saltati all'olio	Insalata di verdure miste

Note: farina "o" e pane, quando presenti tra gli ingredienti delle preparazioni, saranno sostituiti dagli analoghi deglutinati; il pane servito è deglutinato/mais; **tutti i prodotti deglutinati destinati a utenti celiaci sono certificati (Prontuario AIC)**

*per gli utenti dell'infanzia. **per le preparazioni gratinate si utilizza farina di mais tostato

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE DI COMUNITÀ EDUCATIVA

MENÙ SETTIMANALE INFANZIA (ASILO NIDO 12-36 MESI) – 2025/2026

MENÙ AUTUNNO–INVERNO – 4 SETTIMANE/MESE

DIETA SPECIALE N. 4 = celiachia (enteropatia da glutine) e intolleranze (non celiache - NCGS) da sensibilità al glutine (in grassetto corsivo sono riportate le preparazioni sostitutive rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Crema di lattuga con crostini di mais	Minestrone di verdure con riso	Pasta deglutinata /mais al pomodoro	Riso all'olio
Filetto di merluzzo salvia e limone	Panaccio deglutinato ai tre colori (mozzarella/stracchino*)	Caciotta	Frittata
Composta di verdure		Carote (mousse*) /carote julienne	Broccoletti al vapore
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta deglutinata /mais all'aglione	Pasta deglutinata/mais alle barbabietole rosse	Riso al parmigiano	Crema di barbabietole rosse con pasta deglutinata/mais
Uovo sodo con salsa verde	Scaloppina di suino al forno	Filetto di platessa alla salvia e limone	Sovracoscia (magra) di pollo al forno
Finocchi all'olio	Spinaci al burro e formaggio	Composta di verdure	Pisellini stufati
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Passato di legumi con riso	Riso al pesto alla genovese	Vellutata di zucca gialla con riso	Pasta deglutinata /mais alla amatriciana
Hamburger + rosetta di pane	Polpette di carote**	Fesa di tacchino al forno	Crocchette gratinate di legumi**
Pomodori insalatari	Insalata di verdure miste	Pomodori gratinati**	Insalata verde
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Riso alla zucca gialla	Pasta deglutinata /mais all'olio	Pasta deglutinata /mais al ragù di lenticchie	Riso al burro
Stracchino	Filetto di merluzzo alle erbe aromatiche	Polpette di cavolfiore**	Filetto di merluzzo gratinato**
Fagiolini all'olio	Broccoletti al vapore	Fagiolini all'olio	Patate all'olio
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Pasta deglutinata /mais al pomodoro	Riso porri e zafferano	Riso ai broccoletti	Pasta deglutinata /mais al pomodoro
Polpette di tacchino in bianco	Bocconcini di pollo al limone	Brasato di vitellone	Pecorino
Composta di verdure	Pisellini stufati	Insalata di verdure miste	Spinaci saltati all'olio

Note: farina "o" e pane, quando presenti tra gli ingredienti delle preparazioni, saranno sostituiti dagli analoghi deglutinati; il pane servito è deglutinato/mais; tutti i prodotti deglutinati destinati a utenti celiaci sono certificati (Prontuario AIC)

* per i piccoli utenti del nido **per le preparazioni gratinate si utilizza farina di mais tostato

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Minestrone primavera con crostini di mais	Crema di zucchine con orzo	Crema di pomodoro con pasta deglutinata/mais	Riso alle erbe aromatiche
Fesa di tacchino al forno	Mozzarella fiordilatte/stracchino*	Pecorino	Scaloppina di pollo alla pizzaiola
Pisellini stufati	Pomodori insalatari	Carote (<i>mousse*</i>) /carote julienne	Fagiolini all'olio
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta deglutinata/mais al pomodoro fresco	Pasta deglutinata/mais al sugo finto	Pasta deglutinata/mais al pesto di zucchine	Passato di ceci con pasta deglutinata/mais
Stracchino	Uovo sodo con salsa verde	Filetto di platessa alla livornese	Ricotta
Crudités (<i>mousse*</i>) /crudités	Patate all'olio	Fagiolini all'olio	Crudités (<i>mousse*</i>) /crudités
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Pasta deglutinata/mais al pesto alla genovese	Riso allo zafferano	Riso primavera	Pasta deglutinata/mais al pomodoro fresco
Frittata al parmigiano	Sovracoscia (magra) di pollo al forno	Roast beef	Sformato di asparagi
Spinaci saltati all'olio	Insalata di verdure miste	Insalata verde	Pomodori insalatari
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Riso alle zucchine	Tortellini deglutinati al pomodoro fresco	Gnudi (ricotta e spinaci) al burro e salvia	Pasta deglutinata/mais alle melanzane
Burger di lenticchie con salsa allo yogurt	Filetto di merluzzo gratinato**	Bocconcini di tacchino alla mugnaia	Filetto di merluzzo con fiocchi di mais
Insalata verde	Fagiolini all'olio	Zucchine alle erbe aromatiche	Carote brasate
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Pasta deglutinata/mais all'aglione	Pasta deglutinata/mais al parmigiano	Riso alla fontina	Pasta deglutinata/mais alla marinara
Filetto di platessa salvia e limone	Polpette di vitellone in bianco	Frittata di zucchine	Filetto di merluzzo alla mugnaia
Zucchine all'olio	Pomodori gratinati	Spinaci saltati all'olio	Insalata verde

Note: farina "o" e pane, quando presenti tra gli ingredienti delle preparazioni, saranno sostituiti dagli analoghi deglutinati; il pane servito è deglutinato/mais; tutti i prodotti deglutinati destinati a utenti celiaci sono certificati (Prontuario AIC)

* per i piccoli utenti del nido

**per le preparazioni gratinate si utilizza farina di mais tostato

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
 MENÙ SETTIMANALE SCOLASTICO (SCUOLE INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA) – 2025/2026
 AUTUNNO–INVERNO – 4 SETTIMANE/MESE
DIETA SPECIALE N. 5 = motivazioni etnico-religiose - no suino
(in grassetto corsivo sono riportate le preparazioni sostitutive rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Crema di lattuga con crostini	Minestrone di verdure con farro	Pici al pomodoro	Pasta al pesto di cavolo nero
Filetto di merluzzo salvia e limone	Panaccio ai tre colori (mozzarella/stracchino**)	Caciotta	Frittata al parmigiano
Composta di verdure		Carote julienne	Insalata di verdure miste
	Fagiolini all'olio		
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pici all'aglione	Pasta alle barbabietole rosse	Riso al parmigiano	Crema di barbabietole rosse con orzo
Uovo sodo con salsa verde	Fesa di tacchino all'olio	Filetto di platessa alla salvia e limone	Sovracoscia (magra) di pollo al forno
Insalata di finocchi	Spinaci al burro e formaggio	Composta di verdure	Pisellini stufati
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Passato di legumi con pasta	Riso al pesto alla genovese	Vellutata di zucca gialla con miglio	<u>Pasta alla amatriciana*</u>
Hamburger + rosetta di pane	Polpette di carote	Fesa di tacchino al forno	Crocchette gratinate di legumi
Pomodori insalatari	Insalata di verdure miste	Pomodori gratinati	Crudités
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Riso alla zucca gialla	Pasta alla marinara	Pasta al ragù di lenticchie	Riso al burro
Stracchino	Ricotta	Polpette di cavolfiore	Filetto di merluzzo gratinato
Fagiolini all'olio	Broccoletti al vapore	Fagiolini all'olio	Patate all'olio
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Pasta al pomodoro	Riso porri e zafferano	Riso ai broccoletti	Pasta al pomodoro
Polpette di tacchino in bianco	Bocconcini di pollo al limone	Brasato di vitellone	Pecorino
Composta di verdure	Pisellini stufati	Insalata di verdure miste	Spinaci saltati all'olio

*pasta alla amatriciana sarà preparata senza prosciutto

** per gli utenti dell'infanzia

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
 MENÙ SETTIMANALE SCOLASTICO (SCUOLE INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA) – 2025/2026
 PRIMAVERA–ESTATE – 4 SETTIMANE/MESE
DIETA SPECIALE N. 5 = motivazioni etnico-religiose – no suino
 (in grassetto corsivo sono riportate le preparazioni sostitutive rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Minestrone primavera con crostini	Crema di zucchine con orzo	Crema di pomodoro con miglio	Riso alle erbe aromatiche
Fesa di tacchino al forno	Mozzarella fiordilatte/ <u>stracchino**</u>	Pecorino	Scaloppina di pollo alla pizzaiola
Pisellini stufati	Pomodori insalatari	Carote julienne	Fagiolini all'olio
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta al pomodoro fresco	Pasta al sugo finto	Pasta al pesto di zucchine	Passato di ceci con pasta
Stracchino	Uovo sodo con salsa verde	Filetto di platessa alla livornese	Ricotta
Crudités	Patate all'olio	Fagiolini all'olio	Crudités
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Pasta al pesto alla genovese	Riso allo zafferano	Riso primavera	Casarecce al pomodoro fresco
Frittata al parmigiano	Sovracoscia (magra) di pollo al forno	Roast beef	Sformato di asparagi
Spinaci saltati all'olio	Crudités	Insalata di verdure miste	Pomodori insalatari
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Riso alle zucchine	Insalata di semi misti e frutta a guscio/ <u>ravioli al pomodoro fresco**</u>	Gnudi (ricotta e spinaci) al burro e salvia	Pasta alle melanzane
Burger di lenticchie con salsa allo yogurt	Filetto di merluzzo gratinato	Bocconcini di tacchino alla mugnaia	Filetto di merluzzo con fiocchi di mais
Insalata mista con ravanelli	Fagiolini all'olio	Zucchine alle erbe aromatiche	Carote brasate
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Pici all'aglione	Pasta al parmigiano	Riso alla fontina	Schiacciata al pomodoro
Filetto di platessa salvia e limone	<u>Polpette di vitellone in bianco**</u>	Frittata di zucchine	Fesa di tacchino all'olio
Zucchine all'olio	Pomodori gratinati	Spinaci saltati all'olio	Insalata di verdure miste

*le polpette di vitellone saranno preparate senza prosciutto

**per gli utenti dell'infanzia

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE DI COMUNITÀ EDUCATIVA
 MENÙ SETTIMANALE INFANZIA (ASILO NIDO 12-36 MESI) – 2025/2026
 MENÙ AUTUNNO-INVERNO – 4 SETTIMANE/MESE
DIETA SPECIALE N. 5 = motivazioni etnico-religiose - no suino
 (in grassetto corsivo sono riportate le preparazioni sostitutive rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Crema di lattuga con crostini	Minestrone di verdure con farro	Pasta al pomodoro	Riso all'olio
Filetto di merluzzo salvia e limone	Panaccio ai tre colori (mozzarella/ stracchino**)	Caciotta	Frittata
Composta di verdure		Carote (mouse**) /carote julienne	Broccoletti al vapore
	Fagiolini all'olio		
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta all'aglione	Pasta alle barbabietole rosse	Riso al parmigiano	Crema di barbabietole rosse con orzo
Uovo sodo con salsa verde	Fesa di tacchino all'olio	Filetto di platessa alla salvia e limone	Sovracoscia (magra) di pollo al forno
Finocchi all'olio	Spinaci al burro e formaggio	Composta di verdure	Pisellini stufati
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Passato di legumi con pasta	Riso al pesto alla genovese	Vellutata di zucca gialla con miglio	<u>Pasta alla amatriciana*</u>
Hamburger + rosetta di pane	Polpette di carote	Fesa di tacchino al forno	Crocchette gratinate di legumi
Pomodori insalatari	Insalata di verdure miste	Pomodori gratinati	Insalata verde
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Riso alla zucca gialla	Pasta all'olio	Pasta al ragù di lenticchie	Riso al burro
Stracchino	Filetto di merluzzo alle erbe aromatiche	Polpette di cavolfiore	Filetto di merluzzo gratinato
Fagiolini all'olio	Broccoletti al vapore	Fagiolini all'olio	Patate all'olio
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Pasta al pomodoro	Riso porri e zafferano	Riso ai broccoletti	Pasta al pomodoro
Polpette di tacchino in bianco	Bocconcini di pollo al limone	Brasato di vitellone	Pecorino
Composta di verdure	Pisellini stufati	Insalata di verdure miste	Spinaci saltati all'olio

*pasta alla amatriciana sarà preparata senza prosciutto

** per i piccoli utenti del nido

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE DI COMUNITÀ EDUCATIVA
 MENÙ SETTIMANALE INFANZIA (ASILO NIDO 12-36 MESI) – 2025/2026
 PRIMAVERA-ESTATE – 4 SETTIMANE/MESE
DIETA SPECIALE N. 5 = motivazioni etnico-religiose - no suino
 (in grassetto corsivo sono riportate le preparazioni sostitutive rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Minestrone primavera con crostini	Crema di zucchine con orzo	Crema di pomodoro con miglio	Riso alle erbe aromatiche
Fesa di tacchino al forno	Mozzarella fiordilatte/stracchino**	Pecorino	Scaloppina di pollo alla pizzaiola
Pisellini stufati	Pomodori insalatari	Carote (<u>mousse**</u>) /carote julienne	Fagiolini all'olio
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta al pomodoro fresco	Pasta al sugo finto	Pasta al pesto di zucchine	Passato di ceci con pasta
Stracchino	Uovo sodo con salsa verde	Filetto di platessa alla livornese	Ricotta
Crudités (<u>mousse**</u>) /crudités	Patate all'olio	Fagiolini all'olio	Crudités (<u>mousse**</u>) /crudités
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Pasta al pesto alla genovese	Riso allo zafferano	Riso primavera	Casarecce al pomodoro fresco
Frittata al parmigiano	Sovracoscia (magra) di pollo al forno	Roast beef	Sformato di asparagi
Spinaci saltati all'olio	Insalata di verdure miste	Insalata verde	Pomodori insalatari
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Riso alle zucchine	Ravioli al pomodoro fresco	Gnudi (ricotta e spinaci) al burro e salvia	Pasta alle melanzane
Burger di lenticchie con salsa allo yogurt	Filetto di merluzzo gratinato	Bocconcini di tacchino alla mugnaia	Filetto di merluzzo con fiocchi di mais
Insalata verde	Fagiolini all'olio	Zucchine alle erbe aromatiche	Carote brasate
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Pasta all'aglione	Pasta al parmigiano	Riso alla fontina	Pasta alla marinara
Filetto di platessa salvia e limone	<u>Polpette di vitellone in bianco*</u>	Frittata di zucchine	Filetto di merluzzo alla mugnaia
Zucchine all'olio	Pomodori gratinati	Spinaci saltati all'olio	Insalata verde

* le polpette di vitellone saranno preparate senza prosciutto

** per i piccoli utenti del nido

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
 MENÙ SETTIMANALE SCOLASTICO (SCUOLE INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA) – 2025/2026
 AUTUNNO–INVERNO – 4 SETTIMANE/MESE
DIETA SPECIALE N. 6 = motivazioni etnico-religiose - no carne
 (in grassetto corsivo sono riportate le preparazioni sostitutive rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Crema di lattuga con crostini	Minestrone di verdure con farro	Pici al pomodoro	Pasta al pesto di cavolo nero
Filetto di merluzzo salvia e limone	Panaccio ai tre colori (mozzarella/stracchino*)	Caciotta	Frittata al parmigiano
Composta di verdure		Carote julienne	Insalata di verdure miste
	Fagiolini all'olio		
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pici all'aglione	Pasta alle barbabietole rosse	Riso al parmigiano	Crema di barbabietole rosse con orzo
Uovo sodo con salsa verde	Filetto di merluzzo alla mugnaia	Filetto di platessa alla salvia e limone	Ricotta
Insalata di finocchi	Spinaci al burro e formaggio	Composta di verdure	Pisellini stufati
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Passato di legumi con pasta	Riso al pesto alla Genovese	Vellutata di zucca gialla con miglio	Pasta al pomodoro
Lenticchie in tegame	Polpette di carote	Ceci all'olio	Crocchette gratinate di legumi
Pomodori insalatari	Insalata di verdure miste	Pomodori gratinati	Crudités
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Riso alla zucca gialla	Pasta alla marinara	Pasta al ragù di lenticchie	Riso al burro
Stracchino	Ricotta	Polpette di cavolfiore	Filetto di merluzzo gratinato
Fagiolini all'olio	Broccoletti al vapore	Fagiolini all'olio	Patate all'olio
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Pasta al pomodoro	Riso porri e zafferano	Riso ai broccoletti	Pasta al pomodoro
Filetto di platessa alle erbe aromatiche	Frittata	Filetto di merluzzo alla mugnaia	Fagioli cannellini all'olio
Composta di verdure	Pisellini stufati	Insalata di verdure miste	Spinaci saltati all'olio

* per gli utenti dell'infanzia

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
 MENÙ SETTIMANALE SCOLASTICO (SCUOLE INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA) – 2025/2026
 PRIMAVERA–ESTATE – 4 SETTIMANE/MESE
DIETA SPECIALE N. 6 = motivazioni etnico-religiose - no carne
 (in grassetto corsivo sono riportate le preparazioni sostitutive rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Minestrone primavera con crostini	Crema di zucchine con orzo	Crema di pomodoro con miglio	Riso alle erbe aromatiche
Filetto di merluzzo alla mugnaia	Mozzarella fiordilatte/stracchino*	Pecorino	Filetto di platessa gratinato
Pisellini stufati	Pomodori insalatari	Carote julienne	Fagiolini all'olio
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta al pomodoro fresco	Pasta al sugo finto	Pasta al pesto di zucchine	Passato di ceci con pasta
Stracchino	Uovo sodo con salsa verde	Filetto di platessa alla livornese	Ricotta
Crudités	Patate all'olio	Fagiolini all'olio	Crudités
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Pasta al pesto alla genovese	Riso allo zafferano	Riso primavera	Casarecce al pomodoro fresco
Frittata al parmigiano	Ceci all'olio	Parmigiano Reggiano	Sformato di asparagi
Spinaci saltati all'olio	Crudités	Insalata di verdure miste	Pomodori insalatari
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Riso alle zucchine	Insalata di semi misti e frutta a guscio/ ravioli al pomodoro fresco*	Gnudi (ricotta e spinaci) al burro e salvia	Pasta alle melanzane
Burger di lenticchie con salsa allo yogurt	Filetto di merluzzo gratinato	Lenticchie in tegame	Filetto di merluzzo con fiocchi di mais
Insalata mista con ravanelli	Fagiolini all'olio	Zucchine alle erbe aromatiche	Carote brasate
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Pici all'aglione	Pasta al parmigiano	Riso alla fontina	Schiacciata al pomodoro
Filetto di platessa salvia e limone	Frittata	Frittata di zucchine	Fagioli cannellini all'olio
Zucchine all'olio	Pomodori gratinati	Spinaci saltati all'olio	Insalata di verdure miste

* per gli utenti dell'infanzia

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE DI COMUNITÀ EDUCATIVA
 MENÙ SETTIMANALE INFANZIA (ASILO NIDO 12-36 MESI) – 2025/2026
 MENÙ AUTUNNO–INVERNO – 4 SETTIMANE/MESE
DIETA SPECIALE N. 6 = motivazioni etnico-religiose - no carne
 (in grassetto corsivo sono riportate le preparazioni sostitutive rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Crema di lattuga con crostini	Minestrone di verdure con farro	Pasta al pomodoro	Riso all'olio
Filetto di merluzzo salvia e limone	Panaccio ai tre colori (mozzarella/stracchino*)	Caciotta	Frittata
Composta di verdure		Carote (<i>mouse*</i>) /carote julienne	Broccoletti al vapore
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta all'aglione	Pasta alle barbabietole rosse	Riso al parmigiano	Crema di barbabietole rosse con orzo
Uovo sodo con salsa verde	Filetto di merluzzo alla mugnaia	Filetto di platessa alla salvia e limone	Ricotta
Finocchi all'olio	Spinaci al burro e formaggio	Composta di verdure	Pisellini stufati
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Passato di legumi con pasta	Riso al pesto alla Genovese	Vellutata di zucca gialla con miglio	Pasta al pomodoro
Lenticchie (crema*) in tegame	Polpette di carote	Ceci (crema*) all'olio	Crocchette gratinate di legumi
Pomodori insalatari	Insalata di verdure miste	Pomodori gratinati	Insalata verde
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Riso alla zucca gialla	Pasta all'olio	Pasta al ragù di lenticchie	Riso al burro
Stracchino	Filetto di merluzzo alle erbe aromatiche	Polpette di cavolfiore	Filetto di merluzzo gratinato
Fagiolini all'olio	Broccoletti al vapore	Fagiolini all'olio	Patate all'olio
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Pasta al pomodoro	Riso porri e zafferano	Riso ai broccoletti	Pasta al pomodoro
Filetto di platessa alle erbe aromatiche	Frittata	Filetto di merluzzo alla mugnaia	Fagioli cannellini (crema*) all'olio
Composta di verdure	Pisellini stufati	Insalata di verdure miste	Spinaci saltati all'olio

* per i piccoli utenti del nido

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE DI COMUNITÀ EDUCATIVA
 MENÙ SETTIMANALE INFANZIA (ASILO NIDO 12-36 MESI) – 2025/2026
 PRIMAVERA–ESTATE – 4 SETTIMANE/MESE
DIETA SPECIALE N. 6 = motivazioni etnico-religiose - no carne
 (in grassetto corsivo sono riportate le preparazioni sostitutive rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Minestrone primavera con crostini	Crema di zucchine con orzo	Crema di pomodoro con miglio	Riso alle erbe aromatiche
Filetto di merluzzo alla mugnaia	Mozzarella fiordilatte/stracchino*	Pecorino	Filetto di platessa gratinato
Pisellini stufati	Pomodori insalatari	Carote (<u>mousse*</u>) /carote julienne	Fagiolini all'olio
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta al pomodoro fresco	Pasta al sugo finto	Pasta al pesto di zucchine	Passato di ceci con pasta
Stracchino	Uovo sodo con salsa verde	Filetto di platessa alla livornese	Ricotta
Crudités (<u>mousse*</u>) /crudités	Patate all'olio	Fagiolini all'olio	Crudités (<u>mousse*</u>) /crudités
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Pasta al pesto alla genovese	Riso allo zafferano	Riso primavera	Casarecce al pomodoro fresco
Frittata al parmigiano	Ceci (<u>crema*</u>) all'olio	Parmigiano Reggiano	Sformato di asparagi
Spinaci saltati all'olio	Insalata di verdure miste	Insalata verde	Pomodori insalatari
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Riso alle zucchine	Ravioli al pomodoro fresco	Gnudi (ricotta e spinaci) al burro e salvia	Pasta alle melanzane
Burger di lenticchie con salsa allo yogurt	Filetto di merluzzo gratinato	Lenticchie (<u>crema*</u>) in tegame	Filetto di merluzzo con fiocchi di mais
Insalata verde	Fagiolini all'olio	Zucchine alle erbe aromatiche	Carote brasate
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Pasta all'aglione	Pasta al parmigiano	Riso alla fontina	Pasta alla marinara
Filetto di platessa salvia e limone	Frittata	Frittata di zucchine	Filetto di merluzzo alla mugnaia
Zucchine all'olio	Pomodori gratinati	Spinaci saltati all'olio	Insalata verde

* per i piccoli utenti del nido

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
 MENÙ SETTIMANALE SCOLASTICO (SCUOLE INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA) – 2025/2026
 AUTUNNO-INVERNO – 4 SETTIMANE/MESE
DIETA SPECIALE N. 7 = no pesto
(in grassetto corsivo sono riportate le preparazioni sostitutive rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Crema di lattuga con crostini	Minestrone di verdure con farro	Pici al pomodoro	Pasta all'olio
Filetto di merluzzo salvia e limone	Panaccio ai tre colori (mozzarella/stracchino**)	Caciotta	Frittata al parmigiano
Composta di verdure		Carote julienne	Insalata di verdure miste
	Fagiolini all'olio		
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pici all'aglione	Pasta alle barbabietole rosse	Riso al parmigiano	Crema di barbabietole rosse con orzo
Uovo sodo con salsa verde	Scaloppina di suino al forno	Filetto di platessa alla salvia e limone	Sovracoscia (magra) di pollo al forno
Insalata di finocchi	Spinaci al burro e formaggio	Composta di verdure	Pisellini stufati
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Passato di legumi con pasta	Riso all'olio	Vellutata di zucca gialla con miglio	Pasta alla amatriciana
Hamburger + rosetta di pane	Polpette di carote	Fesa di tacchino al forno	Crocchette gratinate di legumi
Pomodori insalatari	Insalata di verdure miste	Pomodori gratinati	Crudités
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Riso alla zucca gialla	Pasta alla marinara	Pasta al ragù di lenticchie	Riso al burro
Stracchino	Ricotta	Polpette di cavolfiore	Filetto di merluzzo gratinato
Fagiolini all'olio	Broccoletti al vapore	Fagiolini all'olio	Patate all'olio
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Pasta al pomodoro	Riso porri e zafferano	Riso ai broccoletti	Pasta al pomodoro
Polpette di tacchino in bianco	Bocconcini di pollo al limone	Brasato di vitellone	Pecorino
Composta di verdure	Pisellini stufati	Insalata di verdure miste	Spinaci saltati all'olio

*per gli utenti dell'infanzia

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
 MENÙ SETTIMANALE SCOLASTICO (SCUOLE INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA) – 2025/2026
 PRIMAVERA-ESTATE – 4 SETTIMANE/MESE
DIETA SPECIALE N. 7 = no pesto
(in grassetto corsivo sono riportate le preparazioni sostitutive rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Minestrone primavera con crostini	Crema di zucchine con orzo	Crema di pomodoro con miglio	Riso alle erbe aromatiche
Fesa di tacchino al forno	Mozzarella fiordilatte/stracchino*	Pecorino	Scaloppina di pollo alla pizzaiola
Pisellini stufati	Pomodori insalatari	Carote julienne	Fagiolini all'olio
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta al pomodoro fresco	Pasta al sugo finto	Pasta all'olio	Passato di ceci con pasta
Stracchino	Uovo sodo con salsa verde	Filetto di platessa alla livornese	Ricotta
Crudités	Patate all'olio	Fagiolini all'olio	Crudités
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Pasta all'olio	Riso allo zafferano	Riso primavera	Casarecce al pomodoro fresco
Frittata al parmigiano	Sovracoscia (magra) di pollo al forno	Roast beef	Sformato di asparagi
Spinaci saltati all'olio	Crudités	Insalata di verdure miste	Pomodori insalatari
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Riso alle zucchine	Insalata di semi misti e frutta a guscio/tortellini al pomodoro fresco*	Gnudi (ricotta e spinaci) al burro e salvia	Pasta alle melanzane
Burger di lenticchie con salsa allo yogurt	Filetto di merluzzo gratinato	Bocconcini di tacchino alla mugnaia	Filetto di merluzzo con fionchi di mais
Insalata mista con ravanelli	Fagiolini all'olio	Zucchine alle erbe aromatiche	Carote brasate
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Pici all'aglione	Pasta al parmigiano	Riso alla fontina	Schiacciata al pomodoro
Filetto di platessa salvia e limone	Polpette di vitellone in bianco	Frittata di zucchine	Arista di suino al forno
Zucchine all'olio	Pomodori gratinati	Spinaci saltati all'olio	Insalata di verdure miste

*per gli utenti dell'infanzia

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE DI COMUNITÀ EDUCATIVA
 MENÙ SETTIMANALE INFANZIA (ASILO NIDO 12-36 MESI) – 2025/2026

MENÙ AUTUNNO-INVERNO – 4 SETTIMANE/MESE

DIETA SPECIALE N. 7 = no pesto

(in grassetto corsivo sono riportate le preparazioni sostitutive rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Crema di lattuga con crostini	Minestrone di verdure con farro	Pasta al pomodoro	Riso all'olio
Filetto di merluzzo salvia e limone	Panaccio ai tre colori (mozzarella/stracchino*)	Caciotta	Frittata
Composta di verdure		Carote(mousse*) /carote julienne	Broccoletti al vapore
	Fagiolini all'olio		
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta all'aglione	Pasta alle barbabietole rosse	Riso al parmigiano	Crema di barbabietole rosse con orzo
Uovo sodo con salsa verde	Scaloppina di suino al forno	Filetto di platessa alla salvia e limone	Sovracoscia (magra) di pollo al forno
Finocchi all'olio	Spinaci al burro e formaggio	Composta di verdure	Pisellini stufati
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Passato di legumi con pasta	Riso all'olio	Vellutata di zucca gialla con miglio	Pasta alla amatriciana
Hamburger + rosetta di pane	Polpette di carote	Fesa di tacchino al forno	Crocchette gratinate di legumi
Pomodori insalatari	Insalata di verdure miste	Pomodori gratinati	Insalata verde
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Riso alla zucca gialla	Pasta all'olio	Pasta al ragù di lenticchie	Riso al burro
Stracchino	Filetto di merluzzo alle erbe aromatiche	Polpette di cavolfiore	Filetto di merluzzo Gratinato
Fagiolini all'olio	Broccoletti al vapore	Fagiolini all'olio	Patate all'olio
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Pasta al pomodoro	Riso porri e zafferano	Riso ai broccoletti	Pasta al pomodoro
Polpette di tacchino in bianco	Bocconcini di pollo al limone	Brasato di vitellone	Pecorino
Composta di verdure	Pisellini stufati	Insalata di verdure miste	Spinaci saltati all'olio

*per i piccoli utenti del nido

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE DI COMUNITÀ EDUCATIVA
 MENÙ SETTIMANALE INFANZIA (ASILO NIDO 12-36 MESI) – 2025/2026

PRIMAVERA-ESTATE – 4 SETTIMANE/MESE

DIETA SPECIALE N. 7 = no pesto

(in grassetto corsivo sono riportate le preparazioni sostitutive rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Minestrone primavera con crostini	Crema di zucchine con orzo	Crema di pomodoro con miglio	Riso alle erbe aromatiche
Fesa di tacchino al forno	Mozzarella fiordilatte/stracchino*	Pecorino	Scaloppina di pollo alla pizzaiola
Pisellini stufati	Pomodori insalatari	Carote (<u>mousse*</u>) /carote julienne	Fagiolini all'olio
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta al pomodoro fresco	Pasta al sugo finto	Pasta al pesto di zucchine	Passato di ceci con pasta
Stracchino	Uovo sodo con salsa verde	Filetto di platessa alla livornese	Ricotta
Crudités (<u>mousse*</u>) /crudités	Patate all'olio	Fagiolini all'olio	Crudités (<u>mousse*</u>) /crudités
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Pasta all'olio	Riso allo zafferano	Riso primavera	Casarecce al pomodoro fresco
Frittata al parmigiano	Sovracoscia (magra) di pollo al forno	Roast beef	Sformato di asparagi
Spinaci saltati all'olio	Insalata di verdure miste	Insalata verde	Pomodori insalatari
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Riso alle zucchine	Tortellini al pomodoro fresco	Gnudi (ricotta e spinaci) al burro e salvia	Pasta alle melanzane
Burger di lenticchie con salsa allo yogurt	Filetto di merluzzo gratinato	Bocconcini di tacchino alla mugnaia	Filetto di merluzzo con fiocchi di mais
Insalata verde	Fagiolini all'olio	Zucchine alle erbe aromatiche	Carote brasate
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Pasta all'aglio	Pasta al parmigiano	Riso alla fontina	Pasta alla marinara
Filetto di platessa salvia e limone	Polpette di vitellone in bianco	Frittata di zucchine	Filetto di merluzzo alla mugnaia
Zucchine all'olio	Pomodori gratinati	Spinaci saltati all'olio	Insalata verde

*per i piccoli utenti del nido

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
 MENÙ SETTIMANALE SCOLASTICO (SCUOLE INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA) – 2025/2026
 AUTUNNO–INVERNO – 4 SETTIMANE/MESE
DIETA SPECIALE N. 8 = intolleranza a frutta a guscio
 (in grassetto corsivo sono riportate le preparazioni sostitutive rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Crema di lattuga con crostini	Minestrone di verdure con farro	Pici al pomodoro	Pasta all'olio
Filetto di merluzzo salvia e limone	Panaccio ai tre colori (mozzarella/stracchino**)	Caciotta	Frittata al parmigiano
Composta di verdure		Carote julienne	Insalata di verdure miste
	Fagiolini all'olio		
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pici all'aglione	Pasta alle barbabietole rosse	Riso al parmigiano	Crema di barbabietole rosse con orzo
Uovo sodo con salsa verde	Scaloppina di suino al forno	Filetto di platessa alla salvia e limone	Sovracoscia (magra) di pollo al forno
Insalata di finocchi	Spinaci al burro e formaggio	Composta di verdure	Pisellini stufati
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Passato di legumi con pasta	Riso all'olio	Vellutata di zucca gialla con miglio	Pasta alla amatriciana
Hamburger + rosetta di pane	Polpette di carote	Fesa di tacchino al forno	Crocchette gratinate di legumi
Pomodori insalatari	Insalata di verdure miste	Pomodori gratinati	Crudités
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Riso alla zucca gialla	Pasta alla marinara	Pasta al ragù di lenticchie	Riso al burro
Stracchino	Ricotta	Polpette di cavolfiore	Filetto di merluzzo gratinato
Fagiolini all'olio	Broccoletti al vapore	Fagiolini all'olio	Patate all'olio
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Pasta al pomodoro	Riso porri e zafferano	Riso ai broccoletti	Pasta al pomodoro
Polpette di tacchino in bianco	Bocconcini di pollo al limone	Brasato di vitellone	Pecorino
Composta di verdure	Pisellini stufati	Insalata di verdure miste	Spinaci saltati all'olio

Note: verificare nelle schede tecniche di tutti i prodotti utilizzati l'assenza dell'indicazione "può contenere tracce di frutta a guscio"

***per gli utenti dell'infanzia**

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
 MENÙ SETTIMANALE SCOLASTICO (SCUOLE INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA) – 2025/2026
 PRIMAVERA-ESTATE – 4 SETTIMANE/MESE
DIETA SPECIALE N. 8 = intolleranza a frutta a guscio
(in grassetto corsivo sono riportate le preparazioni sostitutive rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Minestrone primavera con crostini	Crema di zucchine con orzo	Crema di pomodoro con miglio	Riso alle erbe aromatiche
Fesa di tacchino al forno	Mozzarella fiordilatte/stracchino*	Pecorino	Scaloppina di pollo alla pizzaiola
Pisellini stufati	Pomodori insalatari	Carote julienne	Fagiolini all'olio
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta al pomodoro fresco	Pasta al sugo finto	Pasta all'olio	Passato di ceci con pasta
Stracchino	Uovo sodo con salsa verde	Filetto di platessa alla livornese	Ricotta
Crudités	Patate all'olio	Fagiolini all'olio	Crudités
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Pasta all'olio	Riso allo zafferano	Riso primavera	Casarecce al pomodoro fresco
Frittata al parmigiano	Sovracoscia (magra) di pollo al forno	Roast beef	Sformato di asparagi
Spinaci saltati all'olio	Crudités	Insalata di verdure miste	Pomodori insalatari
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Riso alle zucchine	Tortellini al pomodoro fresco*	Gnudi (ricotta e spinaci) al burro e salvia	Pasta all'olio
Burger di lenticchie con salsa allo yogurt	Filetto di merluzzo gratinato	Bocconcini di tacchino alla mugnaia	Filetto di merluzzo con fiocchi di mais
Insalata mista con ravanelli	Fagiolini all'olio	Zucchine alle erbe aromatiche	Carote brasate
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Pici all'aglione	Pasta al parmigiano	Riso alla fontina	Schiacciata al pomodoro
Filetto di platessa salvia e limone	Polpette di vitellone in bianco	Frittata di zucchine	Arista di suino al forno
Zucchine all'olio	Pomodori gratinati	Spinaci saltati all'olio	Insalata di verdure miste

Note: verificare nelle schede tecniche di tutti i prodotti utilizzati l'assenza dell'indicazione "può contenere tracce di frutta a guscio"

*per gli utenti dell'infanzia

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE DI COMUNITÀ EDUCATIVA
 MENÙ SETTIMANALE INFANZIA (ASILO NIDO 12-36 MESI) – 2025/2026
 MENÙ AUTUNNO–INVERNO – 4 SETTIMANE/MESE
DIETA SPECIALE N. 8 = intolleranza a frutta a guscio
(in grassetto corsivo sono riportate le preparazioni sostitutive rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Crema di lattuga con crostini	Minestrone di verdure con farro	Pasta al pomodoro	Riso all'olio
Filetto di merluzzo salvia e limone	Panaccio ai tre colori (mozzarella/stracchino*)	Caciotta	Frittata
Composta di verdure		Carote(mousse*) /carote julienne	Broccoletti al vapore
	Fagiolini all'olio		
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta all'aglione	Pasta alle barbabietole rosse	Riso al parmigiano	Crema di barbabietole rosse con orzo
Uovo sodo con salsa verde	Scaloppina di suino al forno	Filetto di platessa alla salvia e limone	Sovracoscia (magra) di pollo al forno
Finocchi all'olio	Spinaci al burro e formaggio	Composta di verdure	Pisellini stufati
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Passato di legumi con pasta	Riso all'olio	Vellutata di zucca gialla con miglio	Pasta alla amatriciana
Hamburger + rosetta di pane	Polpette di carote	Fesa di tacchino al forno	Crocchette gratinate di legumi
Pomodori insalatari	Insalata di verdure miste	Pomodori gratinati	Insalata verde
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Riso alla zucca gialla	Pasta all'olio	Pasta al ragù di lenticchie	Riso al burro
Stracchino	Filetto di merluzzo alle erbe aromatiche	Polpette di cavolfiore	Filetto di merluzzo Gratinato
Fagiolini all'olio	Broccoletti al vapore	Fagiolini all'olio	Patate all'olio
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Pasta al pomodoro	Riso porri e zafferano	Riso ai broccoletti	Pasta al pomodoro
Polpette di tacchino in bianco	Bocconcini di pollo al limone	Brasato di vitellone	Pecorino
Composta di verdure	Pisellini stufati	Insalata di verdure miste	Spinaci saltati all'olio

Note: verificare nelle schede tecniche di tutti i prodotti utilizzati l'assenza dell'indicazione "può contenere tracce di frutta a guscio"

*per i piccoli utenti del nido

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE DI COMUNITÀ EDUCATIVA
 MENÙ SETTIMANALE INFANZIA (ASILO NIDO 12-36 MESI) – 2025/2026
 PRIMAVERA-ESTATE – 4 SETTIMANE/MESE
DIETA SPECIALE N. 8 = intolleranza a frutta a guscio
(in grassetto corsivo sono riportate le preparazioni sostitutive rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Minestrone primavera con crostini	Crema di zucchine con orzo	Crema di pomodoro con miglio	Riso alle erbe aromatiche
Fesa di tacchino al forno	Mozzarella fiordilatte/stracchino*	Pecorino	Scaloppina di pollo alla pizzaiola
Pisellini stufati	Pomodori insalatari	Carote (<i>mousse*</i>) /carote julienne	Fagiolini all'olio
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta al pomodoro fresco	Pasta al sugo finto	Pasta al pesto di zucchine	Passato di ceci con pasta
Stracchino	Uovo sodo con salsa verde	Filetto di platessa alla livornese	Ricotta
Crudités (<i>mousse*</i>) /crudités	Patate all'olio	Fagiolini all'olio	Crudités (<i>mousse*</i>) /crudités
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Pasta all'olio	Riso allo zafferano	Riso primavera	Casarecce al pomodoro fresco
Frittata al parmigiano	Sovracoscia (magra) di pollo al forno	Roast beef	Sformato di asparagi
Spinaci saltati all'olio	Insalata di verdure miste	Insalata verde	Pomodori insalatari
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Riso alle zucchine	Tortellini al pomodoro fresco	Gnudi (ricotta e spinaci) al burro e salvia	Pasta all'olio
Burger di lenticchie con salsa allo yogurt	Filetto di merluzzo gratinato	Bocconcini di tacchino alla mugnaia	Filetto di merluzzo con fiocchi di mais
Insalata verde	Fagiolini all'olio	Zucchine alle erbe aromatiche	Carote brasate
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Pasta all'aglione	Pasta al parmigiano	Riso alla fontina	Pasta alla marinara
Filetto di platessa salvia e limone	Polpette di vitellone in bianco	Frittata di zucchine	Filetto di merluzzo alla mugnaia
Zucchine all'olio	Pomodori gratinati	Spinaci saltati all'olio	Insalata verde

Note: verificare nelle schede tecniche di tutti i prodotti utilizzati l'assenza dell'indicazione "può contenere tracce di frutta a guscio"

*per i piccoli utenti del nido

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
 MENÙ SETTIMANALE SCOLASTICO (SCUOLE INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA) – 2025/2026
 AUTUNNO–INVERNO – 4 SETTIMANE/MESE
DIETA SPECIALE N. 9 = vegetariana
(in grassetto corsivo sono riportate le preparazioni sostitutive rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Crema di lattuga con crostini	Minestrone di verdure con farro	Pici al pomodoro	Pasta al pesto di cavolo nero
Ceci all'olio	Panaccio ai tre colori (mozzarella/stracchino*)	Caciotta	Frittata al parmigiano
Composta di verdure		Carote julienne	Insalata di verdure miste
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pici all'aglione	Pasta alle barbabietole rosse	Riso al parmigiano	Crema di barbabietole rosse con orzo
Uovo sodo con salsa verde	Fagioli cannellini all'olio	Lenticchie in tegame	Ricotta
Insalata di finocchi	Spinaci al burro e formaggio	Composta di verdure	Pisellini stufati
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Passato di legumi con pasta	Riso al pesto alla genovese	Vellutata di zucca gialla con miglio	Pasta al pomodoro
Lenticchie in tegame	Polpette di carote	Uovo sodo con salsa verde	Crocchette gratinate di legumi
Pomodori insalatari	Insalata di verdure miste	Pomodori gratinati	Crudités
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Riso alla zucca gialla	Pasta all'olio	Pasta al ragù di lenticchie	Riso al burro
Stracchino	Ricotta	Polpette di cavolfiore	Parmigiano Reggiano
Fagiolini all'olio	Broccoletti al vapore	Fagiolini all'olio	Patate all'olio
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Pasta al pomodoro	Riso porri e zafferano	Riso ai broccoletti	Pasta al pomodoro
Crocchette gratinate di legumi	Frittata	Stracchino	Fagioli cannellini all'olio
Composta di verdure	Pisellini stufati	Insalata di verdure miste	Spinaci saltati all'olio

* per gli utenti dell'infanzia

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
 MENÙ SETTIMANALE SCOLASTICO (SCUOLE INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA) – 2025/2026
 PRIMAVERA-ESTATE – 4 SETTIMANE/MESE
DIETA SPECIALE N. 9 = vegetariana
(in grassetto corsivo sono riportate le preparazioni sostitutive rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Minestrone primavera con crostini	Crema di zucchine con orzo	Crema di pomodoro con miglio	Riso alle erbe aromatiche
Lenticchie in tegame	Mozzarella fiordilatte/stracchino*	Pecorino	Uovo sodo con salsa verde
Pisellini stufati	Pomodori insalatari	Carote julienne	Fagiolini all'olio
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta al pomodoro fresco	Pasta al sugo finto	Pasta al pesto di zucchine	Passato di ceci con pasta
Stracchino	Uovo sodo con salsa verde	Fagioli cannellini all'olio	Ricotta
Crudités	Patate all'olio	Fagiolini all'olio	Crudités
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Pasta al pesto alla genovese	Riso allo zafferano	Riso primavera	Casarecce al pomodoro fresco
Frittata al parmigiano	Ceci all'olio	Parmigiano Reggiano	Sformato di asparagi
Spinaci saltati all'olio	Crudités	Insalata di verdure miste	Pomodori insalatari
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Riso alle zucchine	Insalata di semi misti e frutta a guscio/ ravioli al pomodoro fresco*	Gnudi (ricotta e spinaci) al burro e salvia	Pasta alle melanzane
Burger di lenticchie con salsa allo yogurt	Fagioli cannellini all'olio	Lenticchie in tegame	Crocchette gratinate di legumi
Insalata mista con ravanelli	Fagiolini all'olio	Zucchine alle erbe aromatiche	Carote brasate
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Pici all'aglione	Pasta al parmigiano	Riso alla fontina	Schiacciata al pomodoro
Ricotta	Frittata	Frittata di zucchine	Fagioli cannellini all'olio
Zucchine all'olio	Pomodori gratinati	Spinaci saltati all'olio	Insalata di verdure miste

* per gli utenti dell'infanzia

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE DI COMUNITÀ EDUCATIVA
 MENÙ SETTIMANALE INFANZIA (ASILO NIDO 12-36 MESI) – 2025/2026
 MENÙ AUTUNNO–INVERNO – 4 SETTIMANE/MESE
DIETA SPECIALE N. 9 = vegetariana
 (in grassetto corsivo sono riportate le preparazioni sostitutive rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Crema di lattuga con crostini	Minestrone di verdure con farro	Pasta al pomodoro	Riso all'olio
Ceci (crema*) all'olio	Panaccio ai tre colori (mozzarella/stracchino*) Fagiolini all'olio	Caciotta	Frittata
Composta di verdure		Carote (<u>mousse*</u>) /carote julienne	Broccoletti al vapore
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta all'aglione	Pasta alle barbabietole rosse	Riso al parmigiano	Crema di barbabietole rosse con orzo
Uovo sodo con salsa verde	Fagioli cannellini (crema*) all'olio	Lenticchie (crema*) in tegame	Ricotta
Finocchi all'olio	Spinaci al burro e formaggio	Composta di verdure	Pisellini stufati
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Passato di legumi con pasta	Riso al pesto alla genovese	Vellutata di zucca gialla con miglio	Pasta al pomodoro
Lenticchie (crema*) in tegame	Polpette di carote	Uovo sodo con salsa verde	Crocchette gratinate di legumi
Pomodori insalatari	Insalata di verdure miste	Pomodori gratinati	Insalata verde
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Riso alla zucca gialla	Pasta all'olio	Pasta al ragù di lenticchie	Riso al burro
Stracchino	Ricotta	Polpette di cavolfiore	Parmigiano Reggiano
Fagiolini all'olio	Broccoletti al vapore	Fagiolini all'olio	Patate all'olio
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Pasta al pomodoro	Riso porri e zafferano	Riso ai broccoletti	Pasta al pomodoro
Crocchette gratinate di legumi	Frittata	Stracchino	Fagioli cannellini (crema*) all'olio
Composta di verdure	Pisellini stufati	Insalata di verdure miste	Spinaci saltati all'olio

* per i piccoli utenti del nido

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Minestrone primavera con crostini	Crema di zucchine con orzo	Crema di pomodoro con miglio	Riso alle erbe aromatiche
Lenticchie (crema*) in tegame	Mozzarella fiordilatte/stracchino*	Pecorino	Uovo sodo con salsa verde
Pisellini stufati	Pomodori insalatari	Carote (<u>mousse*</u>) /carote julienne	Fagiolini all'olio
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta al pomodoro fresco	Pasta al sugo finto	Pasta al pesto di zucchine	Passato di ceci con pasta
Stracchino	Uovo sodo con salsa verde	Fagioli cannellini (crema*) all'olio	Ricotta
Crudités (<u>mousse*</u>) /crudités	Patate all'olio	Fagiolini all'olio	Crudités (<u>mousse*</u>) /crudités
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Pasta al pesto alla genovese	Riso allo zafferano	Riso primavera	Casarecce al pomodoro fresco
Frittata al parmigiano	Ceci (crema*) all'olio	Parmigiano Reggiano	Sformato di asparagi
Spinaci saltati all'olio	Insalata di verdure miste	Insalata verde	Pomodori insalatari
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Riso alle zucchine	Ravioli al pomodoro fresco	Gnudi (ricotta e spinaci) al burro e salvia	Pasta alle melanzane
Burger di lenticchie con salsa allo yogurt	Fagioli cannellini (crema*) all'olio	Lenticchie (crema*) in tegame	Crocchette gratinate di legumi
Insalata verde	Fagiolini all'olio	Zucchine alle erbe aromatiche	Carote brasate
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Pasta all'aglione	Pasta al parmigiano	Riso alla fontina	Pasta all'olio
Ricotta	Frittata	Frittata di zucchine	Fagioli cannellini (crema*) all'olio
Zucchine all'olio	Pomodori gratinati	Spinaci saltati all'olio	Insalata verde

* per i piccoli utenti del nido

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
 MENÙ SETTIMANALE SCOLASTICO (SCUOLE INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA) – 2025/2026
 AUTUNNO-INVERNO – 4 SETTIMANE/MESE
DIETA SPECIALE N. 10 = motivazioni etnico-religiose - no carni rosse e suino
 (in grassetto corsivo sono riportate le preparazioni sostitutive rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Crema di lattuga con crostini	Minestrone di verdure con farro	Pici al pomodoro	Pasta al pesto di cavolo nero
Filetto di merluzzo salvia e limone	Panaccio ai tre colori (mozzarella/stracchino**)	Caciotta	Frittata al parmigiano
Composta di verdure		Carote julienne	Insalata di verdure miste
	Fagiolini all'olio		
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pici all'aglione	Pasta alle barbabietole rosse	Riso al parmigiano	Crema di barbabietole rosse con orzo
Uovo sodo con salsa verde	Fesa di tacchino all'olio	Filetto di platessa alla salvia e limone	Sovracoscia (magra) di pollo al forno
Insalata di finocchi	Spinaci al burro e formaggio	Composta di verdure	Pisellini stufati
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Passato di legumi con pasta	Riso al pesto alla genovese	Vellutata di zucca gialla con miglio	<u>Pasta alla amatriciana*</u>
Hamburger + rosetta di pane	Polpette di carote	Fesa di tacchino al forno	Crocchette gratinate di legumi
Pomodori insalatari	Insalata di verdure miste	Pomodori gratinati	Crudités
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Riso alla zucca gialla	Pasta alla marinara	Pasta al ragù di lenticchie	Riso al burro
Stracchino	Ricotta	Polpette di cavolfiore	Filetto di merluzzo gratinato
Fagiolini all'olio	Broccoletti al vapore	Fagiolini all'olio	Patate all'olio
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Pasta al pomodoro	Riso porri e zafferano	Riso ai broccoletti	Pasta al pomodoro
Polpette di tacchino in bianco	Bocconcini di pollo al limone	Scaloppina di pollo alla mugnaia	Pecorino
Composta di verdure	Pisellini stufati	Insalata di verdure miste	Spinaci saltati all'olio

*pasta alla amatriciana sarà preparata senza prosciutto

** per gli utenti dell'infanzia

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
 MENÙ SETTIMANALE SCOLASTICO (SCUOLE INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA) – 2025/2026
 PRIMAVERA–ESTATE – 4 SETTIMANE/MESE
DIETA SPECIALE N. 10 = motivazioni etnico-religiose - no carni rosse e suino
(in grassetto corsivo sono riportate le preparazioni sostitutive rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Minestrone primavera con crostini	Crema di zucchine con orzo	Crema di pomodoro con miglio	Riso alle erbe aromatiche
Fesa di tacchino al forno	Mozzarella fiordilatte/stracchino*	Pecorino	Scaloppina di pollo alla pizzaiola
Pisellini stufati	Pomodori insalatari	Carote julienne	Fagiolini all'olio
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta al pomodoro fresco	Pasta al sugo finto	Pasta al pesto di zucchine	Passato di ceci con pasta
Stracchino	Uovo sodo con salsa verde	Filetto di platessa alla livornese	Ricotta
Crudités	Patate all'olio	Fagiolini all'olio	Crudités
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Pasta al pesto alla genovese	Riso allo zafferano	Riso primavera	Casarecce al pomodoro fresco
Frittata al parmigiano	Sovracoscia (magra) di pollo al forno	Roast beef	Sformato di asparagi
Spinaci saltati all'olio	Crudités	Insalata di verdure miste	Pomodori insalatari
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Riso alle zucchine	Insalata di semi misti e frutta a guscio/ ravioli al pomodoro fresco*	Gnudi (ricotta e spinaci) al burro e salvia	Pasta alle melanzane
Burger di lenticchie con salsa allo yogurt	Filetto di merluzzo gratinato	Bocconcini di tacchino alla mugnaia	Filetto di merluzzo con fiocchi di mais
Insalata mista con ravanelli	Fagiolini all'olio	Zucchine alle erbe aromatiche	Carote brasate
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Pici all'aglione	Pasta al parmigiano	Riso alla fontina	Schiacciata al pomodoro
Filetto di platessa salvia e limone	Scaloppina di tacchino alla mugnaia	Frittata di zucchine	Fesa di tacchino all'olio
Zucchine all'olio	Pomodori gratinati	Spinaci saltati all'olio	Insalata di verdure miste

*per gli utenti dell'infanzia

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE DI COMUNITÀ EDUCATIVA
 MENÙ SETTIMANALE INFANZIA (ASILO NIDO 12-36 MESI) – 2025/2026
 MENÙ AUTUNNO-INVERNO – 4 SETTIMANE/MESE
DIETA SPECIALE N. 10 = motivazioni etnico-religiose - no carni rosse e suino
 (in grassetto corsivo sono riportate le preparazioni sostitutive rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Crema di lattuga con crostini	Minestrone di verdure con farro	Pasta al pomodoro	Riso all'olio
Filetto di merluzzo salvia e limone	Panaccio ai tre colori (mozzarella/stracchino**)	Caciotta	Frittata
Composta di verdure		Carote (<i>mouse**</i>) /carote julienne	Broccoletti al vapore
	Fagiolini all'olio		
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta all'aglione	Pasta alle barbabietole rosse	Riso al parmigiano	Crema di barbabietole rosse con orzo
Uovo sodo con salsa verde	Fesa di tacchino all'olio	Filetto di platessa alla salvia e limone	Sovracoscia (magra) di pollo al forno
Finocchi all'olio	Spinaci al burro e formaggio	Composta di verdure	Pisellini stufati
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Passato di legumi con pasta	Riso al pesto alla genovese	Vellutata di zucca gialla con miglio	<u>Pasta alla amatriciana*</u>
Hamburger + rosetta di pane	Polpette di carote	Fesa di tacchino al forno	Crocchette gratinate di legumi
Pomodori insalatari	Insalata di verdure miste	Pomodori gratinati	Insalata verde
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Riso alla zucca gialla	Pasta all'olio	Pasta al ragù di lenticchie	Riso al burro
Stracchino	Filetto di merluzzo alle erbe aromatiche	Polpette di cavolfiore	Filetto di merluzzo gratinato
Fagiolini all'olio	Broccoletti al vapore	Fagiolini all'olio	Patate all'olio
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Pasta al pomodoro	Riso porri e zafferano	Riso ai broccoletti	Pasta al pomodoro
Polpette di tacchino in bianco	Bocconcini di pollo al limone	Scaloppina di pollo alla mugnaia	Pecorino
Composta di verdure	Pisellini stufati	Insalata di verdure miste	Spinaci saltati all'olio

**pasta alla amatriciana sarà preparata senza prosciutto*

** *per i piccoli utenti del nido*

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE DI COMUNITÀ EDUCATIVA
 MENÙ SETTIMANALE INFANZIA (ASILO NIDO 12-36 MESI) – 2025/2026
 PRIMAVERA-ESTATE – 4 SETTIMANE/MESE
DIETA SPECIALE N. 10 = motivazioni etnico-religiose - no carni rosse e suino
(in grassetto corsivo sono riportate le preparazioni sostitutive rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Minestrone primavera con crostini	Crema di zucchine con orzo	Crema di pomodoro con miglio	Riso alle erbe aromatiche
Fesa di tacchino al forno	Mozzarella fiordilatte/stracchino*	Pecorino	Scaloppina di pollo alla pizzaiola
Pisellini stufati	Pomodori insalatari	Carote (<u>mousse*</u>) /carote julienne	Fagiolini all'olio
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta al pomodoro fresco	Pasta al sugo finto	Pasta al pesto di zucchine	Passato di ceci con pasta
Stracchino	Uovo sodo con salsa verde	Filetto di platessa alla livornese	Ricotta
Crudités (<u>mousse*</u>) /crudités	Patate all'olio	Fagiolini all'olio	Crudités (<u>mousse*</u>) /crudités
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Pasta al pesto alla genovese	Riso allo zafferano	Riso primavera	Casarecce al pomodoro fresco
Frittata al parmigiano	Sovracoscia (magra) di pollo al forno	Roast beef	Sformato di asparagi
Spinaci saltati all'olio	Insalata di verdure miste	Insalata verde	Pomodori insalatari
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Riso alle zucchine	Ravioli al pomodoro fresco	Gnudi (ricotta e spinaci) al burro e salvia	Pasta alle melanzane
Burger di lenticchie con salsa allo yogurt	Filetto di merluzzo gratinato	Bocconcini di tacchino alla mugnaia	Filetto di merluzzo con fiocchi di mais
Insalata verde	Fagiolini all'olio	Zucchine alle erbe aromatiche	Carote brasate
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Pasta all'aglione	Pasta al parmigiano	Riso alla fontina	Pasta alla marinara
Filetto di platessa salvia e limone	Scaloppina di tacchino alla mugnaia	Frittata di zucchine	Filetto di merluzzo alla mugnaia
Zucchine all'olio	Pomodori gratinati	Spinaci saltati all'olio	Insalata verde

* per i piccoli utenti del nido

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
 MENÙ SETTIMANALE SCOLASTICO (SCUOLE INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA) – 2025/2026
 AUTUNNO–INVERNO – 4 SETTIMANE/MESE
DIETA SPECIALE N. 11 = intolleranza frutta a guscio, latte e derivati
 (in grassetto corsivo sono riportate le preparazioni sostitutive rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Crema di lattuga con crostini	Minestrone di verdure con farro	Pici al pomodoro	Pasta all'olio
Filetto di merluzzo salvia e limone	Prosciutto cotto**	Bresaola	Filetto di platessa gratinato
Composta di verdure	Fagiolini all'olio	Carote julienne	Insalata di verdure miste
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pici all'aglione	Pasta alle barbabietole rosse	Riso al radicchio rosso	Crema di barbabietole rosse con orzo
Uovo sodo con salsa verde	Scaloppina di suino al forno	Filetto di platessa alla salvia e limone	Sovracoscia (magra) di pollo al forno
Insalata di finocchi	Spinaci saltati all'olio	Composta di verdure	Pisellini stufati
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Passato di legumi con pasta	Riso all'olio	Vellutata di zucca gialla con miglio	Pasta alla amatriciana
Hamburger + rosetta di pane	Polpette di carote	Fesa di tacchino al forno	<u>Crocchette gratinate di legumi*</u>
Pomodori insalatari	Insalata di verdure miste	Pomodori gratinati	Crudités
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Riso alla zucca gialla	Pasta alla marinara	Pasta al ragù di lenticchie	Riso all'olio
Bresaola	Filetto di merluzzo alle erbe aromatiche	Polpette di cavolfiore	Filetto di merluzzo gratinato
Fagiolini all'olio	Broccoletti al vapore	Fagiolini all'olio	Patate all'olio
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Pasta al pomodoro	Riso porri e zafferano	Riso ai broccoletti	Pasta al pomodoro
<u>Polpette di tacchino in bianco*</u>	Bocconcini di pollo al limone	Brasato di vitellone	Fagioli cannellini all'olio
Composta di verdure	Pisellini stufati	Insalata di verdure miste	Spinaci saltati all'olio

Note: verificare nelle schede tecniche di tutti i prodotti utilizzati l'assenza dell'indicazione "può contenere tracce di frutta a guscio"

* polpette e crocchette di legumi saranno preparati senza parmigiano, pecorino, latte e derivati

** il prosciutto cotto servito è privo di latte e derivati

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
 MENÙ SETTIMANALE SCOLASTICO (SCUOLE INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA) – 2025/2026
 PRIMAVERA–ESTATE – 4 SETTIMANE/MESE
DIETA SPECIALE N. 11 = intolleranza frutta a guscio, latte e derivati
 (in grassetto corsivo sono riportate le preparazioni sostitutive rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Minestrone primavera con crostini	Crema di zucchine con orzo	Crema di pomodoro con miglio	Riso alle erbe aromatiche
Fesa di tacchino al forno	Filetto di merluzzo alla mugnaia	Bresaola	Scaloppina di pollo al pomodoro
Pisellini stufati	Pomodori insalatari	Carote julienne	Fagiolini all'olio
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta al pomodoro fresco	Pasta al sugo finto	Pasta all'olio	Passato di ceci con pasta
Ceci all'olio	Uovo sodo con salsa verde	Filetto di platessa alla livornese	Prosciutto cotto***
Crudités	Patate all'olio	Fagiolini all'olio	Crudités
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Pasta all'olio	Riso allo zafferano	Riso primavera	Casarecce al pomodoro fresco
<u>Frittata*</u>	Sovracoscia (magra) di pollo al forno	Roast beef	Filetto di platessa gratinato
Spinaci saltati all'olio	Crudités	Insalata di verdure miste	Pomodori insalatari
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Riso alle zucchine	Tortellini al pomodoro fresco****	Pasta al pomodoro fresco	Pasta all'olio
Burger di lenticchie con salsa di pomodoro*	Filetto di merluzzo gratinato	Bocconcini di tacchino alla mugnaia	Filetto di merluzzo con fiocchi di mais
Insalata mista con ravanelli	Fagiolini all'olio	Zucchine alle erbe aromatiche	Carote brasate
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Pici all'aglione	Pasta al pomodoro fresco	Riso all'olio	Schiacciata al pomodoro
Filetto di platessa salvia e limone	<u>Polpette di vitellone in bianco*</u>	<u>Frittata di zucchine*</u>	Arista di suino al forno
Zucchine all'olio	Pomodori gratinati	Spinaci saltati all'olio	Insalata di verdure miste

Note: verificare nelle schede tecniche di tutti i prodotti utilizzati l'assenza dell'indicazione "può contenere tracce di frutta a guscio"

* polpette, crocchette di legumi, burger di lenticchie, tortellini e frittata saranno preparati senza parmigiano, pecorino, latte e derivati

** per gli utenti dell'infanzia

*** il prosciutto cotto servito è privo di latte e derivati

**** i tortellini sono privi di latte e derivati

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE DI COMUNITÀ EDUCATIVA
 MENÙ SETTIMANALE INFANZIA (ASILO NIDO 12-36 MESI) – 2025/2026
 MENÙ AUTUNNO-INVERNO – 4 SETTIMANE/MESE
DIETA SPECIALE N. 11 = intolleranza frutta a guscio, latte e derivati
 (in grassetto corsivo sono riportate le preparazioni sostitutive rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Crema di lattuga con crostini	Minestrone di verdure con farro	Pasta al pomodoro	Riso all'olio
Filetto di merluzzo salvia e limone	Prosciutto cotto***	Bocconcini di pollo gratinati	Filetto di platessa gratinato
Composta di verdure	Fagiolini all'olio	Carote (mousse**) /carote julienne	Broccoletti al vapore
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta all'aglione	Pasta alle barbabietole rosse	Riso al radicchio rosso	Crema di barbabietole rosse con orzo
Uovo sodo con salsa verde	Scaloppina di suino al forno	Filetto di platessa alla salvia e limone	Sovracoscia (magra) di pollo al forno
Finocchi all'olio	Spinaci saltati all'olio	Composta di verdure	Pisellini stufati
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Passato di legumi con pasta	Riso all'olio	Vellutata di zucca gialla con miglio	Pasta alla amatriciana
Hamburger + rosetta di pane	<u>Polpette di carote*</u>	Fesa di tacchino al forno	<u>Crocchette gratinate di legumi*</u>
Pomodori insalatari	Insalata di verdure miste	Pomodori gratinati	Insalata verde
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Riso alla zucca gialla	Pasta all'olio	Pasta al ragù di lenticchie	Riso all'olio
Prosciutto cotto***	Filetto di merluzzo alle erbe aromatiche	<u>Polpette di cavolfiore*</u>	Filetto di merluzzo gratinato
Fagiolini all'olio	Broccoletti al vapore	Fagiolini all'olio	Patate all'olio
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Pasta al pomodoro	Riso porri e zafferano	Riso ai broccoletti	Pasta al pomodoro
<u>Polpette di tacchino in bianco*</u>	Bocconcini di pollo al limone	Brasato di vitellone	Fagioli cannellini (crema**) all'olio
Composta di verdure	Pisellini stufati	Insalata di verdure miste	Spinaci saltati all'olio

Note: verificare nelle schede tecniche di tutti i prodotti utilizzati l'assenza dell'indicazione "può contenere tracce di frutta a guscio"

* polpette e crocchette di legumi saranno preparati senza parmigiano, pecorino, latte e derivati

** per i piccoli utenti del nido

*** il prosciutto cotto servito è privo di latte e derivati

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE DI COMUNITÀ EDUCATIVA
 MENÙ SETTIMANALE INFANZIA (ASILO NIDO 12-36 MESI) – 2025/2026
 PRIMAVERA-ESTATE – 4 SETTIMANE/MESE
DIETA SPECIALE N. 11 = intolleranza frutta a guscio, latte e derivati
 (in grassetto corsivo sono riportate le preparazioni sostitutive rispetto al menù ordinario)

1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Minestrone primavera con crostini	Crema di zucchine con orzo	Crema di pomodoro con miglio	Riso alle erbe aromatiche
Fesa di tacchino al forno	Filetto di merluzzo alla mugnaia	Fagioli cannellini (crema**) all'olio	Scaloppina di pollo al pomodoro
Pisellini stufati	Pomodori insalatari	Carote (<u>mousse**</u>) /carote julienne	Fagiolini all'olio
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Pasta al pomodoro fresco	Pasta al sugo finto	Pasta al pesto di zucchine	Passato di ceci con pasta
Ceci (crema)* all'olio	Uovo sodo con salsa verde	Filetto di platessa alla livornese	Prosciutto cotto***
Crudités (<u>mousse**</u>) /crudités	Patate all'olio	Fagiolini all'olio	Crudités (<u>mousse**</u>) /crudités
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Pasta all'olio	Riso allo zafferano	Riso primavera	Casarecce al pomodoro fresco
<u>Frittata*</u>	Sovracoscia (magra) di pollo al forno	Roast beef	Filetto di platessa gratinato
Spinaci saltati all'olio	Insalata di verdure miste	Insalata verde	Pomodori insalatari
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Riso alle zucchine	Tortellini al pomodoro fresco****	Pasta al pomodoro fresco	Pasta all'olio
Burger di lenticchie con salsa di pomodoro*	Filetto di merluzzo gratinato	Bocconcini di tacchino alla mugnaia	Filetto di merluzzo con fiocchi di mais
Insalata verde	Fagiolini all'olio	Zucchine alle erbe aromatiche	Carote brasate
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Pasta all'aglione	Pasta al pomodoro fresco	Riso all'olio	Pasta alla marinara
Filetto di platessa salvia e limone	<u>Polpette di vitellone in bianco*</u>	<u>Frittata di zucchine*</u>	Filetto di merluzzo alla mugnaia
Zucchine all'olio	Pomodori gratinati	Spinaci saltati all'olio	Insalata verde

Note: verificare nelle schede tecniche di tutti i prodotti utilizzati l'assenza dell'indicazione "può contenere tracce di frutta a guscio"

*polpette, crocchette di legumi, burger di lenticchie e frittata saranno preparati senza parmigiano, pecorino, latte e derivati

** per i piccoli utenti del nido

*** il prosciutto cotto servito è privo di latte e derivati

**** i tortellini sono privi di latte e derivati

COMUNE DI SOVICILLE (SIENA) – SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E DI COMUNITÀ EDUCATIVA
INFANZIA (ASILO NIDO 12-36 MESI), SCUOLE INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA – 2025/2026
AUTUNNO-INVERNO / PRIMAVERA-ESTATE

DIETA SPECIALE N. 12 = vitto in bianco

(in assenza di certificazione medica, fino ad un max. di 3 giorni consecutivi)

1° giorno	Pasta all'olio Scaloppina di pollo al limone Spinaci lessati all'olio Frutta di stagione (1 mela)
2° giorno	Risotto all'olio Filetti di platessa lessati all'olio Carote fresche lessate all'olio Frutta di stagione (1 mela)
3° giorno	Pastina in brodo di verdure Ricotta Patate lessate all'olio Frutta di stagione (1 mela)

Firenze, 15 settembre 2025 (1° aggiornamento)

