



Acquisto di verdura e frutta di stagione a Filiera Toscana (FT) o biologica (BIO), di prodotti biologici, DOP, IGP e altri prodotti agroalimentari tradizionali italiani (PAT) o da pesca sostenibile (MSC).

Utilizzo di piatti, posate e bicchieri lavabili o, se monouso, in materiale compostabile.



Erogazione di acqua e bibite alla spina anche con prodotti del Commercio Equosolidale

Raccolta differenziata dei rifiuti, sia in cucina nella preparazione dei menù che in sala, a fine pasto, con l'aiuto degli studenti.



Collaborazione con Caritas, Società della Salute ed altre associazioni del territorio per il recupero delle rimanenze e degli scarti vegetali.

Serate speciali in tutte le mense della Toscana con menù sostenibili bilanciati nutrizionalmente e nel rispetto della stagionalità dei prodotti ortofrutticoli.



DSU TOSCANA PER L'AMBIENTE

Strategie di sviluppo
sostenibile nelle
mense universitarie

I nostri prodotti

- Aceto balsamico IGP - Burro
- PAT - Coppa IGP - Cotechino
- IGP - Gorgonzola DOP -
- Miglio decorticato BIO IGP -
- Mortadella IGP - Pancetta
- DOP - Pecorino toscano DOP
- Pesto genovese PAT -
- Piadina IGP - Provolone dolce
- DOP - Speck IGP - Taleggio
- DOP - Riso Parboiled BIO -
- Filetti di merluzzo MSC

Le nostre verdure

- Carote BIO - Cipolle dorate
- BIO - Aglio FT - Alloro FT -
- Cavoli FT - Cetrioli FT -
- Cipolla rossa FT -
- Maggiorana FT - Menta
- fresca FT - Peperoni FT -
- Porri FT - Salvia FT - Sedano
- FT - Timo Ft - Zucca FT

La nostra frutta

- Kiwi Bio - Albicocche Ft -
- Angurie Ft - Melone FT -
- Pesche FT

Le serate con menù sostenibile

- Pasta BIO - Polpa di pomodoro BIO - Carne di bovino adulto Tipica Italiana
- Pollo BIO - Bietola surgelata BIO - Carote surgelate BIO - Fagiolini verdi surgelati BIO - Spinaci surgelati BIO - Yogurt BIO - Arance BIO - Clementini BIO - Mandarini BIO - Mele BIO