

unifisostenibile

Green & Tasty come piace a te!

Cambia il mondo, porta la sostenibilità nel tuo piatto

mercoledì 25 marzo 2026

Mense **Caponnetto** (Campus Novoli, *Via Giovanni Miele 4*)
e **Calamandrei** (Campus Morgagni, *Viale G. B. Morgagni 51*)

Prova il nuovo Menù Sostenibile

con piatti vegetariani sviluppati a partire dalle idee proposte da studenti/esse, analizzate dallo staff tecnico di DSU, per un pasto dove la sostenibilità e la salute si uniscono al gusto e alla creatività.

A partire dal 25 marzo in mensa non si pranza e basta: si fa la differenza!

Ti aspettiamo per scoprire il nostro nuovo Menù Sostenibile, ricette a basso impatto ambientale e tutto il gusto della terra.

Primi piatti

La tradizione si fa veggie: nostalgia di casa

- Pasta alla boscaiola vegetale
- Zuppa del babbo
- Orzotto

Secondi Piatti

Veggie Fusion: voglia di qualcosa di nuovo

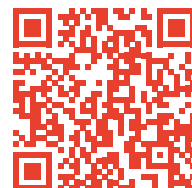
- Piadina con hummus di ceci
- Crostone al ragout di lenticchie

Veggie Gourmet: provalo che è buono!

- Tortino gourmet croccante

Per informazioni

green.office@unifi.it | 055 275 7604-7280



Dipartimenti coinvolti:

Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie,
Alimentari, Ambientali e Forestali (DAGRI)

Dipartimento di Scienze per l'Economia e l'Impresa (DISEI)

**Compila il questionario,
la tua opinione è importante!**
I risultati del sondaggio saranno presentati
durante la Greenweek 2026



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE