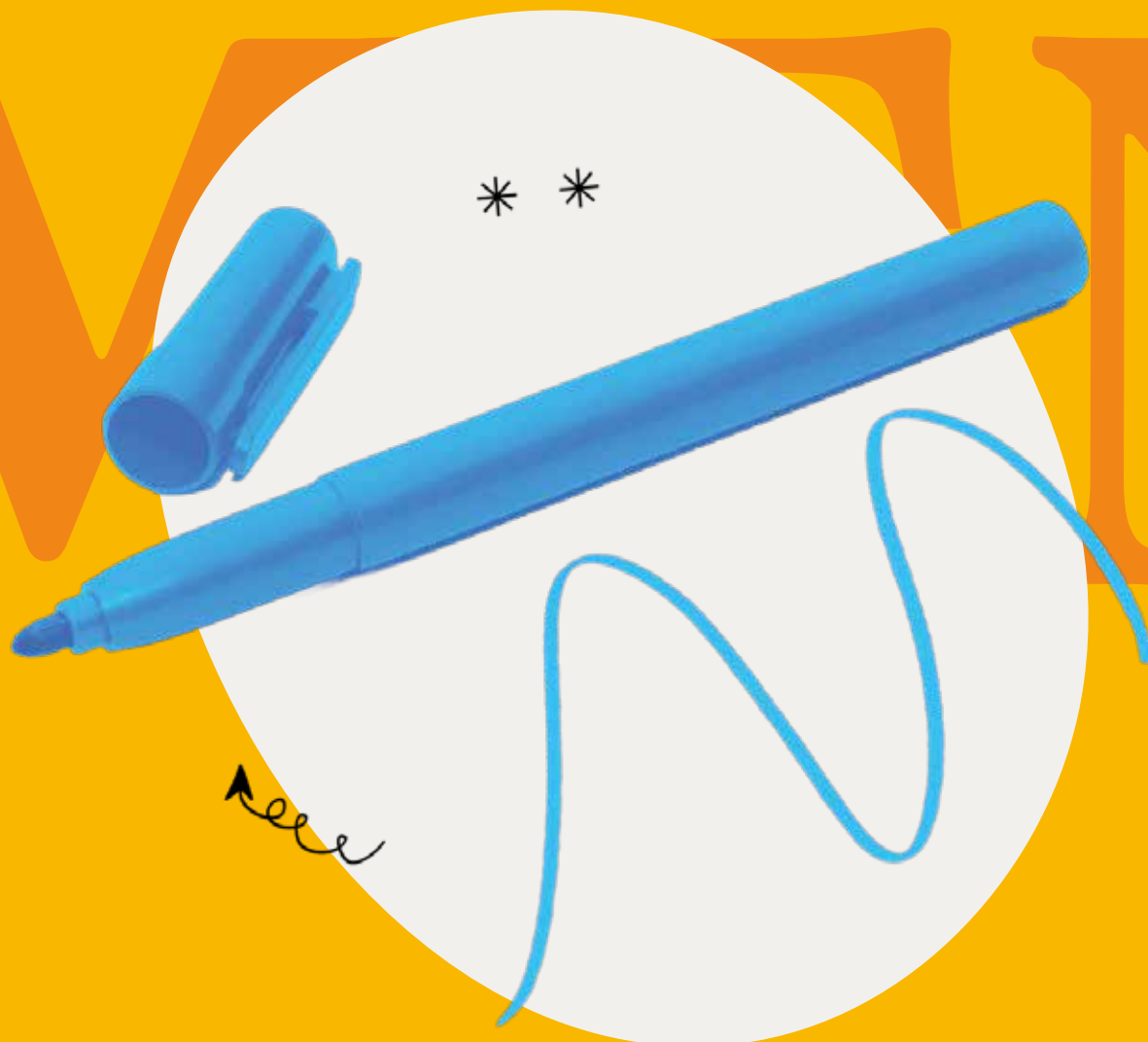


Menu Autunno

12 ottobre - 06 novembre



Infanzia e primaria

Area Fiorentina



Menu Autunno

Infanzia e primaria

12-16 OTTOBRE

1 SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	Stracchino Insalata con mais Riso agli spinaci	Crema di zucca e patate con orzo Cecina* Carote filangé	Fusilli alla francescana¹ Uovo sodo Fagiolini* all'olio	Cavatappi agli aromi Spezzatino di pollo alla cacciatora Cavolfiore all'olio	Sedanini al pomodoro antico² Totani* e patate
	AVANTI I SECONDI				Giornata mondiale dell'alimentazione

19-23 OTTOBRE

2 SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	Riso alla verza Formine di mare* Carote filangé	Fusilli aglio e olio Fusi di pollo arrosto Bietola all'olio	Crema di carote con farro Mozzarella Pisellini* all'olio	Ceci al rosmarino Carote baby* all'olio Penne di grani antichi al pomodoro e basilico	Mezze penne ai broccoli Frittata con patate Insalata con mais
				AVANTI I SECONDI	

26-30 OTTOBRE

3 SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	Caserecce alla carrettiera Uovo sodo Fagiolini* all'olio	Fagioli all'uccelletto Spinaci all'olio Cavatappi agli aromi	Fusilli al ragù di trota Ricotta Broccoli all'olio	Passato di verdure Polpettone di tacchino Insalata con mais	Riso al pomodoro Merluzzo* agli aromi Carote filangé
		AVANTI I SECONDI			

02-06 NOVEMBRE

4 SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	Cavatappi burro e salvia Bastoncini di mare* Spinaci all'olio	Passato di verdure Pizza margherita Yogurt alla frutta	Penne al ragù di lenticchie Rosti di patate Carote filangé	Caciotta Fagiolini* all'olio Caserecce al pomodoro	Riso alla zucca Salsiccia Insalata
				AVANTI I SECONDI	

I menu riportati su questo calendario potrebbero subire variazioni nel corso del mese.

*Prodotto surgelato

Nota ¹ - Salsa alla Francescana: pasta al sugo di pomodoro e pesto

Nota ² - Salsa di pomodoro e alloro

LEGENDA DELLE ICONE

- Specialità Q&S
Piatti di nostra produzione o ricetta
- Questo piatto contiene uno o
più ingredienti di origine biologica
- Con ingredienti a lotta integrata

Scopri cosa rende
unici i nostri piatti
nella prossima
pagina

Dietro le quinte

Crediamo che la buona mensa nasca dalla qualità: immergiti nella ricchezza della nostra filiera e dei fornitori scelti per i pranzi nelle scuole. L'**elenco completo degli ingredienti e degli allergeni** dei piatti è disponibile online nella sezione 'Scopri il menù' del nostro sito.



Per questo menu abbiamo selezionato le materie prime con cura: il **80% proviene da filiera corta** (di cui 89% locale), il **17% dagli hub di distribuzione** e il **3% dal circuito equo-solidale**.

CEREALI

Il primo piatto è quello preferito dai bambini. Per questo cerchiamo di alternare ricette tradizionali e semplici a quelle che prevedono l'utilizzo di verdure sotto forma di salse e minestre.

PASTA E CEREALI

- **Pasta biologica**, essiccata a bassa temperatura, prodotta in un pastificio artigianale toscano;
- **Pasta di grani antichi** di semolato biologico, prodotta in un pastificio artigianale toscano;
- Il **farro e l'orzo** sono biologici.

PANE

Il pane è fatto con **farine locali di tipo 2**, utilizzando anche grano **Verna**. La filiera è interamente locale, dal grano al mulino e infine al panificio!



Il **pane senza glutine** è preparato dai nostri cuochi con mix di farine senza glutine. Solo il lunedì: pane senza glutine disponibile in confezione monoporzionata sigillata di marchi specializzati.

LEGUMI

Rendere i legumi spesso protagonisti del pranzo è una scelta che fa bene alla salute e all'ambiente. Soprattutto quando si scelgono quelli buoni.

- I **ceci**, i **fagioli** e le **lenticchie** sono biologici e toscani.

CARNE

È importante alternare con la giusta frequenza carne rossa e carne bianca e scegliere quella di buona qualità.

- La carne utilizzata per lo spezzatino di **pollo** è biologica e macellata halal;
- I **fusi di pollo** sono toscani e di filiera corta;
- La carne di **tacchino** utilizzata per il polpettone è di filiera corta e lavorata in Toscana;
- La **salsiccia** è prodotta da un produttore locale con suini nazionali.

PRODOTTI ITTICI

Il pesce è uno degli alimenti più difficili da far apprezzare ai bambini e per questo siamo sempre alla ricerca di ricette appetitose.

- Il **merluzzo** è surgelato e pescato nell'Oceano Atlantico;
- Il **ragù di trota** è realizzato con pesce allevato in Lunigiana.

FORMAGGI E UOVA

I formaggi e le uova sono un'ottima fonte di proteine, calcio e sali minerali, tutti elementi fondamentali per la crescita nei bambini. In questo menù proponiamo:

- **Ricotta e mozzarella** biologiche, prodotte in un caseificio toscano;
- **Caciotta** biologica, prodotta in un caseificio toscano;
- **Burro** biologico;
- Le **uova** che utilizziamo per la preparazione delle frittate sono fresche e biologiche.

FRUTTA E VERDURE

La **frutta**, secondo disponibilità delle stagioni e del mercato, è biologica, locale oppure nazionale. Le banane provengono da agricoltura biologica del mercato equo-solidale.

Preferiamo **verdure** fresche, dando priorità a quelle di filiera corta, a Km0 e biologiche. Laddove non praticabile, optiamo su prodotti convenzionali nazionali. Le verdure surgelate sono esclusivamente biologiche.

Prodotti surgelati all'origine in questo menù:

- **Fagiolini** biologici;
- **Pisellini** biologici.

CONDIMENTI

Le **salse a base di pomodoro** sono fatte con pomodoro pelato biologico. L'olio utilizzato per i condimenti è l'**olio extra vergine d'oliva** proveniente da produttori locali.

Focus on

Il pranzo a scuola non è solo nutrimento, è un momento educativo fondamentale quanto la lezione in classe. Sedersi insieme significa imparare la condivisione, il rispetto dei tempi altrui e l'autonomia. Incoraggiamo un approccio sereno al cibo, dove assaggiare nuovi sapori diventa una scoperta e non una sfida, trasformando la mensa in un luogo dove si coltivano relazioni sane e consapevolezza.

DALLE NOSTRE COLLINE, IL GUSTO DELL'AUTUNNO

Ottobre racconta il legame tra la nostra tavola e le campagne che ci circondano. È il tempo delle ultime vendemmie e dell'avvio della raccolta delle olive: due momenti diversi, uniti dal lavoro di chi coltiva la terra e custodisce le tradizioni del territorio ma soprattutto due occasioni di incontro, scambio e convivialità.

Tra filari e oliveti, ogni raccolto arriva dopo mesi di attenzione, esperienza e attesa. L'uva viene portata in cantina, mentre le olive raggiungono il frantoio dove vengono lavorate per ottenere l'olio. Conoscere questi passaggi aiuta i bambini e le bambine a scoprire quante storie ci sono dietro gli alimenti. Nei nostri menù utilizziamo olio

extravergine d'oliva delle nostre colline. Una scelta che nasce dalla volontà di offrire ai nostri ragazzi la massima qualità, valorizzando un ingrediente fondamentale della cucina mediterranea. Il suo profumo accompagna verdure, minestre e altri piatti, senza bisogno di preparazioni complicate.

Per Qualità e Servizi, scegliere l'olio dei produttori locali significa anche sostenere il loro lavoro e dare continuità all'agricoltura del territorio. Dietro ogni bottiglia infatti ci sono persone, competenze e oliveti da curare: un patrimonio che entra nella nostra mensa e diventa parte dell'educazione al cibo.

Anche a casa, una fetta di pane con un filo d'olio può essere l'occasione per osservare, annusare e assaggiare insieme, per portare avanti una tradizione che non è solo cura del territorio ma anche pilastro del nostro fare comunità intorno al cibo.



NUOVA FORMA, STESSO SAPORE: ARRIVA LA CACIOTTA QUADRATA

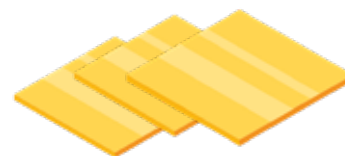
Chi ha detto che una caciotta debba essere tonda? La nostra è quadrata, e dietro questa forma c'è un progetto che unisce qualità, collaborazione e attenzione al servizio, in una storia che comincia dal latte e arriva fino ai piatti dei nostri bambini.

Conoscete già la nostra filiera dei formaggi, nata dall'incontro tra il latte biologico del Mugello e un caseificio artigianale della zona di Lucca. Da questa collaborazione sono nati i latticini di altissima qualità presenti nei nostri menù, che raccontano l'incontro tra allevamento e sapere caseario.

La caciotta che trovate in tavola questo mese rappresenta un nuovo passo di questo percorso. Il latte e il metodo di produzione restano gli stessi: a cambiare è la forma, quadrata invece che rotonda. Una modifica che lascia intatti il sapore e la qualità del prodotto, rispondendo alle esigenze dei nostri bambini e bambine ed eliminando gli scarti di lavorazione nelle nostre cucine.



mensa. Valorizziamo le competenze dei produttori e costruiamo soluzioni condivise, nelle quali la qualità degli ingredienti incontra la cura del servizio, anche attraverso una caciotta quadrata.



La squadatura permette di uniformare le porzioni ottenute: un dettaglio concreto, pensato per rendere semplice e preciso il lavoro di chi prepara e serve i pasti, garantendo la stessa attenzione a tutti i nostri utenti.

Per noi, creare filiere significa questo: lavorare insieme alle realtà del territorio per sviluppare prodotti pensati per la



Consigli per la cena

Ricette sane e bilanciate per quando sei a corto di idee

12-16 OTTOBRE

1 SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	Minestrina in brodo Merluzzo gratinato al forno Patate all'olio	Riso al burro Polpettine di manzo al pomodoro Bietola all'olio	Crema di verdure con crostini Pecorino toscano Insalata	Bruschetta di pane e pomodoro e pane e olio Hummus di ceci Bastoncini di carote	Risotto alla zucca Frittata con spinaci

19-23 OTTOBRE

2 SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	Pasta al pomodoro Polpette di ceci e patate Insalata	Crema di zucca Uova strapazzate Cruditè di finocchi	Riso ai formaggi Petto di pollo alla salvia Broccoli all'olio	Crema di verdure con crostini Burger di salmone Patate all'olio	Minestrina in brodo Stracchino Fagiolini all'olio

26-30 OTTOBRE

3 SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	Crema di patate Hamburger di manzo Insalata	Minestrina in brodo Palombo alla livornese Patate all'olio	Crema di verdure Prosciutto Finocchi filangé	Riso al pomodoro Cecina Bietola saltata	Crema di zucca con crostini Torta salata ricotta e spinaci

02-06 NOVEMBRE

4 SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	Crema di finocchi e patate Frittata Carote filangé	Riso al pomodoro Platessa gratinata Fagiolini all'olio	Minestrina in brodo Lesso Sottoli e sottaceti misti	Zuppa di fagioli con farro Bruschetta con olio nuovo Pinzimonio	Crema di carote Mozzarella Finocchi filangé



Buono e Sano

Prodotti freschi, locali, biologici e di **stagione** che ci permettono di offrire menu per una **buona e sana alimentazione**.

Insieme per il benessere delle comunità:



Contatti

Qualità & Servizi s.p.a.

Via del Colle, 78 - 50041 Calenzano (FI)

tel. 0558826837

contatti@qualitaeservizi.com

www.qualitaeservizi.com