

Menu Autunno

12 ottobre - 06 novembre



Nidi

Area Fiorentina



Menu Autunno

Nidi

12-16 OTTOBRE

1 SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	Riso agli spinaci Stracchino Pisellini* all'olio	Crema di zucca e patate con orzo Cecina* Bastoncini di carote all'olio	Fusilli alla francescana ¹ Uovo sodo Fagiolini* all'olio	Cavatappi agli aromi Spezzatino di pollo alla cacciatora Cavolfiore all'olio	Pasta al pomodoro antico ² Merluzzo* olio e limone Patate all'olio
	 Giornata mondiale dell'alimentazione				

19-23 OTTOBRE

2 SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	Riso alla verza Formine di mare* Patate all'olio	Fusilli aglio e olio Spezzatino di pollo agli aromi Bietola all'olio	Crema di carote con farro Mozzarella Pisellini* all'olio	Penne di grani antichi al pomodoro e basilico Ceci al rosmarino Carote baby* all'olio	Mezze penne ai broccoli Frittata con patate Fagiolini* all'olio

26-30 OTTOBRE

3 SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	Casarecce alla carrettiera Uovo sodo Fagiolini* all'olio	Cavatappi agli aromi Fagioli all'uccelletto Spinaci all'olio	Fusilli al ragù di trota Ricotta Broccoli all'olio	Passato di verdure Polpettone di tacchino Patate all'olio	Riso al pomodoro Merluzzo* agli aromi Bastoncini di carote all'olio

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 bio alla frutta	Penne al ragù di lenticchie Rosti di patate Bastoncini di carote all'olio	Casarecce al pomodoro Caciotta Fagiolini* all'olio	Crema di zucca con riso Salsiccia Patate all'olio

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

*Prodotto surgelato

Nota ¹ - Salsa alla Francese: 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;
- 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.



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