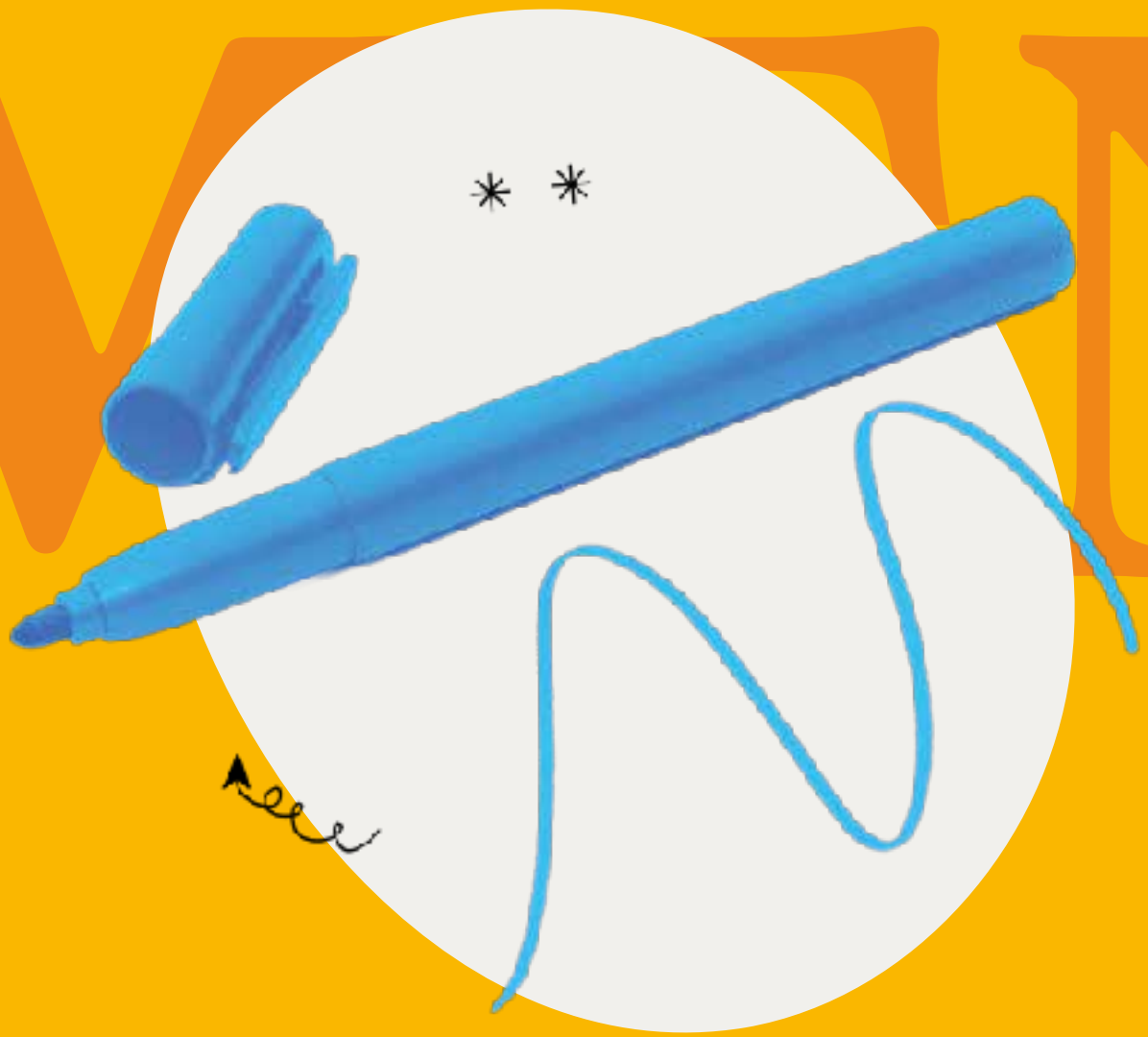
Menu Autunno

09 novembre - 04 dicembre



Infanzia e primaria

Area Fiorentina

Qualità & Servizi SpA

Menu Autunno

Infanzia e primaria

1 SETTIMANA — 09-13 NOVEMBRE

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Riso agli spinaci Stracchino Carote baby* all'olio	Cavatappi agli aromi Frittata al formaggio Fagiolini* all'olio	Pasta e fagioli Pane e olio nuovo Insalata croccante[1]	Fusilli alla francescana[2] Spezzatino di pollo al finocchietto e limone Finocchi e carote filangé	Totani* e patate Sedanini al pomodoro antico[3] AVANTI I SECONDI

Giornata mondiale dell'alimentazione

2 SETTIMANA — 16-20 NOVEMBRE

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Riso alla verza Formine di mare* Carote filangé	Cavatappi aglio e olio Fusi di pollo arrosto Patate all'olio	Crema di carote con farro Mozzarella Pisellini* prezzemolati	Ceci al rosmarino Spinaci saltati Penne di grani antichi al pomodoro e basilico AVANTI I SECONDI	Mezze penne ai broccoli Torta di zucca Insalata con mais

3 SETTIMANA — 23-27 NOVEMBRE

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Caserecce alla carrettiera Uovo sodo Fagiolini* all'olio	Fagioli all'uccelletto Bietola saltata Cavatappi agli aromi AVANTI I SECONDI	Riso al pomodoro Caciotta toscana Broccoli all'olio	Pulled pork con polenta fritta Insalata con perline di mozzarella, olive e mais	Crema di verdure con miglio Merluzzo* agli aromi Carote filangé

4 SETTIMANA — 30 NOVEMBRE - 04 DICEMBRE

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
FESTA DELLA TOSCANA **Infanzia:** Quadrucci[4] di patate burro e salvia **Primaria:** Tortelli di patate burro e salvia Cecina* Cavolfiore all'olio Cantuccini	Caserecce al ragù del Tirreno* Ricotta Fagiolini* all'olio	Penne al ragù di lenticchie Rosti di patate Carote filangé	Crema di verdure con crostini Pizza margherita	Riso alla zucca Spezzatino di tacchino alla cacciatora Insalata

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

*Prodotto surgelato

Nota [1] - Con pan di zucchero, cavolo viola e semi di girasole

Nota [2] - Con pomodoro e pesto

Nota [3] - Salsa di pomodoro e alloro

Nota [4] - Infanzia: quadrucci

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

Impatto Ambientale: L'emissione stimata per ogni pasto prodotto da noi è **> 1 kg di CO_2 eq** (dati 2025).

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 il miglio** sono biologici;
- I **tortelli** e **quadrucci** sono realizzati in un pastificio del Mugello con uova fresche.

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 monoporzione 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

É 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 di filiera corta e macellati halal;
- La carne di **tacchino** è di filiera corta;
- Il **pulled pork** è realizzato con spalla prodotta da un fornitore 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 pesce** è realizzato con pesce pescato nel Mar Tirreno.

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;
- 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;
- **Carote**.

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.

DESSERT

I cantuccini sono prodotti da un biscottificio locale

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.

UNA FESTA, TANTI ORTI

L'11 novembre è la data che SlowFood ha scelto per celebrare la festa che coinvolge tutti gli orti che in oltre 20 anni sono stati realizzati all'interno delle scuole di tutta Italia.
Anche Qualità e Servizi partecipa al progetto Orti a Scuola: già da diversi anni alcuni istituti hanno realizzato il proprio orto e se ne prendono cura con amore e dedizione grazie al nostro contributo.
La realizzazione e il manenimento degli orti è possibile grazie all'impegno degli insegnanti e al supporto dei volontari SlowFood che aiutano le classi nelle fasi più delicate.
Inoltre, il progetto ci ha permesso di dare accesso alla formazione ai docenti delle scuole coinvolte e di mettere a disposizione laboratori

L'11 novembre è la data che SlowFood ha scelto per celebrare la festa che coinvolge tutti gli orti che in oltre 20 anni sono stati realizzati all'interno delle scuole di tutta Italia.
Anche Qualità e Servizi partecipa al progetto Orti a Scuola: già da diversi anni alcuni istituti hanno realizzato il



proprio orto e se ne prendono cura con amore e dedizione grazie al nostro contributo.
La realizzazione e il manenimento degli orti è possibile grazie all'impegno degli insegnanti e al supporto dei volontari SlowFood che aiutano le classi nelle fasi più delicate.
Inoltre, il progetto ci ha permesso di dare accesso alla formazione ai docenti delle scuole coinvolte e di mettere a disposizione laboratori didattici per le classi.
Qualità e Servizi crede fortemente in questo percorso, che ha deciso di sostenere per la grande valenza educativa.
Prendersi cura di un orto significa infatti imparare il ciclo delle stagioni, riconoscere i segnali che le piante ci

LA TOSCANA CHE SI PRENDE CURA

Il 30 novembre celebriamo la nostra regione, prima al mondo ad abolire la pena di morte nel lontano 1786.
Si tratta di una ricorrenza che ci rende non solo cittadini orgogliosi, ma anche responsabili della promozione dei diritti umani, della pace e della giustizia come elementi costitutivi della nostra identità.

La Festa della Toscana 2026 invita a riflettere sul tema «La Toscana che si prende cura». È un richiamo a guardare alle persone, alle comunità e all'ambiente con attenzione e responsabilità. La cura non riguarda soltanto qualcuno o qualcosa in particolare: ci coinvolge tutti, perché ogni gesto può contribuire al benessere comune.
È un atto che può cominciare da un gesto semplice: ascoltare un compagno, aiutare chi è in difficoltà, rispettare gli spazi che condividiamo. Sono attenzioni quotidiane, ma insieme possono rendere la scuola un luogo più



accogliente per tutti e tutte.
Anche la mensa è un momento di comunità. Ci sediamo insieme, assaggiamo piatti diversi, impariamo a rispettare i tempi e le esigenze degli altri. Possiamo prenderci cura del cibo evitando di sprecarlo, usare con attenzione ciò che serve e lasciare il posto ordinato per chi verrà dopo di noi.

Bambine e bambini possono scoprire che la cura si costruisce collaborando: dividere una responsabilità, ringraziare chi prepara e serve il pasto, fare spazio a chi si sente escluso. Non occorrono gesti straordinari; conta accorgersi di ciò che accade intorno e scegliere di partecipare.

La Toscana che si prende cura nasce così, nelle relazioni di ogni giorno. A scuola, in famiglia e a tavola possiamo imparare che prenderci cura degli altri e di ciò che ci circonda è un impegno condiviso. E che ciascuno, con le proprie attenzioni, può contribuire a una comunità migliore.



Consigli per la cena

Ricette sane e bilanciate per quando sei a corto di idee

1 SETTIMANA — 09-13 NOVEMBRE

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Minestrina in brodo Merluzzo gratinato al forno Patate all'olio	Crema di verdure con crostini Polpettine di manzo al pomodoro Bietola all'olio	Riso al burro Pecorino toscano Spinaci saltati	Bruschetta di pane con olio nuovo Fagioli all'olio nuovo Cavolo nero stufato	Risotto alla zucca Frittata con spinaci

2 SETTIMANA — 16-20 NOVEMBRE

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

3 SETTIMANA — 23-27 NOVEBRE

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	Crema di zucca con crostini Torta salata ricotta e spinaci	Riso al pomodoro Cecina Bietola saltata

4 SETTIMANA — 30 NOVEMBRE - 04 DICEMBRE

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



Qualità & Servizi SpA

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