# Menu Autunno

## 09 novembre - 04 dicembre



# Nidi con cucina

Area Fiorentina

Qualità & Servizi SpA

# Menu Autunno

Nidi con cucina

## 09-13 NOVEMBRE

### 1 SETTIMANA

| LUNEDÌ | MARTEDÌ | MERCOLEDÌ | GIOVEDÌ | VENERDÌ |
|---|---|---|---|---|
| Riso agli spinaci<br>Stracchino<br>Carote baby* all'olio<br>**Merenda**<br>Yogurt bianco e alla frutta | Crema di zucca e patate con pastina<br>Frittata al formaggio<br>Fagiolini* all'olio<br>**Merenda**<br>Pizza rossa | Pasta e fagioli<br>Pane e olio nuovo<br>Finocchi e carote all'olio<br>**Merenda**<br>Torta casalinga | Pasta agli aromi<br>Spezzatino di pollo al finocchietto e limone<br>Cavolfiore all'olio<br>**Merenda**<br>Pane e marmellata | Pasta al pomodoro antico1<br>Merluzzo* olio e limone<br>Patate all'olio<br>**Merenda**<br>Crackers |

Festa degli orti di SlowFood

Giornata mondiale della gentilezza

## 16-20 NOVEMBRE

### 2 SETTIMANA

| LUNEDÌ | MARTEDÌ | MERCOLEDÌ | GIOVEDÌ | VENERDÌ |
|---|---|---|---|---|
| Riso alla verza<br>Formine di mare*<br>Patate all'olio<br>**Merenda**<br>Yogurt bianco e alla frutta | Pasta aglio e olio<br>Spezzatino di pollo agli aromi<br>Bastoncini di carote all'olio<br>**Merenda**<br>Pane e marmellata | Crema di carote con farro<br>Mozzarella<br>Pisellini* prezzemolati<br>**Merenda**<br>Torta casalinga | Penne di grani antichi al pomodoro e basilico<br>Ceci al rosmarino<br>Spinaci saltati<br>**Merenda**<br>Pane e olio | Pasta al pesto<br>Frittata al formaggio<br>Fagiolini* all'olio<br>**Merenda**<br>Schiacciata |

## 23-27 NOVEMBRE

### 3 SETTIMANA

| LUNEDÌ | MARTEDÌ | MERCOLEDÌ | GIOVEDÌ | VENERDÌ |
|---|---|---|---|---|
| Minestrina in brodo<br>Uovo sodo<br>Fagiolini* all'olio<br>**Merenda**<br>Pizza rossa | Pasta agli aromi<br>Fagioli all'uccelletto<br>Bietola saltata<br>**Merenda**<br>Latte e biscotti | Riso al pomodoro<br>Caciotta toscana<br>Broccoli all'olio<br>**Merenda**<br>Pane e olio | Polenta al pomodoro<br>Straccetti di arista alle erbette<br>Patate all'olio<br>**Merenda**<br>Yogurt bianco e alla frutta | Crema di verdure con miglio<br>Merluzzo* agli aromi<br>Bastoncini di carote all'olio<br>**Merenda**<br>Crackers |

## 30 NOVEMBRE - 04 DICEMBRE

### 4 SETTIMANA

| LUNEDÌ | MARTEDÌ | MERCOLEDÌ | GIOVEDÌ | VENERDÌ |
|---|---|---|---|---|
| **FESTA DELLA TOSCANA**<br>Quadrucci di patate burro e salvia<br>Cecina*<br>Cavolfiore all'olio<br>Ricciarelli<br>**Merenda**<br>Pane e marmellata | Pasta al ragù del Tirreno*<br>Ricotta<br>Fagiolini* all'olio<br>**Merenda**<br>Yogurt bianco e alla frutta | Pasta al ragù di lenticchie<br>Frittatai di patate<br>Bastoncini di carote all'olio<br>**Merenda**<br>Pane e olio | Crema di verdure con pastina<br>Pizza margherita<br>**Merenda**<br>Torta casalinga | Crema di zucca con riso<br>Spezzatino di tacchino alla cacciatora<br>Patate all'olio<br>**Merenda**<br>Schiacciata |

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

*Prodotto surgelato

**Nota 1** - Con 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

**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 **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;
- L'**arista** è 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** baby.

## 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.



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