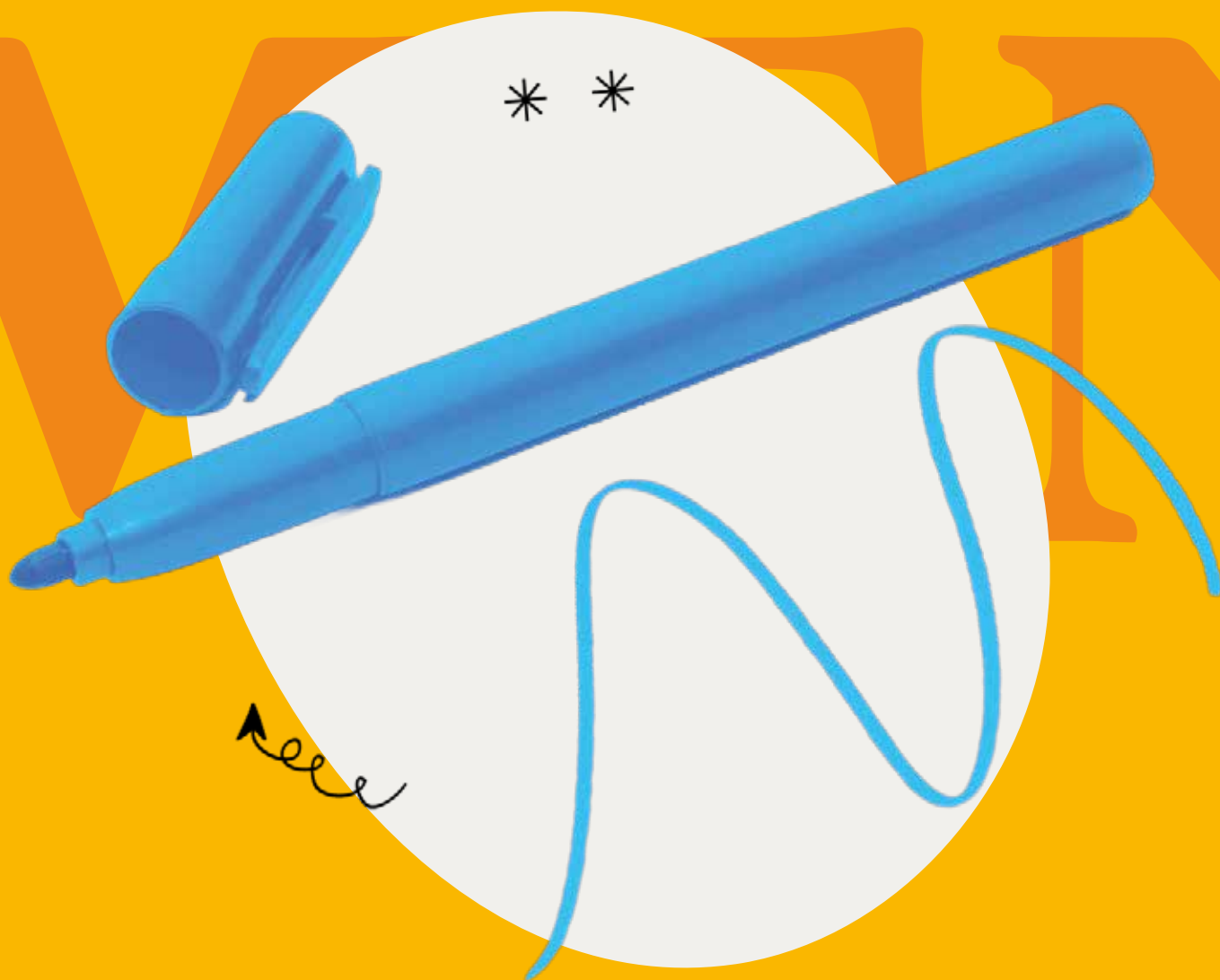


Menu Estate

25 maggio - 19 giugno



Infanzia e Primaria

Area Fiorentina



Menu Estate

Infanzia e Primaria

25-29 MAGGIO

1
SETTIMANA

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Riso ai caci* Bastoncini di mare* Carote filangé Frutta	Gnocchetti sardi alla francescana² Pecorino DOP Zucchine all'olio Frutta	Fusilli ai sapori dell'orto Frittata al formaggio Insalata con mais Frutta	Sedanini olio e basilico Insalata di borlotti³ Insalata di pomodori Frutta AVANTI I SECONDI	Penne alla pommarola Spezzatino di pollo al limone Patate prezzemolate Frutta

01-05 GIUGNO

2
SETTIMANA

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Caserecce alla carrettiera Bocconcini di grana Insalata con mais Frutta AVANTI I SECONDI		Cavatappi burro e salvia Cecina* Carote filangé Frutta	Penne alla pommarola Pepite di pollo Bletola saltata Frutta	Riso allo zafferano Uovo sodo con maionese Insalata di pomodori Frutta

08-12 GIUGNO

3
SETTIMANA

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Riso al pomodoro Polpettine* all'olio Fagiolini* all'olio Frutta	Insalata mista con mais Pizza con wurstel e patatine Budino al cioccolato	Fusilli al ragù del Tirreno* Stracchino Carote baby* e patate Frutta	Cavatappi agli aromi Insalata di ceci fantasia* Frutta AVANTI I SECONDI	Penne di grani antichi al pomodoro e olive Frittata con patate Carote filangé Frutta

15-19 GIUGNO

4
SETTIMANA

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Cavatappi aglio e olio Ricotta Taccole* al pomodoro Frutta AVANTI I SECONDI	Pasta fredda alla mediterranea⁵ Salsiccia Insalata Frutta	Riso al pomodoro Insalata di lenticchie con verdure Carote filangé Frutta	Crema di verdure con crostini Focaccia con spinaci e formaggio Frutta	Orzotto al pesto di basilico, mais e pomodorini Uovo sodo Lattughino Frutta

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

*Prodotto surgelato

Nota 1 - Riso ai caci: riso con salsa ai formaggi

Nota 2 - Salsa alla Franceseana: pasta al sugo di pomodoro e pesto

Nota 3 - Con acciughe, olive, capperi e pomodoro

Nota 4 - Con edamer, carote, zucchine e pomodorini

Nota 5 - Con tonno, mozzarelline, pomodori e olive

LEGENDA DELLE ICONE



Specialità Q&S
Piatti di nostra produzione o ricetta

DOP

Denominazione di Origine Protetta



Questo piatto contiene uno o
più ingredienti di origine biologica



Con ingredienti a lotta integrata



Piatto freddo

Scopri cosa rende
unici i nostri piatti
nella prossima
pagina

Impatto Ambientale: L'emissione stimata per ogni pasto prodotto da noi è di circa **0,97 kg di CO₂ eq** (dati 2024).

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;
- **Orzo** biologico.

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 **fagioli**, le **lenticchie** e i **ceci** 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 **salsiccia** proviene da un fornitore locale.

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** biologica, prodotta in un caseificio toscano;
- **Pecorino** toscano DOP;
- Bocconcini di **Grana Padano** DOP;
- **Burro** biologico;
- Le frittate sono realizzate con **uova fresche** biologiche

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 **ragù di pesce** è realizzato con pesce pescato nel Tirreno.

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
- Carote baby
- Taccole

CONDIMENTI

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

MENU SPECIALI



Invertiamo l'ordine delle portate per favorire il consumo di verdure e proteine e l'assaggio di nuovi piatti

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 consapevoli.

ARRIVA L'ESTATE: BUONE VACANZE A TUTTI!

Con l'arrivo dell'estate si conclude anche il servizio mensa di quest'anno scolastico. È stato un percorso fatto di crescita, scoperte e tante abitudini sane costruite giorno dopo giorno insieme ai bambini e alle bambine e grazie al confronto con insegnanti, genitori e commissioni mensa.

A tutte le classi auguriamo una pausa estiva serena, piena di gioco e momenti da condividere in famiglia per rilassarsi e passare tempo insieme.

Anche durante le vacanze, una corretta alimentazione resta un alleato prezioso per stare bene e avere energia. Bastano poche semplici attenzioni: bere molta acqua durante la giornata,

consumare frutta e verdura di stagione, preferire pasti leggeri e limitare bevande zuccherate e snack troppo ricchi.

L'estate offre tanti colori e sapori naturali: pesche, meloni, pomodori, zucchine e insalate possono diventare occasioni divertenti per coinvolgere i più piccoli nella scelta e preparazione di pasti e merende sfiziosi, freschi, nutrienti e super colorati.

Perché mangiare bene non significa rinunciare al gusto — anzi, spesso è proprio il contrario.

Un arrivederci al prossimo anno scolastico per chi continuerà il suo percorso insieme a noi e un grande in

bocca al lupo a chi invece inizierà un nuovo percorso scolastico.

In ogni caso... buone vacanze a tutti!



Per ricette fresche e colorate da cucinare e gustare insieme in famiglia [clicca qui](#)

MA QUALITÀ E SERVIZI, CHE SUCCEDDE D'ESTATE?

Mentre le scuole si preparano alla pausa estiva, per la nostra azienda inizia una fase altrettanto importante: quella della verifica e della progettazione del nuovo anno scolastico.

Le nostre cucine invece si occupano di fornire i pranzi per i centri estivi, che rappresentano un servizio fondamentale per le famiglie durante la chiusura scolastica.

L'estate, infatti, non rappresenta una pausa delle attività, ma un momento strategico di confronto e lavoro condiviso. È il tempo in cui i nostri team si riuniscono per analizzare il percorso svolto da settembre a giugno, valutare i risultati raggiunti, raccogliere osservazioni e individuare nuove opportunità di miglioramento.

Ogni anno scolastico lascia esperienze preziose: i pasti serviti, i progetti realizzati, le attività educative proposte nelle scuole, il dialogo costruito con insegnanti, famiglie e amministrazioni. Fare bilancio significa valorizzare ciò che ha funzionato bene e trasformare ogni esperienza in uno strumento di crescita.

Parallelamente prende forma il lavoro



per il futuro. In queste settimane si progettano i nuovi menù, con attenzione all'equilibrio nutrizionale, alla stagionalità e alla qualità delle materie prime, ma anche i percorsi di educazione alimentare rivolti a scuole, docenti e bambini. Un'attività che va

oltre il servizio mensa e punta a costruire maggiore consapevolezza sul valore del cibo, della salute e della sostenibilità.

L'estate è anche il periodo in cui vengono pianificati eventi, incontri e iniziative dedicate alle famiglie e al territorio, con l'obiettivo di rafforzare il legame con la comunità e promuovere momenti di partecipazione e condivisione.

Accanto a questo, continuano a svilupparsi i progetti che stiamo portando avanti sul territorio: percorsi innovativi, collaborazioni e attività pensate per rendere il servizio sempre più attento, moderno e vicino alle esigenze delle scuole e delle famiglie.

Perché crescere significa non fermarsi mai. Anche quando le scuole chiudono, il nostro impegno continua, con uno sguardo rivolto al prossimo anno scolastico e alla volontà di migliorare ogni giorno la qualità del servizio e delle relazioni costruite insieme.

Consigli per la cena

Ricette sane e bilanciate per quando sei a corto di idee

25-26 MAGGIO

1 SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	Pappa al pomodoro Cecina Fagiolini all'olio Frutta	Insalata di patate prezzemolate Hamburger di manzo al pomodoro Insalata Frutta	Crema tiepida di zucchine e piselli Merluzzo alla livornese Carote filangé Frutta	Insalata di riso Mozzarella Insalata mista con mais Frutta	Bruschetta di pane con pomodorini e basilico Omelette al forno Zucchine trifolate Frutta

01-05 GIUGNO

2 SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	Insalata di pollo Pomodori e cetrioli Frutta		Crema di pomodoro con crostini Polpo con patate Macedonia	Panzanella Pecorino toscano Insalata Frutta	Insalata di pasta Hummus di ceci Bastoncini di carote Frutta

08-12 GIUGNO

3 SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	Pappa al pomodoro Insalata di fagioli cannellini con pomodori e cetrioli Frutta	Crema tiepida di zucchine e piselli Filetti di salmone alla griglia Carote filangé Frutta	Bruschetta di pane con pomodorini e basilico Uova strapazzate Spinaci all'olio Frutta	Insalata di patate prezzemolate Bocconcini di pollo panati Insalata di lattughino e valeriana Frutta	Insalata caprese Fagiolini all'olio Frutta

15-19 GIUGNO

4 SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	Minestrone di verdure estive Uovo sodo con maionese Pomodori e cetrioli Frutta	Crema di pomodoro Polpettine di legumi Zucchine trifolate Frutta	Fesa di tacchino alla salvia Fagiolini all'olio Frutta	Insalata di riso Filetti di nasello panati al forno Insalata con mais Frutta	Panzanella Stracchino Carote filangé Frutta



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