

# Menu Estate

25 maggio - 19 giugno



\* \*

## Nidi

Area Fiorentina



# Menu Estate

Nidi

25-29 MAGGIO

1  
SETTIMANA

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Riso ai caci <sup>1</sup> Bastoncini di mare* Bastoncini di carote all'olio Frutta	Gnocchetti sardi alla francescana <sup>2</sup> Pecorino <b>DOP</b> Zucchine all'olio Frutta	Fusilli ai sapori dell'orto Frittata al formaggio Spinaci all'olio Frutta	Sedanini olio e basilico Insalata di borlotti <sup>3</sup> Insalata di pomodori Frutta	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 Fagiolini* all'olio		Cavatappi burro e salvia Cecina* Bastoncini di carote all'olio Frutta	Penne alla pommarola Pepite di pollo Bietola saltata Frutta	Riso allo zafferano Uovo sodo Insalata di pomodori Frutta

08-12 GIUGNO

3  
SETTIMANA

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Riso al pomodoro Polpettine* all'olio Fagiolini* all'olio Frutta	Crema di zucchine e patate Pizza margherita Frutta	Fusilli al ragù del Tirreno* Stracchino Carote baby* all'olio Frutta	Cavatappi agli aromi Insalata di ceci fantasia <sup>4</sup> Frutta	Pasta di grani antichi al pomodoro e olive Frittata con patate Pisellini* all'olio Frutta

15-19 GIUGNO

4  
SETTIMANA

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Cavatappi aglio e olio Ricotta Taccole* al pomodoro Frutta	Pasta fredda con mozzarella, pomodoro e basilico Salsiccia Zucchine all'olio Frutta	Riso al pomodoro Insalata di lenticchie con verdure Bastoncini di carote all'olio Frutta	Crema di verdure con orzo Merluzzo* olio e limone Patate all'olio Frutta	Caserecce al pesto Uovo sodo Pisellini* all'olio 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

## 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 CO<sub>2</sub> 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 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 **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;
- Il **merluzzo** è pescato nell'oceano Atlantico.

## 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
- Pisellini

## 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 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 cammino scolastico.



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.



## 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