

Menu Estate

25 maggio - 19 giugno



Secondaria

Area Fiorentina








Menu Estate


Secondaria

Scuola Pescetti - Lunedì e Mercoledì | Scuola Cavalcanti - Solo Mercoledì

25-29 MAGGIO

1 SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	Riso ai caci*  Bastoncini di mare* Carote filangé  Frutta			Fusilli ai sapori dell'orto  Frittata al formaggio  Insalata con mais  Frutta	

01-05 GIUGNO

2 SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	Fusilli alla carrettiera Bocconcini di grana  Insalata con mais  Frutta			Cavatappi burro  e salvia Pepite di pollo Carote filangé Frutta	

08-12 GIUGNO

3 SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	Riso al pomodoro  Polpettine* all'olio Fagiolini* all'olio  Frutta			Caserecce all'olio  Pizza wurstel e patatine Insalata Frutta 	

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

*Prodotto surgelato

Nota ¹ - Riso con salsa ai formaggi

LEGENDA DELLE ICONE



Questo piatto contiene uno o più ingredienti di origine biologica

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.

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.

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:

- Bocconcini di **Grana Padano DOP**;
- **Burro** biologico;
- Le frittate sono realizzate con **uova fresche** 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

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 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 SUCCEDA 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