

Menu Inverno

2 - 27 marzo



* *

Nidi

Area Fiorentina



Menu Inverno

Nidi

2-6 MARZO

1 SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	Penne alla pastora ¹ Pecorino DOP Bastoncini di carote all'olio Frutta	Cavatappi al burro e limone Cecina* al forno Spinaci saltati Frutta	Fusilli integrali al pomodoro e basilico Spezzatino di pollo all'ortolana Fagiolini* all'olio Frutta	Riso alla zucca Frittata con patate Finocchi all'olio Frutta	Crema di carote e porri con miglio Merluzzo* con panatura saporita Broccoli all'olio Frutta

9-13 MARZO

2 SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	Sedanini al ragù di lenticchie Formine di mare* Carote baby* all'olio Frutta	Fusilli aglio e olio Polpette* all'olio Erbette saltate Frutta	Riso al pomodoro Uovo sodo Pisellini* all'olio Frutta	Crema di verdure Pizza Margherita Frutta	Mezze penne al pesto di cime di rapa e broccoli Fagioli all'uccelletto Zucca e patate al forno Frutta

16-20 MARZO

3 SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	Vellutata di cavolfiore e porri con orzo Mozzarella Patate all'olio Frutta	Penne di grani antichi con pomodoro e alloro Pepite di pollo Bietola saltata Frutta	Passato di ceci con pasta Pane e olio Fagiolini e bastoncini di carote all'olio Frutta	Riso alla braccio di ferro ³ Frittata con formaggio Finocchi all'olio Frutta	Fusilli burro e salvia Merluzzo* al pomodoro saporito Broccoli e patate all'olio Frutta

23-27 MARZO

4 SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	Cavatappi alla francescana ² Ricotta Broccoli all'olio Frutta	Fusilli agli aromi Lenticchie in umido Bastoncini di carote al timo Frutta	Riso al ragù di pesce* del Tirreno Uovo sodo con salsa Bugs Bunny ⁴ Fagiolini* all'olio Frutta	Caserecce alla pomarola Spezzatino di pollo agli aromi Pisellini* all'olio Frutta	Crema di verdure con farro Merluzzo* olio e limone Patate all'olio Frutta

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

*Prodotto surgelato

Nota ¹ - Salsa alla Pastora: pasta al sugo di pomodoro e ricotta

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

Nota ³ - Salsa alla Braccio di Ferro: con ricotta e spinaci

Nota ⁴ - Salsa alla Bugs Bunny: con carote e curcuma

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

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 risieda anche nella qualità delle materie prime. Vi portiamo dietro le quinte delle nostre cucine, per scoprire insieme i prodotti che utilizziamo per preparare i pranzi dei nostri bambini e bambine. 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 il 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 in un pastificio artigianale toscano;
- **Pasta di grani antichi** di semolato biologico, prodotta in pastificio artigianale toscano;
- **Orzo, Farro e Miglio** biologici.

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;
- La **cecina** è surgelata.

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 (secondo disponibilità)

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
- **Pecorino** Toscano DOP
- **Burro** biologico
- **Frittate** preparate con uova fresche.

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 realizzata con pesce pescato nel mar Tirreno;
- Le **formine di mare** sono prodotti surgelati.

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
- 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.

MARZO: SBOCCIA LA PRIMAVERA... E ANCHE I CENTRI COTTURA!

È prevista per il mese di marzo la riapertura del **centro cottura a La Serra, nel comune di Carmignano**.

Dopo il completamento di importanti lavori di riqualificazione per l'ammodernamento della struttura e delle attrezzature, ripartirà la produzione dei pasti per le scuole del comune di Carmignano, a cui si uniranno anche quelli per le scuole di Signa.

Un traguardo importante anche per i nostri bambini e le nostre bambine, che grazie a questo intervento potranno

godere di un servizio studiato appositamente per le esigenze del territorio con una mensa non solo di qualità ma anche di prossimità.

Si tratta di una riapertura importante, voluta sia dall'amministrazione comunale che da Qualità e Servizi, entrambe finanziatrici dei lavori. Questo traguardo ci permette di riportare sul territorio la produzione dei pasti, valorizzando le materie prime locali come l'olio delle nostre aziende agricole, e di fornire un servizio più capillare ai bambini e alle bambine delle nostre tramite la diminuzione dei



tempi di trasporto per aumentare la qualità dei piatti serviti.

Gli interventi hanno coinvolto diverse figure, dal progetto iniziale alla realizzazione finale, per poter garantire la sicurezza dei pasti e quella dei lavoratori, il benessere per il territorio e la qualità dei pasti per le nostre scuole.

CARMIGNANO: TRA STORIA E COLLINE

Situato tra le colline del Montalbano, a pochi chilometri da Prato e Firenze, Carmignano è uno dei Comuni che fanno parte di Qualità e Servizi, entrato a fare parte della nostra azienda nel 2020.

Territorio di borghi e campagne, il panorama è disseminato di filari di viti, oliveti e ville medicee, tra cui spicca **La Ferdinanda**, patrimonio UNESCO dal 2013. Inoltre, la dorsale del Montalbano è abitata dagli Etruschi fin dal VII sec. a.C. e rientra nel sistema di siti raccontati dal Museo e Parco Archeologico (tumuli, tombe e necropoli).



I sapori locali ruotano intorno alla produzione di vino, in particolare il **Carmignano DOCG** e l'olio extravergine di oliva, che costituisce un'eccellenza non solo sotto il profilo organolettico ma anche nutrizionale e viene utilizzato nelle mense delle nostre scuole.

Altro prodotto degno di menzione sono sicuramente i fichi secchi di Carmignano, lavorati secondo metodo tradizionale, Presidio Slowfood e orgoglio locale tanto da essere anche protagonisti della celebre Sagra del Fico, che si tiene a settembre nella zona di Bacchereto.

Oltre alla **Sagra del Fico**, nel territorio di Carmignano si celebrano anche l'Antica Fiera a fine novembre e la festa di San Michele il 29 settembre con le sfilate dei carri realizzati dai quattro rioni della città.

Insomma Carmignano rappresenta un territorio ricco di storia, tradizioni, cultura ed eccellenze gastronomiche da scoprire e valorizzare. In questo Comune, la nostra azienda fornisce ogni giorno circa 700 pasti suddivisi su tre scuole primarie e tre scuole dell'infanzia, disseminate tra le dolci colline del territorio.





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