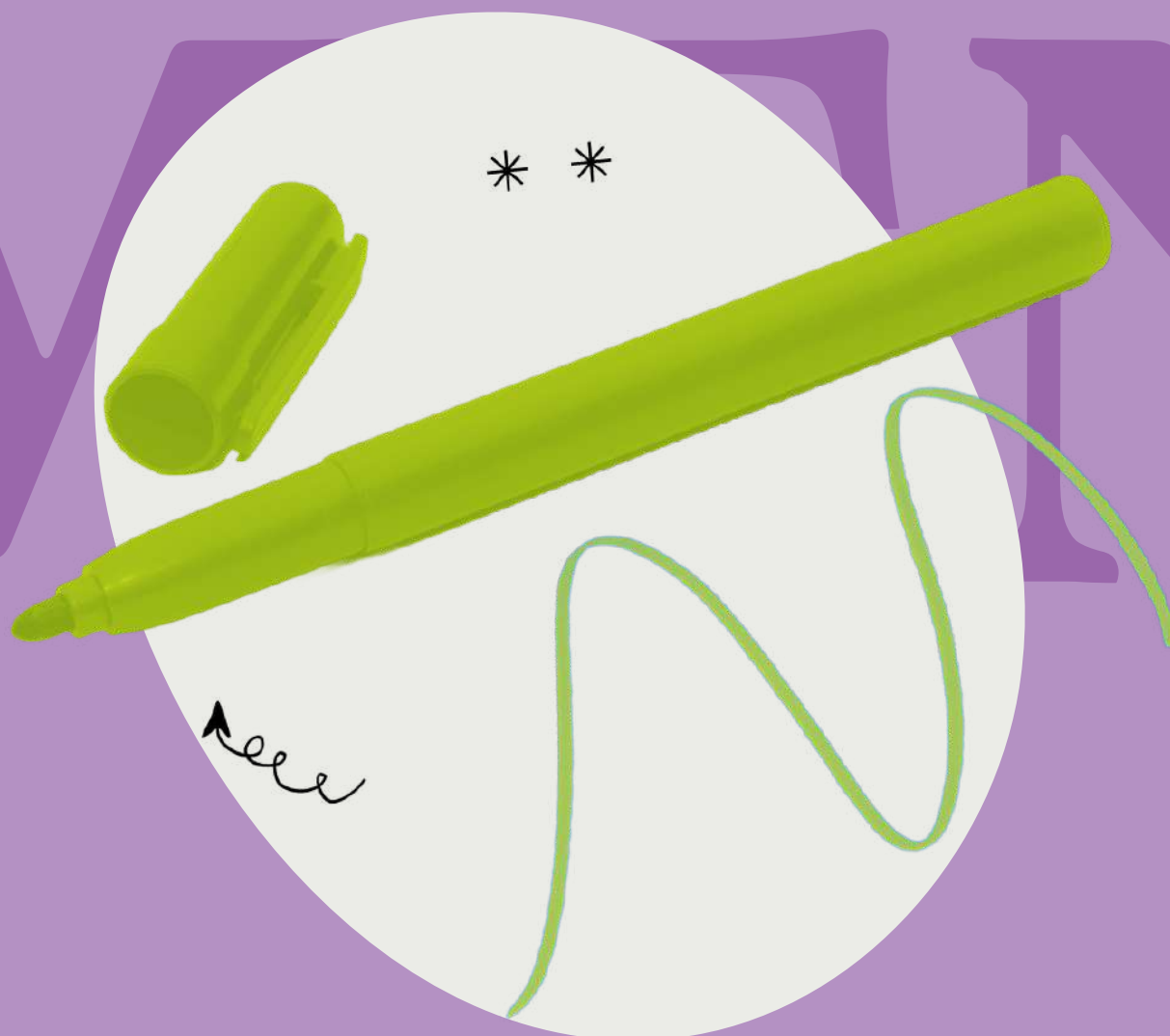


Menu Primavera

30 marzo - 24 aprile



Infanzia e Primaria

Area Fiorentina



Menu Primavera

Infanzia e Primaria

30 MARZO - 03 APRILE

1
SETTIMANA

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Riso al pomodoro Pecorino DOP Fagiolini* all'olio Frutta	Pasta e ceci Pane e olio Insalata mista con mais Frutta	Penne zucchine e zafferano Rosticciana Carote filangè Colomba Menu di Pasqua		

06-10 APRILE

2
SETTIMANA

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
		Tortiglioni burro e salvia Formine di mare* Carote baby* all'olio Frutta	Sedanini al pomodoro e olive Fagioli all'olio Spinaci saltati Frutta 	Piatto sudanese: Cous-cous con verdure Mozzarella Insalata Frutta

13-17 APRILE

3
SETTIMANA

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Cavatappi agli aromi Ricotta Fagiolini* all'olio Frutta 	Fusilli alla francescana ¹ Uovo sodo Pisellini* all'olio Frutta	Crema di porri e carote con crostini Pepite di pollo Insalata mista Frutta	Pappa pizzata ² Cecina* Erbette saltate Frutta 	Riso agli spinaci Merluzzo* con panatura agli aromi Carote filangè Frutta

20-24 APRILE

4
SETTIMANA

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Fusilli integrali al pomodoro e basilico Uovo sodo con maionese ³ Lattughino con mais Frutta	Riso al ragù di pesce* Stracchino Zucchine saltate alla paprika dolce Frutta	Cavatappi aglio e olio Lenticchie in umido Carote baby* all'olio Frutta 	Crema di verdure con farro e orzo Pizza margherita Yogurt	Caserecce ai formaggi Spezzatino di pollo alla cacciatora Bietola all'olio Frutta

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

*Prodotto surgelato

Nota ¹ - Salsa alla Francese: pasta al sugo di pomodoro e pesto

Nota ² - Ricetta vincitrice del contest La Verde Ricetta 2025

Nota ³ - Maionese preparata da noi con uova pastorizzate

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

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 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;
- **Orzo e farro** sono 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 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 **rosticciana** 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** e **mozzarella** biologiche, prodotte in un caseificio toscano;
- **Pecorino** toscano DOP;
- **Burro** biologico.

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 pescato nell'Oceano Atlantico;
- 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

DOLCI

Lo yogurt è un prodotto locale realizzato con latte biologico del Mugello.

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.

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.

GREEN FOOD WEEK: LA SETTIMANA PIÙ VERDE CHE C'È!

Un menù speciale, buono per noi e buono per la Terra: una ricetta speciale, **nata dalla creatività delle nostre classi**, sarà la protagonista di questa giornata.

Dal 13 al 17 aprile si festeggia la **Green Food Week 2026**, l'evento promosso da FoodInsider. È la settimana delle mense sostenibili e a cui Qualità e Servizi partecipa attivamente ormai da diversi anni. **Il 16 sarà la giornata dedicata proprio alle mense scolastiche.**

Proponeremo menù studiati ad hoc per garantire il giusto apporto nutrizionale, andare incontro al gusto dei nostri

piccoli utenti e preservare le risorse della terra è una sfida che affrontiamo tutti i giorni e siamo felici di celebrare questa giornata per noi così importante insieme ad altre **decine di realtà nazionali che prendono parte insieme a noi a questa iniziativa.**

Il riconoscimento delle mense scolastiche come luogo di **educazione alimentare, prevenzione della salute umana e riduzione dell'impatto ambientale** ci chiama ad impegnarci in prima linea per il benessere dei nostri bambini e bambine e del nostro pianeta.

Per questo la giornata di oggi non vuole



essere solo un modo per dare risalto e importanza all'impegno delle classi che ogni anno decidono di partecipare al nostro contest, ma anche un **momento di riflessione e scoperta** sui temi dell'ambiente e del territorio.

Clicca qui per scoprire di più!

INCONTRO CON GLI CHEF: LA 5A CI RACCONTA LA RICETTA VINCITRICE

È la **5A della scuola Aurora Gelli** di Campi Bisenzio la vincitrice del contest **La Verde Ricetta 2025** e l'ideatrice della Pappa Pizzata, ricetta principe del menù di questa edizione.

La **creatività** e lo **spirito di squadra** di questa classe hanno dato vita a una ricetta innovativa, a basso impatto ambientale e davvero gustosa, che è stata selezionata tra tutte quelle che sono state presentate nella scorsa edizione del contest. La ricetta sarà servita il 16 aprile e vi assicuriamo che è davvero un piatto da leccarsi i baffi.

La classe ci scrive:

"Siamo felicissimi di aver vinto questo contest! Inventare la Pappa Pizzata è stato un grande gioco di squadra. Sapere che la nostra ricetta verrà mangiata da tantissimi altri studenti ci rende davvero orgogliosi. È la prova che quando si lavora insieme, si possono creare cose buonissime! Abbiamo portato in tavola gli ingredienti della



nostra regione pensando al gusto, ma anche allo spreco alimentare e al rispetto dell'ambiente! Buon appetito a tutti!"

Il contest sarà proposto anche per questo anno, le classi partecipanti dovranno inviare la propria ricetta e una giuria composta da esperti di qualità, nutrizione e cucina decreterà quale preparazione riceverà il premio e sarà inclusa del menù della prossima edizione della **Green Food Week**.

Se vuoi provare questa ricetta anche a casa, ecco qua il procedimento:

LA PAPPÀ PIZZATA

- 1** **PREPARA L'AGLIO**
Sbuccia e trita finemente l'aglio.
- 2** **SOFFRIGGI**
Rosola l'aglio nell'olio.
- 3** **CUOCI I POMODORI**
Aggiungi i pomodori e cuoci piano, sala.
- 4** **PREPARA BRODO E PANE**
Taglia il pane raffermo e prepara il brodo.
- 5** **UNISCI E MESCOLA**
Aggiungi brodo e pane alla salsa, mescola a fuoco lento.
- 6** **FAI RIPOSARE**
Aggiungi brodo e pane alla salsa, mescola a fuoco per un po'.
- 7** **AGGIUNGI FORMAGGIO**
Metti sopra il Ravaggiolo e fallo sciogliere.
- 8** **CONDISCI E SERVI**
Aggiungi il sale, se necessario, e servi calda.

Consigli per la cena

Ricette sane e bilanciate per quando sei a corto di idee

30 MARZO - 01 APRILE

1 SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	Crema di verdure Platessa panata Finocchi filangè Frutta	Risotto ai carciofi Fesa di tacchino arrosto Bietola saltata Frutta	Vellutata di patate Mozzarella Insalata mista Frutta		

08-10 APRILE

2 SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
			Pappa al pomodoro Cecina Finocchi filangè Frutta	Insalata mista Polpette di manzo al pomodoro Purè di patate Frutta	Crema di verdure con riso Frittata con asparagi Macedonia di fragole

13-17 APRILE

3 SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	Minestrina in brodo Palombo alla livornese Bietola saltata Frutta	Minestra di lenticchie con orzo Pizzette rosse di pasta sfoglia Macedonia di fragole con panna	Risotto agli asparagi Stracchino Taccole al pomodoro Frutta	Lattughino con mais Pollo arrosto Patate arrosto Frutta	Crema di zucchine Uova strapazzate Asparagi al burro Frutta

20-24 APRILE

4 SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	Bruschetta di pane tostato con pomodorini Polpettine di lenticchie e patate Carote filangè Frutta	Crema di verdure con crostini di pane Arista Insalata Frutta	Finocchi filangè Polpettine di merluzzo Patate arrosto Frutta	Riso al burro Prosciutto cotto Lattughino con mais Frutta	Vellutata di asparagi e patate Frittata con zucchine Macedonia di fragole



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