

Menu Primavera

30 marzo - 24 aprile



Nidi

Area Fiorentina



Menu Primavera

Nidi

30 MARZO - 03 APRILE

1
SETTIMANA

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ
Riso al pomodoro Pecorino DOP Fagiolini* all'olio Frutta	Pasta e ceci Pane e olio Finocchi all'olio Frutta	<i>Menu di Pasqua</i> Penne zucchine e zafferano Straccetti di suino Bastoncini di carote all'olio Colomba

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	Crema di verdure con riso Mozzarella Pisellini* all'olio 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 pastina Pepite di pollo Patate all'olio Frutta	Pappa al pomodoro Cecina* Erbette saltate Frutta 	Riso agli spinaci Merluzzo* con panatura agli aromi Bastoncini di carote all'olio Frutta

20-24 APRILE

4
SETTIMANA

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Fusilli integrali al pomodoro e basilico Uovo sodo Patate all'olio Frutta	Riso al ragù di pesce* Stracchino Zucchine trifolate Frutta	Cavatappi aglio e olio Lenticchie in umido Carote baby* all'olio Frutta	Crema di verdure con farro e orzo Pizza margherita Frutta	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

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 carne di suino utilizzata per gli **straccetti agli aromi** 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 surgelato e 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
- 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.

MENU SPECIALI

**AVANTI I
SECONDI**

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 consapevolezza.

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.



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