Menu Autunno

09 novembre - 04 dicembre



Nidi con cucina

Area Fiorentina

Qualità & Servizi SpA

Menu Autunno

Nidi con cucina

09-13 NOVEMBRE

1 SETTIMANA

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Riso agli spinaci Stracchino Carote baby* all'olio **Merenda** Yogurt bianco e alla frutta	Crema di zucca e patate con pastina Frittata al formaggio Fagiolini* all'olio **Merenda** Pizza rossa	Pasta e fagioli Pane e olio nuovo Finocchi e carote all'olio **Merenda** Torta casalinga	Pasta agli aromi Spezzatino di pollo al finocchietto e limone Cavolfiore all'olio **Merenda** Pane e marmellata	Pasta al pomodoro antico1 Merluzzo* olio e limone Patate all'olio **Merenda** Crackers

Festa degli orti di SlowFood

Giornata mondiale della gentilezza

16-20 NOVEMBRE

2 SETTIMANA

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Riso alla verza Formine di mare* Patate all'olio **Merenda** Yogurt bianco e alla frutta	Pasta aglio e olio Spezzatino di pollo agli aromi Bastoncini di carote all'olio **Merenda** Pane e marmellata	Crema di carote con farro Mozzarella Pisellini* prezzemolati **Merenda** Torta casalinga	Penne di grani antichi al pomodoro e basilico Ceci al rosmarino Spinaci saltati **Merenda** Pane e olio	Minestrina in brodo Frittata al formaggio Broccoli all'olio **Merenda** Schiacciata

23-27 NOVEMBRE

3 SETTIMANA

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Pasta alla carrettiera Uovo sodo Fagiolini* all'olio **Merenda** Pizza rossa	Pasta agli aromi Fagioli all'uccelletto Bietola saltata **Merenda** Latte e biscotti	Riso al pomodoro Caciotta toscana Broccoli all'olio **Merenda** Pane e olio	Polenta al pomodoro Straccetti di arista alle erbette Patate all'olio **Merenda** Yogurt bianco e alla frutta	Crema di verdure con miglio Merluzzo* agli aromi Bastoncini di carote all'olio **Merenda** Crackers

30 NOVEMBRE - 04 DICEMBRE

4 SETTIMANA

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Quadrucci di patate burro e salvia Cecina* Cavolfiore all'olio Ricciarelli **Merenda** Pane e marmellata	Pasta al ragù del Tirreno* Ricotta Fagiolini* all'olio **Merenda** Yogurt bianco e alla frutta	Pasta al ragù di lenticchie Frittatai di patate Bastoncini di carote all'olio **Merenda** Pane e olio	Crema di verdure con pastina Pizza margherita **Merenda** Torta casalinga	Crema di zucca con riso Spezzatino di tacchino alla cacciatora Patate all'olio **Merenda** Schiacciata

Festa della Toscana

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

*Prodotto surgelato

Nota 1 - Con pomodoro e pesto

Nota 2 - Salsa di pomodoro e alloro

LEGENDA DELLE ICONE

Specialità Q&S
Piatti di nostra produzione o ricetta

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 **> 1 kg di CO_2 eq** (dati 2025).

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;
- Il **farro e il miglio** sono biologici;
- I **quadrucci** sono realizzati in un pastificio del Mugello con uova fresche.

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 **ceci**, i **fagioli** e le **lenticchie** sono biologici e toscani.

CARNE

É 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;
- I **fusi di pollo** sono di filiera corta e macellati halal;
- La carne di **tacchino** è di filiera corta;
- L'**arista** è prodotta da un fornitore locale con suini nazionali.

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 Mar Tirreno.

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;
- **Caciotta** biologica, prodotta in un caseificio toscano;
- Le **uova** che utilizziamo per la preparazione delle frittate sono fresche e 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** biologici;
- **Pisellini** biologici;
- **Carote** baby.

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.



Qualità & Servizi SpA

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