

Menu Autunno

12 ottobre - 06 novembre



Secondaria

Area Fiorentina



Menu Autunno

Secondaria

12-16 OTTOBRE

1 SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	Riso agli spinaci Stracchino Insalata con mais		Fusilli agli aromi Spezzatino di pollo alla cacciatore Fagiolini* all'olio		 Giornata mondiale dell'alimentazione

19-23 OTTOBRE

2 SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	Riso alla verza Formine di mare* Carote filangé		Penne al pomodoro Mozzarella Pisellini* all'olio		

26-30 OTTOBRE

3 SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	Caserecce alla carrettiera Uovo sodo Fagiolini* all'olio		Fusilli al ragù di trota Polpettone di tacchino Broccoli all'olio		

02-06 NOVEMBRE

4 SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	Cavatappi burro e salvia Bastoncini di mare* Spinaci all'olio		Penne al ragù di lenticchie Rosti di patate Carote filangé		

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

*Prodotto surgelato

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 CO₂ 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.

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.

- Le **lenticchie** sono biologiche e toscane.

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 **tacchino** utilizzata per il polpettone è di filiera corta e lavorata in Toscana.

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 **ragù di trota** è realizzato con pesce allevato in Lunigiana.

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:

- **Mozzarella** biologica, prodotta in un caseificio toscano;
- **Burro** biologico.

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.

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.



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