Menu Autunno

11 novembre – 02 dicembre



Secondaria

Area Fiorentina

Qualità & Servizi SpA

Menu Autunno

Secondaria

09-13 NOVEMBRE

1 SETTIMANA

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
		Fusilli al pomodoro Spezzatino di pollo al finocchietto e limone Insalata Festa degli orti di SlowFood		

16-20 NOVEMBRE

2 SETTIMANA

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
		Cavatappi aglio e olio Formine di mare* Pisellini* prezzemolati		

23-27 NOVEMBRE

3 SETTIMANA

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
		Riso al pomodoro Caciotta toscana Broccoli all'olio		

30 NOVEMBRE - 04 DICEMBRE

4 SETTIMANA

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
		Pizza margherita Prosciutto cotto Carote filangé		

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

*Prodotto surgelato

LEGENDA DELLE ICONE

Questo piatto contiene uno o più ingredienti di origine biologica

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.

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.

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.

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:

- **Caciotta** biologica, prodotta in un caseificio toscano.

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:

- **Pisellini** biologici e surgelati.

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