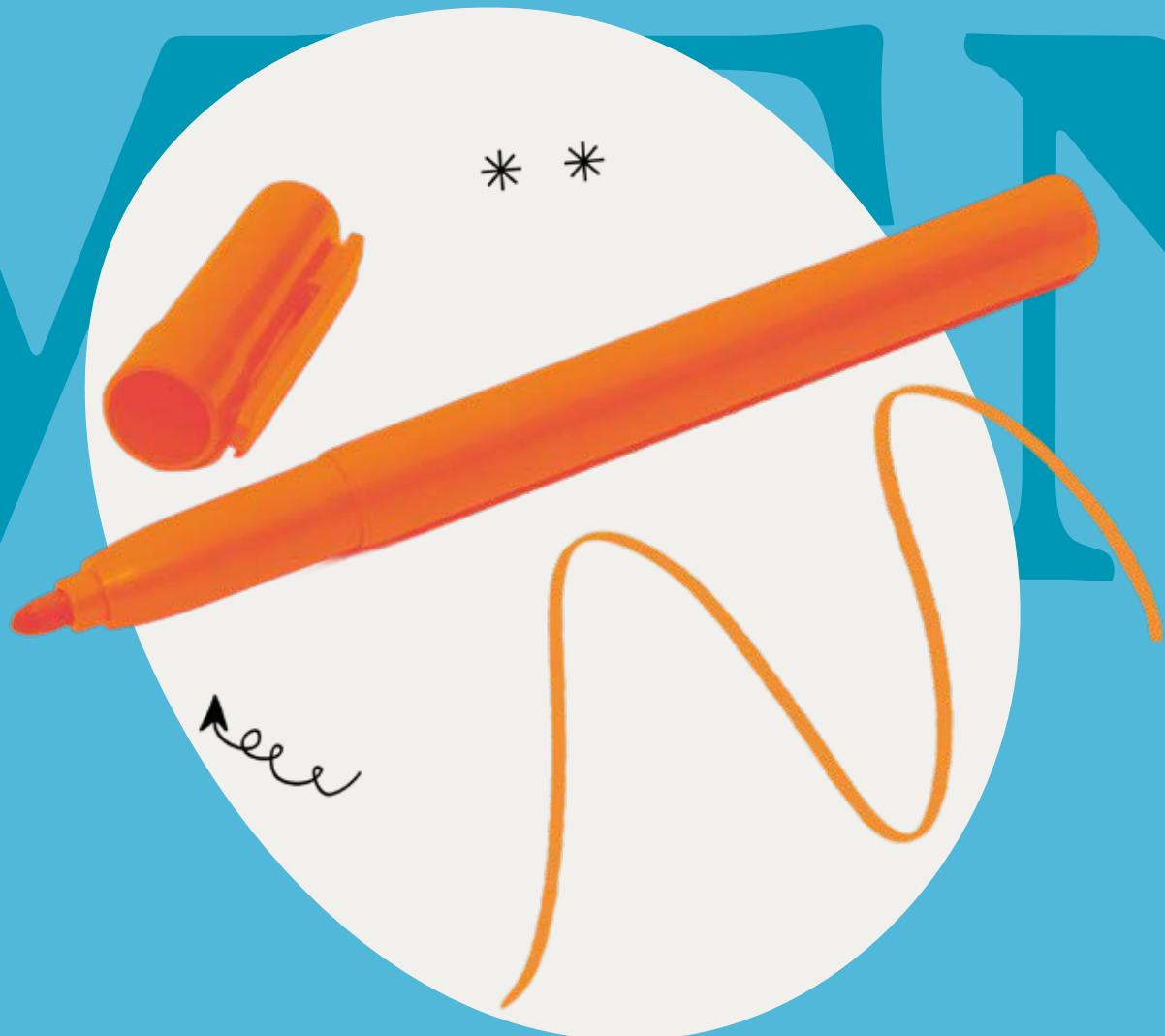


Menu Inverno

2 - 27 febbraio



Infanzia e Primaria

Area Fiorentina



Menu Inverno

Infanzia e Primaria

2-6 FEBBRAIO

**1
SETTIMANA**

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Cecina al forno Lattughino con mais Penne alla pastora ¹ Frutta	Scarpette al burro e limone Stracchino Spinaci saltati Frutta	Fusilli integrali al pomodoro e basilico Spezzatino di pollo all'ortolana Fagiolini all'olio Frutta	Riso alla zucca Frittata con patate Insalata mista Frutta	Crema di carote e porri con crostini Merluzzo con panatura saporita Broccoli all'olio Frutta

**AVANTI I
SECONDI**

GIORNATA NAZIONALE DI PREVENZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

9-13 FEBBRAIO

**2
SETTIMANA**

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Sedanini al ragù di lenticchie Formine di mare Carote baby all'olio Frutta	Cavatappi aglio e olio Spezzatino di pollo alla cacciatora Erbette saltate Frutta	Riso al pomodoro Piatto ucraino: Deruny ³ Insalata mista con carote filangé Frutta	Crema di verdure e crostini Pizza Margherita Frutta	Fagioli all'uccelletto Zucca e patate al forno Orecchiette al pesto di cime di rapa e broccoli Frutta

**AVANTI I
SECONDI**

**3
SETTIMANA**

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Penne di grani antichi con pomodoro e alloro Mozzarella Carote filangé Frutta	MARTEDÌ GRASSO Pasta tricolore burro e salvia Rosticciана Cavolfiore alla curcumina Cenci di Carnevale	Passato di ceci con maltagliati Pane e olio Insalata con cavolo viola e mais Frutta	Riso alla braccio di ferro Frittata ai porri e formaggio Pinzimonio di verdure Frutta	Verdesca al forno Bietola in umido Gnocchetti sardi violetti Frutta

**AVANTI I
SECONDI**

**4
SETTIMANA**

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Fusilli alla francescana ² Ricotta Insalata mista Frutta	Lenticchie in umido Spinaci all'olio Cavatappi agli aromi Frutta	Polenta al pomodoro Uovo sodo con salsa Bugs Bunny Pisellini stufati Frutta	Crema di verdure con orzo Pepite pollo Lattughino con mais Frutta	Penne al pesto di cavolo nero Polpette del Tirreno Purè al profumo di salvia Frutta

**AVANTI I
SECONDI**

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

Nota 1 - Salsa alla Pastora: pasta al sugo di pomodoro e ricotta

Nota 2 - Salsa alla Francescana: pasta al sugo di pomodoro e pesto

Nota 3 - Deruny: frittelle preparate con un impasto di patate grattugiate, uova e farina.

LEGENDA DELLE ICONE



Specialità Q&S
Piatti di nostra produzione o ricetta



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



Impatto Ambientale: L'emissione stimata per ogni pasto prodotto da noi è di circa **0,97 kg di CO₂ eq** (dati 2024).

Dietro le quinte

Crediamo che la buona mensa nasca dalla qualità: immersi 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;
- **Pasta di grani antichi** di semolato biologico, prodotta in pastificio artigianale toscano;
- **Orzo** biologico.

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.

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;
- La **cecina** è surgelata.

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 locale e/o biologico;
- La **rosticciiana** 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
- **Burro** biologico
- **Frittate** preparate con uova fresche e biologiche.

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;
- Le **polpette del Tirreno** sono realizzate con una polpa di pesce surgelata del mar Tirreno;
- Le **formine di mare** e la **verdesca** sono prodotti surgelati.

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.

Privilegiamo **verdure** fresche, a Km0 e biologiche. Laddove non disponibili, selezioniamo esclusivamente prodotti surgelati biologici.

Prodotti surgelati all'origine:

- Fagiolini;
- Carote baby;
- Piselli,

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 dagli uliveti di Sesto Fiorentino, Calenzano, Signa, Carmignano.

MENU SPECIALI

AVANTI I SECONDI

Invertiamo l'ordine delle portate per favorire il consumo di verdure e proteine e l'assaggio di nuovi piatti



Sapori per la pace - Iniziativa per avvicinare i bambini a una cultura diversa attraverso la scoperta di un piatto semplice e gustoso, ispirato alla cucina ucraina.

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.

#2030CALLING: INSIEME CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE

Il 5 febbraio ricorre la 13^a Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, un appuntamento fondamentale nato nel 2014 per sensibilizzare tutti noi sull'importanza delle nostre scelte a tavola. Il tema di quest'anno, #2030Calling, ci ricorda che mancano solo quattro anni al traguardo fissato dall'Agenda delle Nazioni Unite: dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030.

La sfida specifica per quest'anno è riuscire a tagliare almeno 50 grammi di cibo gettato ogni settimana.

Qualità e Servizi è da sempre in prima linea in questa battaglia, perché crediamo che la mensa non sia solo il luogo dove si consuma un pasto, ma uno spazio educativo dove innescare quella "trasformazione profonda" necessaria per ricostruire il nostro modello di sviluppo su nuove basi.

Ridurre lo spreco del 50% non è solo un auspicio, ma un obiettivo concreto che perseguiamo ogni giorno attraverso la gestione attenta delle preparazioni e la sensibilizzazione dei più piccoli. Ogni boccone conta: aiutaci anche tu a fare la differenza!



Per approfondimento:
[Rubrica Terra&Gusto - Ansa.it](#)

SPRECAR E MENO E MANGIARE MEGLIO: TUTTI INSIEME SI PUÒ

FOODWISE è un progetto che mira a ridurre lo spreco alimentare a scuola e a casa e prevede il coinvolgimento della nostra comunità nell'adozione di pratiche mirate a diminuire gli scarti alimentari, migliorare la nostra alimentazione e a ridurre l'impatto ambientale delle nostre scelte di consumo.

Il progetto, finanziato dall'Unione Europea, è promosso da Qualità e Servizi insieme a una rete di partner locali ed europei e prevede il coinvolgimento in prima persona di

bambini e genitori del nostro territorio. Nel mese di gennaio si sono svolti gli incontri con insegnanti e genitori delle scuole selezionate e le attività di rilevazione dati da parte dell'Università degli Studi di Firenze sono attualmente in corso.

Il progetto **proseguirà fino al 2027** e prevederà momenti di scambio, informazione e formazione aperti a tutta la comunità.

Per approfondimenti:
[www.foodwise.info](#)



Cofinanziato
dall'Unione europea



I CONSIGLI ANTISPRECO DI CHEF CHICCO



Pianifica i pasti
con anticipo



Evita spese grosse e
prepara una lista prima
andare al supermercato



Metti in bella vista nel frigo gli
alimenti in scadenza in modo da
consumarli prima



Utilizza gli avanzi per creare nuove
ricette come zuppe, polpette e
sughi...
e via con la fantasia!

Consigli per la cena

Ricette sane e bilanciate per quando sei a corto di idee

2-6 FEBBRAIO

1
SETTIMANA

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Passato di verdura con pastina Salmone al forno Insalata mista Frutta	Crema di patate con crostini Polpettine di manzo all'olio Carote stufate Frutta	Minestrina in brodo vegetale Bocconcini di grana Cavolfiore all'olio Frutta	Pasta e fagioli Pinzimonio Mela cotta con pinoli e cannella	Riso al pomodoro Uova strapazzate Finocchi all'olio Frutta

9-13 FEBBRAIO

2
SETTIMANA

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Vellutata di zucca Ricotta Insalata mista Frutta	Risotto allo zafferano Cecina Fagiolini all'olio Frutta	Minestrina in brodo Bollito misto Verdure del brodo Frutta	Pastina al pomodoro Uovo all'occhio di bue Spinaci saltati Frutta	Vellutata di porri e patate Merluzzo gratinato Carote filangè Frutta

16-20 FEBBRAIO

3
SETTIMANA

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Vellutata di broccoli e patate Involtini di tacchino con salvia e prosciutto Insalata mista Frutta	Passato di verdure Frittata Finocchi filangè Frutta	Filetti di branzino al forno con patate, pomodorini e olive Carote filangè Frutta	Minestrina in brodo vegetale Primo sale Broccoli all'olio Frutta	Vellutata di zucca Polpettine di ceci Bietola all'olio Frutta

23-27 FEBBRAIO

4
SETTIMANA

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Vellutata di patate e porri Frittata con formaggio Spinaci saltati Frutta	Minestrina in brodo Petto di pollo al limone Fagiolini all'olio Frutta	Vellutata di cavolfiore con crostini Palombo alla livornese Erbette saltate Frutta	Riso al burro Asiago Carote filangè Frutta	Vellutata di ceci con farro Pizza rossa Insalata mista Frutta



Buono e Sano

Prodotti freschi, locali, biologici e di stagione che ci permettono di offrire menu per una **buona e sana alimentazione**.

Attenzione per l'intera filiera produttiva:
sicurezza alimentare e certificazione di qualità.



Insieme per il benessere delle comunità:



Contatti

Qualità & Servizi s.p.a.

Via del Colle, 78 - 50041 Calenzano (FI)

tel. 0558826837 - fax 0558826210

contatti@qualitaeservizi.com

www.qualitaeservizi.com