

# Menu Inverno

2 - 27 febbraio



\* \*

## Nidi

Area Fiorentina



# Menu Inverno

## Nidi

2-6 FEBBRAIO

1 SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	Penne alla pastora <sup>1</sup> Cecina al forno Bastocini di carote all'olio 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 Finocchi all'olio Frutta	Crema di carote e porri con farro Merluzzo con panatura saporita Broccoli all'olio Frutta

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 Frittata con formaggio Pisellini all'olio Frutta	Crema di verdure Pizza Margherita Frutta	Orecchiette al pesto di cime di rapa e broccoli Fagioli all'uccelletto Zucca e patate al forno Frutta

16-20 FEBBRAIO

3 SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	Penne di grani antichi con pomodoro e alloro Mozzarella Patate all'olio Frutta	<b>MARTEDÌ GRASSO</b> Pasta tricolore burro e salvia Spezzatino di suino agli aromi Cavolfiore alla curcuma Cenci di Carnevale	Passato di ceci con pastina Pane e olio Fagiolini e bastoncini di carote all'olio Frutta	Riso alla braccia di ferro Frittata ai porri e formaggio Finocchi all'olio Frutta	Fusilli violetti Verdesca al forno Bietola in umido Frutta

23-27 FEBBRAIO

4 SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	Fusilli alla francescana <sup>2</sup> Ricotta Broccoli all'olio Frutta	Cavatappi agli aromi Lenticchie in umido Spinaci all'olio Frutta	Polenta al pomodoro Uovo sodo con salsa Bugs Bunny Pisellini stufati Frutta	Crema di verdure con orzo Pepite pollo Bastoncini di carote Frutta	Penne al pesto di cavolo nero Polpette del Tirreno Purè al profumo di salvia Frutta

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

**Nota <sup>1</sup>** - Salsa alla Pastora: pasta al sugo di pomodoro e ricotta

**Nota <sup>2</sup>** - Salsa alla Francescana: 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 risieda anche nella qualità delle materie prime. Vi portiamo dietro le quinte delle nostre cucine, per scoprire insieme i prodotti che utilizziamo per preparare i pranzi dei nostri bambini e bambine. 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** e **farro** 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.

## 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 biologica;
- Lo **spezzatino di suino** 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;
- La **polpetta 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;
- 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 dagli uliveti di Sesto Fiorentino, Calenzano, Signa, Carmignano.

# 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<sup>a</sup> 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**

## SPRECARE 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](http://www.foodwise.info)**



**Cofinanziato  
dall'Unione europea**

## I CONSIGLI ANTISPRECO DI CHEF CHICCO



**Pianifica i pasti  
con anticipo**



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



**Evita spese grosse e  
prepara una lista prima di  
andare al supermercato**



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





## 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](mailto:contatti@qualitaeservizi.com)

[www.qualitaeservizi.com](http://www.qualitaeservizi.com)