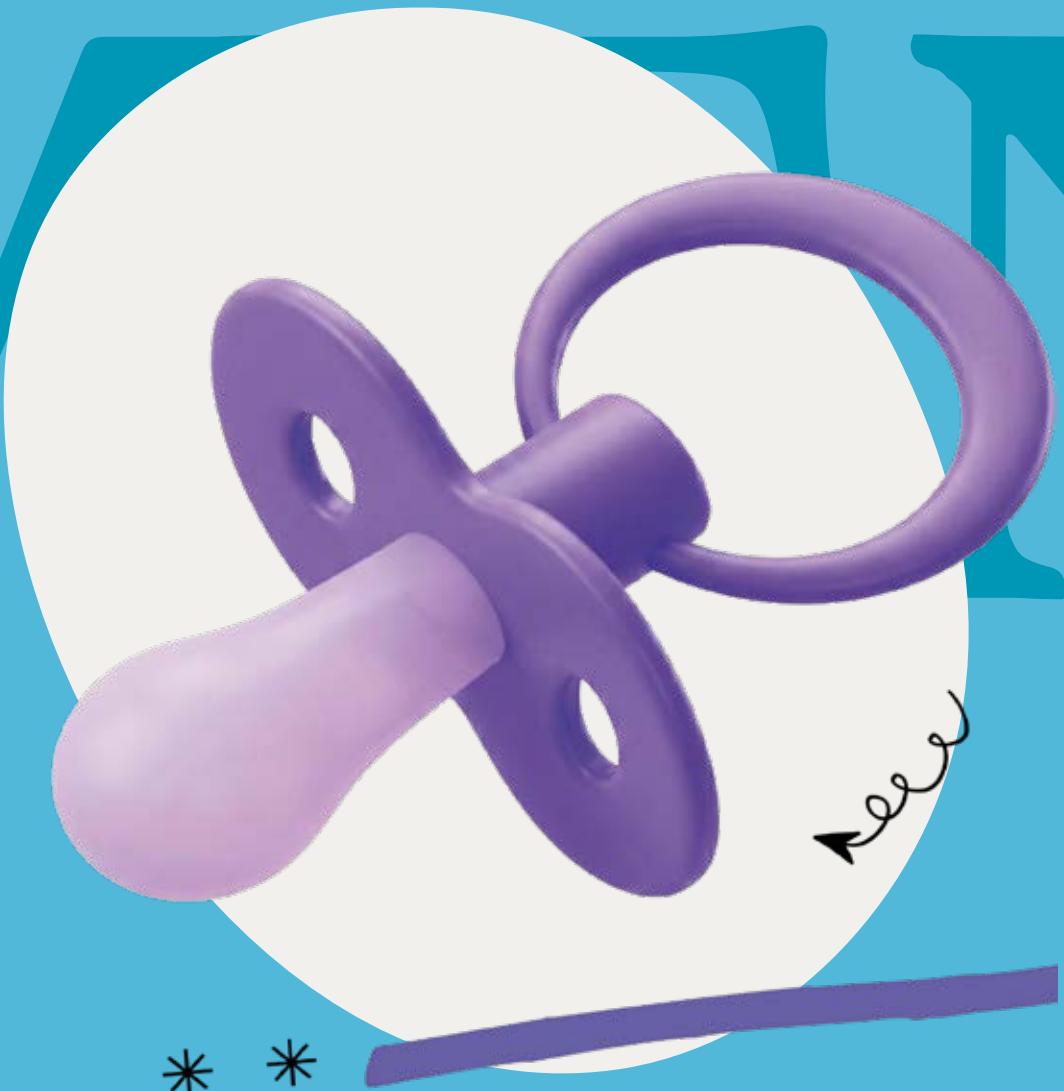


Menu Inverno

2 - 27 febbraio



Nidi

Area Fiorentina



Menu Inverno

Nidi

2-6 FEBBRAIO

1

SETTIMANA

LUNEDÌ

Penne alla pastora¹
Cecina al forno
Bastocini di carote all'olio
Frutta

MARTEDÌ

Scarpette al burro e limone
Stracchino
Spinaci saltati
Frutta

MERCOLEDÌ

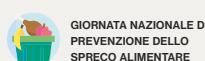
Fusilli integrali al pomodoro e basilico
Spezzatino di pollo all'ortolana
Fagiolini all'olio
Frutta

GIOVEDÌ

Riso alla zucca
Frittata con patate
Finocchi all'olio
Frutta

VENERDÌ

Crema di carote e porri con farro
Merluzzo con panatura saporita
Broccoli all'olio
Frutta



9-13 FEBBRAIO

2

SETTIMANA

LUNEDÌ

Sedanini al ragù di lenticchie
Formine di mare
Carote baby all'olio
Frutta

MARTEDÌ

Cavatappi aglio e olio
Spezzatino di pollo alla cacciatora
Erbette saltate
Frutta

MERCOLEDÌ

Riso al pomodoro
Frittata con formaggio
Pisellini all'olio
Frutta

GIOVEDÌ

Crema di verdure
Pizza Margherita
Frutta

VENERDÌ

Orecchiette al pesto di cime di rapa e broccoli
Fagioli all'uccelletto
Zucca e patate al forno
Frutta

3

SETTIMANA

LUNEDÌ

Penne di grani antichi con pomodoro e alloro
Mozzarella
Patate all'olio
Frutta

MARTEDÌ

MARTEDÌ GRASSO
Pasta tricolore burro e salvia
Spezzatino di suino agli aromi
Cavolfiore alla curcuma
Cenci di Carnevale

MERCOLEDÌ

Passato di ceci con pastina
Pane e olio
Fagiolini e bastoncini di carote all'olio
Frutta

GIOVEDÌ

Riso alla braccio di ferro
Frittata ai porri e formaggio
Finocchi all'olio
Frutta

VENERDÌ

Fusilli violetti
Verdesca al forno
Bietola in umido
Frutta

4

SETTIMANA

LUNEDÌ

Fusilli alla francescana²
Ricotta
Broccoli all'olio
Frutta

MARTEDÌ

Cavatappi agli aromi
Lenticchie in umido
Spinaci all'olio
Frutta

MERCOLEDÌ

Polenta al pomodoro
Uovo sodo con salsa Bugs Bunny
Pisellini stufati
Frutta

GIOVEDÌ

Crema di verdure con orzo
Pepite pollo
Bastoncini di carote
Frutta

VENERDÌ

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

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

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 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;
- 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;
- 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^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



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

www.qualitaeservizi.com