

Menu Inverno

2 - 27 febbraio



Nidi con cucina

Area Fiorentina



Menu Inverno

Nidi con cucina

2-6 FEBBRAIO

**1
SETTIMANA**

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Pasta alla pastora ¹ Stracchino Bastocini di carote all'olio Frutta	Pasta al burro e limone Cecina Spinaci saltati Frutta	Crema di patate con pastina Spezzatino di tacchino 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
MERENDA Torta casalinga	MERENDA Yogurt bianco e alla frutta	MERENDA Latte e biscotti	MERENDA Pane e olio	MERENDA Pizza rossa

9-13 FEBBRAIO

**2
SETTIMANA**

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Crema di lenticchie con pasta Formine di mare Carote baby all'olio Frutta	Pasta 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	Pasta al pesto di cime di rapa e broccoli Fagioli all'uccelletto Zucca e patate al forno Frutta
MERENDA Schiacciate	MERENDA Latte e biscotti	MERENDA Pane e olio	MERENDA Yogurt alla frutta	MERENDA Crackers

16-20 FEBBRAIO

**3
SETTIMANA**

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Pasta di grani antichi con pomodoro e alloro Mozzarella Patate all'olio Frutta	MARTEDÌ GRASSO Pasta tricolore burro e salvia Spezzatino di suino agli aromi Cavolfiore alla curcumina Cenci di Carnevale	Passato di ceci con pastina Pane e olio Fagiolini e bastoncini di carote all'olio Frutta	Riso alla braccio di ferro Frittata ai porri e formaggio Finocchi all'olio Frutta	Minestrina in brodo vegetale Verdesca al forno Bietola in umido Frutta
MERENDA Torta casalinga	MERENDA Frullà alla frutta	MERENDA Yogurt bianco o alla frutta	MERENDA Pane e marmellata	MERENDA Pizza rossa

23-27 FEBBRAIO

**4
SETTIMANA**

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Pasta al pomodoro Ricotta Broccoli all'olio Frutta	Pasta agli aromi Lenticchie in umido Spinaci all'olio Frutta	Vellutata di cavolfiore con riso Uovo sodo con salsa Bugs Bunny Pisellini stufati Frutta	Minestrone di verdure con orzo Pepite pollo Bastoncini di carote all'olio Frutta	Pasta al pesto di cavolo nero Polpette del Tirreno Purè al profumo di salvia Frutta
MERENDA Latte e biscotti	MERENDA Pane e olio	MERENDA Torta casalinga	MERENDA Yogurt bianco e alla frutta	MERENDA Crackers

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

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.

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 **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