Qualità & Servizi SpA

menù PRIMAVERA

28 aprile - 16 maggio

Infanzia e Primaria

menu infanzia e primaria

28 APRILE - 2 MAGGIO

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
SETTIMANA 1	Riso al pomodoro Bocconcini di grana Fagiolini* all'olio Frutta	Merluzzo* al pomodoro Insalata mista con mais Cavatappi agli aromi Frutta AVANTI I SECONDI	Sedanini al pesto Uovo sodo Carote all'olio Frutta		Caserecce alla carrettiera Crocchette di pollo al forno* Bietola* all'olio Frutta

5-9 MAGGIO

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
SETTIMANA 2	Tortiglioni di grani antichi al pomodoro e basilico Polpette di mare* Spinacini in insalata Frutta	Riso agli asparagi Bocconcini di tacchino al limone Patate prezzemolate Frutta	Ceci al rosmarino Zucchine all'olio Fusilli al burro e salvia Frutta AVANTI I SECONDI	Pizza rossa Mozzarella Insalata mista filangè con mais Frutta	Penne all'amatriciana di zucchine Frittata con patate Carote filangè Frutta

12-16 MAGGIO

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
SETTIMANA 3	Riso agli spinaci Cecina* Cruditè di carote Frutta	Crema di porri e zucchine con crostini Platessa panata* Spinacini in insalata Frutta	**SETTIMANA DELLA CELIACHIA** Sorgo al pomodoro Flan alle carote e spinaci Lattughino con carote filangè e mais Gallette di riso Frutta	Primo sale Taccole* al pomodoro Penne integrali al pesto Frutta AVANTI I SECONDI	Gnocchi di patate alla pomarola Bocconcini di pollo agli odori Bietola* all'olio Frutta

***prodotto surgelato**

GLI INGREDIENTI

Crediamo che la buona mensa risieda anche nella qualità delle materie prime.
Vi "raccontiamo" i prodotti che utilizziamo per preparare il pranzo dei bambini.

L'elenco completo degli ingredienti e degli allergeni dei piatti è disponibile online nella sezione 'Scopri il menù' del nostro sito.

Pasta, cereali, pane e pizza

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 SECCA

- **Pasta di semola biologica**, essiccata a bassa temperatura in un pastificio artigianale toscano;
- **Pasta di grani antichi** di semolato biologico, prodotta in un pastificio artigianale toscano.

PASTA FRESCA

Gli gnocchi di patate sono prodotti da un pastificio artigianale del Mugello con uova fresche .

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 e cereali

Rendere i legumi spesso protagonisti del pranzo è una scelta che fa bene alla salute e all'ambiente. Soprattutto quando si scelgono quelli buoni.
In questo menù usiamo **ceci** biologici e il **sorgo** è decorticato e biologico.

Carne

É importante alternare con la giusta frequenza carne rossa e carne bianca e scegliere quella di buona qualità.

- Il **pollo** utilizzato per la preparazione dei bocconcini agli odori è biologico e macellata con metodo halal;
- La **carne di tacchino** proviene da allevamenti italiani.

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 preparato con pesce pescato nell'oceano Atlantico nord-orientale;
- Le **polpette di mare** sono realizzate con merluzzo;
- La **platessa** è pescata nell'oceano Pacifico nord-occidentale.

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:

- Bocconcini di **Grana Padano DOP**;
- La **mozzarella** e il **primo sale** sono biologici e realizzati in un caseificio locale.

Le **uova** utilizzate per la preparazione delle frittate sono fresche e biologiche.

Frutta e verdura

La **frutta**, secondo disponibilità delle stagioni e del mercato, è biologica, locale oppure nazionale. Le **banane** provengono da agricoltura biologica del mercato equo-solidale.
La **verdura** gelo è biologica, secondo disponibilità.

Condimenti e salse

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.

AVANTI I SECONDI

"**Avanti i secondi**" è un approccio che propone di servire il secondo piatto e il contorno all'inizio del pasto, seguiti poi dal primo. Questa scelta mira a favorire un maggiore consumo di verdure e fonti proteiche, per un'alimentazione sana.