Qualità & Servizi SpA

menù ESTATE

16-30 giugno

Infanzia

menu infanzia

16-20 GIUGNO

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
SETTIMANA 1	Merluzzo* agli aromi Insalata mista Sedanini al burro e limone Frutta AVANTI I SECONDI	Quadrucci di patate alla pomarola Bocconcini di Grana Pomodori e cetrioli Frutta	Pasta integrale al pesto Insalata di lenticchie, pomodorini e mais Carote filangè Frutta	Riso al sugo di merluzzo* Uovo sodo Zucchine trifolate Fragole	Cavatappi olio e basilico Bocconcini di tacchino al pomodoro Spinaci* all'olio Frutta

23-27 GIUGNO

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
SETTIMANA 2	Fusilli alla pomarola Halibut* olio e limone Insalata mista con mais Frutta	Cecina* Insalata di pomodori Cavatappi agli aromi Frutta AVANTI I SECONDI	Pappa al pomodoro Pecorino Fagiolini* all'olio Frutta	Riso agli spinaci* Frittata con patate Carote filangè Frutta	Orecchiette al pomodoro e zucchine Polpette all'olio* Spinacini in insalata Frutta

30 GIUGNO

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
SETTIMANA 3	Caserecce olio e basilico Bocconcini di grana Fagiolini* all'olio Frutta				

*prodotto surgelato

Piatto freddo

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 FRESCA

- I **quadrucci** 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

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 **lenticchie** biologiche.

Carne

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

- La **carne di tacchino** è allevata senza l'utilizzo di antibiotici.

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.

- **L'halibut** è pescato nell'oceano Atlantico nord-orientale;
- Il **merluzzo** utilizzato per la preparazione del primo piatto è pescato nell'Oceano Atlantico.

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**;
- Il **Pecorino toscano DOP** è realizzato in un caseificio toscano.

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.