



Back  
To  
School



MENÙ  
ESTATE

fino al 7 ottobre 2022

INFANZIA  
PRIMARIA  
COMUNE DI SIGNA



Qualità & Servizi  
SpA

1° SETTIMANA		26-30 SETTEMBRE		
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Gnocchetti sardi alla crema di peperoni	Tortiglioni al pomodoro	Crema di zucchine con crostini	Quadrucci del Mugello con ricotta e spinaci al ragù (infanzia)	Penne al pesto
Bocconcini di Parmigiano DOP	Tonno all'olio	Pepite di pollo al forno	Ravioli del Mugello con ricotta e spinaci al ragù (primaria)	Fagioli e pomodorini°
Carote baby* all'olio	Pomodori e basilico	Fagiolini* all'olio	Insalata fantasia (lattughino, carote filangè, mais e cetrioli)	Pane e olio
Frutta	Frutta	Frutta	Ananas	Frutta

2° SETTIMANA		3-7 OTTOBRE		
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Caserecce alla carrettiera	Fusilli al sugo di trota	Riso alle zucchine	Farfalle alle melanzane	Penne aglio e olio
Torta di lenticchie*	Pecorino	Uovo sodo con salsa rosa	Arista	Cuori* di mare <sup>1</sup>
Fagiolini* all'olio	Pomodori e basilico	Insalata con mais	Carote baby* all'olio	Spinacini in insalata
Frutta	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta

\* prodotto surgelato

° piatto servito freddo

nota<sup>1</sup>: polpettine a forma di cuore preparate con pesce bianco

# 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.

## PASTA, CEREALI E PANE

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 pesti e salse. I primi piatti variano tra paste secche e fresche e cereali, anche abbinati a creme di verdura.

### PASTA SECCA

Pasta di semola biologica toscana, essiccata a bassa temperatura in pastifici artigianali toscani.

### PASTA FRESCA

È prodotta da un pastificio artigianale del Mugello, con ingredienti genuini, freschi (non liofilizzati e pastorizzati) e rigorosamente toscani: semola di grano duro, uova, spinaci e ricotta.

### PANE

Per i bambini dei Comuni di Calenzano, Campi Bisenzio, Carmignano, Sesto Fiorentino e Signa: 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!

Per i bambini del Comune di Barberino di Mugello: il pane è fatto con farine di tipo 0,1 e 2 di grani antichi toscane e viene preparato in un forno del Mugello!

## 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.

Vediamoli insieme:

- I **fagioli** sono coltivati nella piana di Lucca e nei terreni limi-trofi.

## CARNE

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

- La carne di **suino** proviene da animali di allevamenti toscani;
  - La carne di **manzo** utilizzata per fare il ragù proviene da animali di allevamenti toscani biologici;
  - La carne di **pollo** è biologica oppure da allevamento convenzionale con macellazione Halal;
- Le “pepite di pollo” sono bocconcini di pollo biologico impastati e cotti in forno.

## 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, come i filetti di merluzzo con panatura croccante di mais.

- La **trota** proviene da allevamenti della Lunigiana;
- I **cuori di mare** sono polpettine a forma di cuore preparate con pesce bianco pescato in Adriatico.

## FORMAGGI E UOVA

I formaggi e le uova sono un'ottima fonte di proteine, calcio e sali minerali, tutti elementi fondamentali per la crescita dei bambini. In questo menù proponiamo:

- **Pecorino DOP**, da latte di pecore allevate nei pascoli del Monte Amiata;
- **Parmigiano Reggiano DOP**;
- Le **uova** provengono da galline da allevamento biologico toscano.

## FRUTTA E VERDURA

La **frutta**, secondo disponibilità delle stagioni e del mercato, è biologica e toscana. Nel caso in cui non si riesca a reperire frutta con queste caratteristiche, ricorriamo a prodotto biologico nazionale o comunitario.

Le **banane** provengono da agricoltura biologica del mercato solidale.

**Ortaggi** e **verdure** provengono tutte da agricoltura toscana a metodo biologico o a lotta integrata e, solo in minima parte, convenzionale.

**Fagiolini** e **piselli** sono surgelati e provengono da agricoltura biologica.

## CONDIMENTI E SALSE A BASE DI POMODORO

Le salse a base di pomodoro sono fatte con **pomodoro pelato biologico**, proveniente dalle campagne pugliesi. L'azienda produttrice è una delle poche in Italia che gestisce tutta la filiera, dalla raccolta alla trasformazione del prodotto.

Le **erbe aromatiche** provengono da agricoltori delle campagne toscane. Il **basilico** è in parte biologico e toscano e in parte a lotta integrata, proveniente da una cooperativa sociale di Radicondoli (SI), che utilizza l'energia geotermica per alimentare le serre e garantire il prodotto in tutti i periodi dell'anno e in maniera pulita. La cooperativa promuove, attraverso il lavoro, il recupero e l'integrazione sociale delle persone svantaggiate e/o in condizione di disagio sociale.

L'**olio** utilizzato per i condimenti è olio extra vergine d'oliva proveniente dagli uliveti di Sesto Fiorentino, Calenzano, Signa, Carmignano e del Mugello.