

# Il cuoco ha preparato il **MENU autunnale**

per infanzia e primaria  
Barberino di Mugello

**ANNO SCOLASTICO 2021/2022**



**PER INFORMAZIONI**

**Qualità e Servizi**

via del Colle, 78 - 50041 Calenzano (FI)

tel. 0558826837 - fax 0558826210

contatti@qualitaeservizi.com

www.qualitaeservizi.com

## **BUONO E SANO**

Prodotti **freschi, locali, biologici** e di **stagione** che ci permettono di offrire menu per una **buona e sana alimentazione**.



**Slow Food®**

**Alleanza dei Cuochi**

Attenzione per l'intera filiera produttiva:

**sicurezza alimentare  
e certificazione di qualità**



ISO 9001  
ISO 22000  
OHSAS 18001  
BUREAU VERITAS  
Certification



# Menu autunnale OTTOBRE-NOVEMBRE-DICEMBRE

## LUNEDÌ

11 ottobre, 8 novembre,  
6 dicembre

Passato di **verdure** con **farro** (11 ott)  
**orzo** (8 nov) **farro** (6 dic)  
**Mozzarella** del Mugello  
Finocchi e carote  
in pinzimonio  
Frutta

## MARTEDÌ

12 ottobre, 9 novembre,  
7 dicembre

**Penne** integrali biologiche  
al pesto di **broccoli**  
Pollo arrosto <sup>Δ</sup>  
Spinaci\* biologici saltati  
Frutta



## MERCOLEDÌ

13 ottobre, 10 novembre

Passato di **fagioli Slow Beans**  
con pasta di grano biologico  
Senatore Cappelli  
Focaccia al pomodoro  
Carote baby\* all'olio  
Frutta



## GIOVEDÌ

14 ottobre, 11 novembre,  
9 dicembre

Riso carnaroli da agricoltura  
sostenibile alla **zucca gialla**  
**Frittata di uova toscane**  
**biologiche** al Parmigiano  
Fagiolini\* biologici all'olio  
Frutta

## VENERDÌ

15 ottobre, 12 novembre,  
10 dicembre

**Caserecce** biologiche  
al ragù dell'orto  
Filetti di halibut\*gratinati  
Insalata mista  
con semi di zucca e mais  
Frutta

## LUNEDÌ

18 ottobre, 15 novembre,  
13 dicembre

**Fusilli biologici** agli aromi  
Spezzatino di pollo biologico  
alla cacciatora  
Bietola\* biologica all'olio  
Frutta

## MARTEDÌ

19 ottobre, 16 novembre,  
14 dicembre

**Dischi volanti** di grano biologico  
Senatore Cappelli al pomodoro  
biologico antico  
Uovo sodo  
con maionese artigianale  
**Carote** filangè  
Frutta

## MERCOLEDÌ

20 ottobre, 17 novembre,  
15 dicembre

**Lasagne** al ragù di **lenticchie**  
biodinamiche  
Insalata mista con mais  
e perline di **mozzarella**  
Crostata alla marmellata

## GIOVEDÌ

21 ottobre, 18 novembre,  
16 dicembre

Passato di **zucca** con **pasta** di  
grano biologico Senatore Cappelli  
Filetti di merluzzo\* dorati  
**Cavolfiore** all'olio  
Frutta




## VENERDÌ

22 ottobre, 19 novembre,  
17 dicembre

Riso carnaroli da agricoltura  
sostenibile alla **verza**  
**Primo sale** del Monte Amiata  
Tris di verdure al vapore  
(fagiolini\*, carote, patate)  
Frutta

## LUNEDÌ



25 ottobre, 22 novembre,  
20 dicembre

**Caserecce** di grano biologico  
Senatore Cappelli all'aglio   
**Pecorino Toscano** DOP  
del Monte Amiata  
**Broccoli** all'olio  
Frutta



## MARTEDÌ

26 ottobre, 23 novembre,  
21 dicembre

**Penne** biologiche al ragù  
di **cefalo\*** di Orbetello   
Cecina\*   
Spinaci\* biologici all'olio  
Frutta

## MERCOLEDÌ

27 ottobre, 24 novembre,  
22 dicembre

Riso carnaroli da agricoltura  
sostenibile al burro biologico  
Medaglioni di **trota**  
della Lunigiana al forno  
**Carote** filangè  
Frutta

## GIOVEDÌ

28 ottobre, 25 novembre,  
23 dicembre

Insalata con carote, mais  
e semi di girasole  
Pizza di grani antichi margherita  
**Yogurt** del Monte Amiata

## VENERDÌ

29 ottobre, 26 novembre

Vellutata di **porri** e **patate**  
con riso integrale  
Polpettone di **manzo** biologico  
del Mugello  
Pisellini\* biologici stufati  
Frutta



## LUNEDÌ

29 novembre

**Farfalle** biologiche all'olio  
biologico di Carmignano  
Filetti di merluzzo\* con panatura  
croccante di mais  
Spinaci\* biologici all'olio  
Frutta

## MARTEDÌ

2 e 30 novembre

**Penne** di grano biologico  
Senatore Cappelli al pomodoro  
biologico antico  
**Fagioli cannellini San Ginese**  
all'olio  
**Carote** all'olio  
Frutta





## MERCOLEDÌ

3 novembre, 1 dicembre

**Denti rigati** biologici integrali  
al pesto di **cavolo nero**  
Bocconcini di tacchino <sup>Δ</sup>  
all'arancia  
Purè di **finocchi**  
Frutta

## GIOVEDÌ

4 novembre, 2 dicembre

Insalata mista con mais  
e perline di mozzarella  
**Quadrucci di patate al ragù**  
**biologico del Mugello**   
(scuole dell'infanzia)  
**Tortelli di patate al ragù**  
**biologico del Mugello**   
(scuole primarie)  
Macedonia di frutta

## VENERDÌ

5 novembre, 3 dicembre

Riso carnaroli da agricoltura  
sostenibile alla pescatora\*  
**Frittata di uova toscane**  
biologiche  
Fagiolini\* biologici all'olio  
Frutta

## LEGENDA

\* Prodotti surgelati

 Ricetta toscana

<sup>Δ</sup> Carne con certificazione Halal

<sup>°</sup> Allevamento antibiotic free

Gli alimenti in verde sono  
prodotti locali/toscani

• I quadrucci e tortelli  
sono fatti con semola di grano  
duro toscana, uova fresche  
toscani e patate toscane  
in un pastificio del Mugello

• La frutta è biologica  
o a km zero, secondo  
disponibilità

• La carne di manzo proviene  
da allevamenti biologici  
del Mugello

• Le uova sono fresche  
e provengono da galline  
di un allevamento biologico  
toscano

• La mozzarella, primo sale e  
pecorino provengono  
da caseifici toscani

• La pizza e il pane sono fatti  
con farine di tipo 0,1 e 2  
di grani antichi toscane  
e sono preparati in un forno  
del Mugello\*

• L'olio utilizzato  
per i condimenti  
è olio extra vergine d'oliva  
proveniente dalle colline locali

• Yogurt del Monte Amiata  
preparato con latte di pecora  
e frutta/vaniglia