

Il cuoco ha preparato il **MENU autunnale**

per nido Pollicino
di 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 NOVEMBRE-DICEMBRE

LUNEDÌ

8 novembre,
6 dicembre

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



MARTEDÌ

9 novembre,
7 dicembre

Pasta biologica
al pesto di **broccoli**
Pollo arrosto ^Δ
Spinaci* biologici saltati
Frutta

MERCOLEDÌ

10 novembre

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



GIOVEDÌ

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

12 novembre,
10 dicembre

Pasta biologica
al ragù dell'orto
Medaglioni di **trota**
della Lunigiana al forno
Insalata mista con mais
Frutta

LUNEDÌ

15 novembre,
13 dicembre

Pasta biologica agli aromi
Spezzatino di pollo biologico
alla cacciatora
Bietola* biologica all'olio
Frutta

MARTEDÌ

16 novembre,
14 dicembre

Pasta di grano biologico Senatore
Cappelli al pomodoro biologico
antico
Uovo sodo
Carote filangè
Frutta

MERCOLEDÌ

17 novembre,
15 dicembre

Insalata mista con mais
Pasta biologica al ragù
di **lenticchie biodinamiche**
Crostata alla marmellata

GIOVEDÌ

18 novembre,
16 dicembre

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

VENERDÌ

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



22 novembre,
20 dicembre

Pasta di grano biologico
Senatore Cappelli al pomodoro
Pecorino Toscano DOP
del Monte Amiata
Broccoli all'olio
Frutta



MARTEDÌ

23 novembre,
21 dicembre

Pasta biologica al ragù
di **cefalo*** di Orbetello 
Cecina* 
Spinaci* biologici all'olio
Frutta

MERCOLEDÌ

24 novembre,
22 dicembre

Riso carnaroli da agricoltura
sostenibile al burro biologico
Filetti di halibut* gratinati
Carote all'olio
Frutta

GIOVEDÌ

25 novembre,
23 dicembre

Crema di **verdure**
Pizza margherita
Insalata con carote e mais
Yogurt del Monte Amiata

VENERDÌ

26 novembre

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



LUNEDÌ

29 novembre

Pasta biologica all'olio
biologico di Carmignano
Filetti di merluzzo* con panatura
croccante di mais
Spinaci* biologici all'olio
Frutta



MARTEDÌ

30 novembre

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


MERCOLEDÌ

1 dicembre

Pasta biologica integrale
al pesto di **cavolo nero**
Bocconcini di tacchino ^Δ
all'arancia
Purè di **finocchi**
Frutta

GIOVEDÌ

2 dicembre

Insalata mista con mais
Quadrucchi di patate al ragù
biologico del Mugello 
Yogurt alla frutta

VENERDÌ

3 dicembre

Crema di zucca
e patate con riso
Frittata di uova toscane
biologiche
Fagiolini* biologici all'olio
Frutta



LEGENDA

* Prodotti surgelati

 Ricetta toscana

^Δ Carne con certificazione Halal

[°] Allevamento antibiotic free

Gli alimenti in verde sono
prodotti locali/toscani

• I quadrucchi 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 toscani
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