



MENÙ INVERNO

Comune di Borgo San Lorenzo

Infanzia, primaria

	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
	11	12	13	14	15
MARZO	<p>Vellutata di zucca con farro Farro, patate, zucca, cipolle, odori, olio evo Farro biologico dell'Az. Agr. Spighe Toscane di Bagno a Ripoli</p> <p>Scaloppina di tacchino al limone Tacchino, limone, farina, salvia, rosmarino, olio evo Tacchino antibiotic free di Amadori, salvia e rosmarino freschi biologici, farina biologica dell'Az. Agr. Spighe Toscane di Bagno a Ripoli</p> <p>Piselli saltati Piselli, aglio, prezzemolo, olio evo</p>	<p>Pasta al pesto di broccoli Pasta, broccoli, cipolla, aglio, pinoli, parmigiano, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, broccoli de "Lunica" del Mugello</p> <p>Primosale Primosale del caseificio La Faggiola di Palazuolo sul Senio (Fi)</p> <p>Fagiolini al pomodoro Fagiolini, pomodori pelati, aglio, olio evo Pomodori pelati de "Lunica" del Mugello</p>	<p>Pasta al pomodoro Pasta, pomodori pelati, cipolla, carota, sedano, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, pomodori pelati de "Lunica" del Mugello</p> <p>Gateau di patate Uovo, latte, patate, burro, mozzarella, pangrattato, prezzemolo, olio evo Patate de "Lunica" del Mugello, Latte biologico della Mukki di Firenze, pangrattato de La bottega di Castino di Agliana (Pt), uova biologhe, burro e mozzarella a filiera corta</p> <p>Carote brasate Carote, cipolla, porri, olio evo Porri de "Lunica" del Mugello</p>	<p>Ravioli burro e salvia Ravioli, burro, salvia Ravioli ripieni di ricotta e spinaci del pastificio La Fiorita, burro a filiera corta, salvia biologica</p> <p>Merluzzo alla livornese Merluzzo, pomodori pelati, farina, prezzemolo, aglio, olio evo Merluzzo Zona FAO 47, Farina biologica dell'Az. Agr. Spighe Toscane di Bagno a Ripoli, pomodori pelati de "Lunica" del Mugello</p> <p>Purè di patate Patate, latte, burro Latte biologico della Mukki di Firenze, burro a filiera corta</p>	<p>Riso agli aromi Pasta, salvia, rosmarino, aglio, prezzemolo, alloro, cipolla, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, salvia, rosmarino freschi biologici</p> <p>Bruschetta con fagioli Pane, fagioli, salvia, rosmarino, aglio, olio evo fagioli biologici dell'Az. Agr. Spighe Toscane di Bagno a Ripoli, salvia e rosmarino freschi biologici</p> <p>Cavolo nero saltato Cavolo nero, aglio, olio evo</p>

Gli ingredienti in rosso sono di FILIERA CORTA (acquistati direttamente dal produttore), gli alimenti in verde sono anche a KM ZERO (locali, toscani). L'olio è extra vergine di oliva biologico del territorio, la frutta è di stagione prevalentemente biologica, il parmigiano è parmigiano reggiano DOP, il pane fresco è a kmo e con farina di grani antichi.

Sei curioso di sapere come è fatta una nostra ricetta? Guarda sul nostro sito www.siafcare.it, oppure scrivici!

menù validato dall'Azienda Sanitaria di Firenze prot. 3943740 del 4/8/22