



MENÙ INVERNO

Comune di Borgo San Lorenzo

Infanzia, primaria

	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
	18	19	20	21	22
MARZO	Pasta ai grani antichi al pomodoro Pasta ai grani antichi, pomodori pelati, cipolla, carota, sedano, olio evo Pasta biologica ai grani antichi di Agriambiente Mugello, pomodori pelati de "Lunica" del Mugello	Pasta al pesto di spinaci Pasta, spinaci, pinoli, basilico, aglio, parmigiano, cipolla, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, parmigiano reggiano DOP, spinaci freschi biologici dell' Az. Agricola Toti di Bagno a Ripoli	Passato di fagioli con pasta Pasta, fagioli, pomodori pelati, cipolla, salvia, rosmarino, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, pomodori pelati de "Lunica" del Mugello, salvia e rosmarino freschi biologici, fagioli biologici dell'Az. Agr. Spighe Toscane di Bagno a Ripoli	Risotto alla zucca Riso, zucca, pomodori pelati, aglio, prezzemolo, olio evo Riso bio italiano Scotti, pomodori pelati de "Lunica" del Mugello	Spaghetti aglio e olio Pasta, aglio, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia
	Bocconcini di parmigiano Parmigiano Parmigiano reggiano DOP	Arrosto di pollo con pane Pollo, pane, salvia, rosmarino, olio evo Pollo biologico di Amadori, salvia e rosmarino freschi biologici, pane biologico del forno Trafeli di Dicomano, salvia e rosmarino biologici	Frittata al parmigiano Uovo, latte, parmigiano, olio evo Uova biologiche di "OvoBettini" in provincia di Pisa, parmigiano reggiano DOP, latte biologico della Mukki di Firenze	Polpette di manzo al pomodoro Carne di manzo, pomodori pelati, cipolla, carote, sedano, parmigiano, uovo, pane, olio evo Carne di manzo biologica della Cooperativa Agricola Firenzuola del Mugello, pomodori pelati de "Lunica" del Mugello, parmigiano reggiano DOP	Filetto di platessa impanato Platessa, pangrattato, limone, prezzemolo, olio evo Platessa zona FAO 27, pangrattato de La bottega di Castino di Agliana (Pt)
	Crudità di verdure Carote, finocchi Finocchi freschi biologici dell' Az. Agricola Toti di Bagno a Ripoli	Broccoli all'olio Broccoli, olio vo Broccoli freschi toscani de "Lunica" del Mugello	Insalata verde Insalata	Fagiolini all'olio prezzemolato Fagiolini, olio evo, prezzemolo	Erbette saltate Spinaci, bietole, olio evo, aglio Spinaci e bietole fresche biologici dell' Az. Agricola Toti di Bagno a Ripoli

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