



# MENÙ PRIMAVERA

Comune di Borgo San Lorenzo

Infanzia, primaria

|                 | lun   | Mar  | Mer | Gio  | Ven  |
|-----------------|---|--|-----|--|--|
|                 | 29  | 30   | 1   | 2  | 3  |
| APRILE / MAGGIO | <b>Tagliatelle al pomodoro</b><br>Tagliatelle all'uovo, pomodori pelati, cipolla, carota, sedano, olio evo<br>Tagliatelle fresche all'uovo del pastificio La Fiorita di Rufina, pomodori pelati de "Lunica" del Mugello | <b>Crema di piselli con pasta</b><br>Pasta, piselli, patate, cipolla, basilico, aglio, olio evo<br>Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, patate de "Lunica" del Mugello |     | <b>Riso al parmigiano</b><br>Riso, parmigiano, olio evo<br>Riso bio italiano Scotti, parmigiano reggiano DOP   | <b>Pasta ragù di pesce</b><br>Pasta, pomodori pelati, anelli e ciuffi di calamari, aglio, prezzemolo, olio evo<br>Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, pomodori pelati de "Lunica" del Mugello, Calamari zona FAO 41 |
|                 | <b>Pecorino</b><br>Pecorino<br>Pecorino Toscano DOP di Formaggeria Toscana (Pi)   | <b>Pollo al forno</b><br>Pollo, salvia, rosmarino, olio evo<br>Pollo antibiotic free amadori, salvia e rosmarino freschi biologici   |     | <b>Polpettone di manzo</b><br>Carne di manzo, latte, uovo, sedano, carote, parmigiano, pangrattato, olio evo<br>Carne biologica della CAF del Mugello, latte biologico della centrale del latte Mukki, parmigiano reggiano DOP, pangrattato de "La Bottega di Castino" di Agliana (Pi) | <b>Ricotta</b><br>Ricotta<br>Ricotta del caseificio Il Forteto di Vicchio  |
|                 | <b>Carote filo</b><br>Carote  | <b>Fagiolini all'olio prezzemolato</b><br>Fagiolini, prezzemolo, olio evo  |     | <b>Insalata mista</b><br>Insalata, mais  | <b>Tris di verdure</b><br>Carote, patate, zucchine<br>Patate de "Lunica" del Mugello   |

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](http://www.siafcare.it), oppure scrivici!

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