



MENÙ INVERNO 2025

Comune di Borgo San Lorenzo

Infanzia, primaria

	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
	17	18	19	20	21
MARZO	Pasta al pomodoro Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, polpa di pomodoro de "Lunica" del Mugello, alloro fresco biologico dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli	Pasta al pesto di cavolo viola Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, parmigiano reggiano DOP, pinoli italiani, prezzemolo biologico	Pasta aglio e olio Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia	Minestrina in brodo di carne Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, polpa di pomodoro de "Lunica" del Mugello, bocconcini di pollo biologico di Amadori, carne della CAF del Mugello, prezzemolo fresco biologico	Risotto porri e pecorino Riso bio italiano Scotti, porri biologici dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli, pecorino toscano di Formaggeria Toscana (Pi)
	Ricotta Ricotta del caseificio Faggiola di Palazuolo sul Senio (Fi)	Pollo burro e salvia Pollo Antibiotic Free di Amadori, salvia biologica, Farina biologica dell'Az. Agr. Spighe Toscane di Bagno a Ripoli, burro di Montanari e Gruzza	Filetto di platessa impanato Platessa zona FAO 27, Pangrattato de la Bottega di Castino di Agliana (Pt), limone biologico, prezzemolo biologico	Bollito Bocconcini di pollo biologico di Amadori, carne della CAF del Mugello, polpa di pomodoro de "Lunica" del Mugello, prezzemolo fresco biologico	Frittata Uova biologiche di "OvoBettini" in provincia di Pisa, parmigiano reggiano DOP, latte biologico di Agriambiente Mugello
	Piselli saltati Prezzemolo biologico	Insalata mista Mais italiano	Erbette saltate	Patate prezzemolate Prezzemolo fresco biologico, patate de "Lunica" del Mugello	Carote filo

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 scrivi!

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