



# MENÙ INVERNO 2025

Comune di Borgo San Lorenzo

## Infanzia, primaria

	lun	mar		gio	ven
	20	21	22	23	24
GENNAIO	<b>Pasta al pomodoro</b> 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	<b>Pasta al pesto di broccoli</b> Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, parmigiano reggiano DOP, pinoli italiani, broccoli freschi biologici, basilico biologico	<b>Pasta aglio e olio</b> Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia	<b>Minestrina in brodo di carne</b> 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	<b>Risotto porri e pecorino</b> Riso bio italiano Scotti, porri biologici dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli, pecorino toscano di Formaggeria Toscana (Pi)
	<b>Ricotta</b> Ricotta del caseificio Faggiola di Palazzuolo sul Senio (Fi)	<b>Tacchino burro e salvia</b> Tacchino Antibiotic Free di Amadori, salvia biologica, Farina biologica dell'Az. Agr. Spighe Toscane di Bagno a Ripoli, burro di Montanari e Gruzza	<b>Filetto di platessa impanato</b> Platessa zona FAO 27, Pangrattato de la Bottega di Castino di Agliana (Pt), limone biologico, prezzemolo biologico	<b>Bollito</b> Bocconcini di pollo biologico di Amadori, carne della CAF del Mugello, polpa di pomodoro de "Lunica" del Mugello, prezzemolo fresco biologico	<b>Frittata</b> Uova biologiche di "OvoBettini" in provincia di Pisa, parmigiano reggiano DOP, latte biologico di Agriambiente Mugello
	<b>Piselli saltati</b> Prezzemolo biologico	<b>Insalata mista</b> Mais italiano	<b>Erbette saltate</b>	<b>Patate prezzemolate</b> Prezzemolo fresco biologico, patate dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli	<b>Carote filo</b>

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.