



MENÙ INVERNO 2025

Comune di Borgo San Lorenzo

Nidi d'infanzia

| | 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 | Crema di cavolo viola con pastina Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, patate de "Lunica" del Mugello | 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 | Riso al pomodoro Riso bio italiano Scotti, porri biologici dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli, polpa di pomodoro de "Lunica" del Mugello, alloro fresco biologico dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli |
| | Ricotta Ricotta del caseificio Faggiola di Palazzuolo 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, 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 | Fagiolini all'olio | 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 scrivici!

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