



MENÙ INVERNO 2025

Comune di Borgo San Lorenzo

Nidi d'infanzia

	lun	mar	Mer	Gio	ven
	3	4	5	6	7
MARZO	Pasta all'aglione Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, polpa di pomodoro de "Lunica" del Mugello, aglione toscano	Ribollita Pane del forno Piazzetti di Borgo San Lorenzo, fagioli cannellini biologici dell'Az. Del Colle di Bientina (Pi), polpa di pomodoro de "Lunica" del Mugello, patate fresche dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli	Pasta al pesto di cavolo nero Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, parmigiano reggiano DOP, pinoli italiani	Pasta all'olio Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia	Crema di carote con riso Riso bio italiano Scotti, patate fresche dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli
	Bocconcini di pollo finto fritto Pollo biologico di Amadori, pangrattato de La Bottega di Castino di Agliana	Arista Arista toscana del Salumificio Gerini di Pontassieve, salvia e rosmarino freschi biologici, alloro fresco dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli	Mozzarella Mozzarella di Formaggeria Toscana (Pi)	Burger di cereali con salsa al pomodoro Farro e orzo biologici dell'Az. Del Colle di Bientina (Pi), pangrattato de "La Bottega di Castino" di Agliana (Pi), parmigiano reggiano DOP, uovo biologico, latte biologico della Mukki di Firenze, rosmarino biologico, polpa di pomodoro de "Lunica" del Mugello, patate fresche dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli	Merluzzo al forno Farina biologica di Spighe Toscane di Bagno a Ripoli, salvia e rosmarino freschi biologici, limone biologico
	Fagiolini all'olio	Piselli saltati Prezzemolo fresco biologico	Insalata	Spinaci saltati	Patate all'olio Patate fresche dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli

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