



MENÙ INVERNO 2025

Comune di Borgo San Lorenzo

Nidi d'infanzia

	lun	mar	mer	gio	ven
	10	11	12	13	14
FEBBRAIO	Riso all'olio Riso bio italiano Scotti Scaloppina di pollo al limone Pollo antibiotic free di Amadori, limone biologico, salvia e rosmarino freschi biologici Fagiolini al pomodoro polpa di pomodoro biologica de "Lunica" del Mugello	Polenta al sugo finto Polenta dell'Az. Agr. Del Colle di Bientina (Pi), polpa di pomodoro biologica de "Lunica" del Mugello, alloro fresco dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli Bucciatello Bucciatello del Caseificio Pascoli in Emilia Romagna Finocchi al vapore Finocchi freschi biologici dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli	Minestrone con pasta Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, patate fresche e polpa di pomodoro biologica de "Lunica" del Mugello, Fagioli e lenticchie dell'Az. Agr. Del Colle di Bientina (Pi) Polpette di patate Parmigiano reggiano DOP, Patate fresche de "Lunica" del Mugello, burro dell'Az. Montanari e Gruzza, pangrattato de La Bottega di Castino di Agliana, prezzemolo fresco biologico, uovo biologico Broccoli all'olio Broccoli freschi biologici	Ravioli burro e salvia Ravioli freschi del pastificio La Fiorita di Rufina, burro dell'Az. Montanari e Gruzza, salvia fresca biologica Fagioli Fagioli dell'Az. Agr. Del Colle di Bientina (Pi), salvia e rosmarino freschi biologici Cavolo nero saltato	Pasta al parmigiano Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, parmigiano reggiano DOP, latte fresco di Agriambiente Mugello, burro dell'Az. Montanari e Gruzza Merluzzo alla livornese Prezzemolo biologico, polpa di pomodoro biologica de "Lunica" del Mugello, farina biologica di Spighe Toscane di Bagno a Ripoli Carote brasate Prezzemolo fresco biologico

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