



MENÙ INVERNO 2025

Comune di Borgo San Lorenzo

Nidi d'infanzia

	lun	mar	Mer	Gio	ven
	17	18	19	20	21
FEBBRAIO	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 broccoli con pastina Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, patate dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli, broccoli freschi biologici, basilico 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	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