



MENÙ INVERNO

Comune di Borgo San Lorenzo

Infanzia, primaria

| | lun | mar | | gio | ven |
|---------|--|--|--|---|--|
| | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 |
| GENNAIO | Pasta ai grani antichi al pomodoro Pasta ai grani antichi, pomodori pelati, cipolla, carota, sedano, olio evo Pasta biologica ai grani antichi di Agriambiente Mugello, pomodori pelati biologici "Rosso Gargano" | Pasta al pesto di spinaci Pasta, spinaci, pinoli, basilico, aglio, parmigiano, cipolla, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, parmigiano reggiano DOP | Passato di fagioli con pasta Pasta, fagioli, pomodori pelati, cipolla, salvia, rosmarino, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, pomodori pelati biologici "Rosso Gargano", salvia e rosmarino freschi biologici | Risotto alla zucca Riso, zucca, aglio, pomodori pelati, prezzemolo, olio evo Riso bio italiano Scotti, pomodori pelati biologici "Rosso Gargano" | Spaghetti aglio e olio Pasta, aglio, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia |
| | Bocconcini di parmigiano Parmigiano Parmigiano reggiano DOP | Arrosto di pollo con pane Pollo, pane, salvia, rosmarino, olio evo Pollo antibiotic free di Amadori, salvia e rosmarino freschi biologici, pane del forno Trafeli di Dicomano | Frittata al parmigiano Uovo, latte, parmigiano, olio evo Uova biologiche di "OvoBettini" in provincia di Pisa, parmigiano reggiano DOP, latte biologico della Mukki di Firenze | Polpette di manzo al pomodoro Carne di manzo, pomodori pelati, cipolla, carote, sedano, parmigiano, uovo, pane, olio evo Carne di manzo della Cooperativa Agricola Firenzuola del Mugello pomodori pelati biologici "Rosso Gargano", parmigiano reggiano DOP | Filetto di platessa impanato Platessa, pangrattato, limone, prezzemolo, olio evo Platessa zona FAO 27, pangrattato de La bottega di Castino di Agliana (Pt) |
| | Crudità di verdure Carote, finocchi Finocchi freschi biologici dell' Az. Agricola Toti di Bagno a Ripoli | Broccoli all'olio Broccoli, olio vo Broccoli freschi biologici dell' Az. Agricola Toti di Bagno a Ripoli | Insalata verde Insalata | Fagiolini all'olio prezzemolato Fagiolini, olio evo, prezzemolo | Erbette saltate Spinaci, bietole, olio evo, aglio |
| | | | | | |

Gli ingredienti in rosso sono di FILIERA CORTA (acquistati direttamente dal produttore), gli alimenti in verde sono anche a KM ZERO (locali, toscani). 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 scrivi!

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