



# MENÙ INVERNO

Comune di Borgo San Lorenzo

Infanzia, primaria

	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
	26	27	29	28	1
FEBBRAIO / MARZO	<b>Pasta alla zucca</b> Pasta, pomodori pelati, zucca, cipolla, aglio, prezzemolo, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, pomodori pelati de "Lunica" del Mugello, prezzemolo biologico	<b>Riso al pomodoro</b> Riso, pomodori pelati, cipolla, carota, sedano, olio evo Riso bio italiano Scotti, pomodori pelati de "Lunica" del Mugello	<b>Pasta agli aromi</b> Pasta, salvia, rosmarino, aglio, prezzemolo, alloro, cipolla, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, salvia, rosmarino e prezzemolo biologici	<b>Crema di carote con crostini</b> Crostini, carote, patate, cipolla, olio evo Crostini di Granart Albero del Pane (AR),	<b>Pasta al pesto di cavolo nero</b> Pasta, cavolo nero, cipolla, aglio, pinoli, mandorle, parmigiano, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia
	<b>Scaloppina di tacchino alla pizzaiola</b> Tacchino, pomodori pelati, aglio, origano, farina, olio evo Tacchino antibiotic free di Amadori, pomodori pelati de "Lunica" del Mugello, farina biologica dell'Az. Agr. Spighe Toscane di Bagno a Ripoli	<b>Stracchino</b> Stracchino biologico del caseificio La Faggiola di Palazzuolo sul Senio (Fi)	<b>Burger di ceci con salsa al pomodoro</b> Ceci, patate, cipolla, aglio, rosmarino, uovo, parmigiano, pangrattato, latte, pomodori pelati, olio evo Ceci biologici dell' Az Agr. Del Colle di bientina (Pi), parmigiano reggiano DOP, pomodori pelati de "Lunica" del Mugello, rosmarino bio, latte biologico della Mukki di Firenze, pangrattato de La bottega di Castino di Agliana (Pt)	<b>Arista</b> Arista di maiale, salvia, rosmarino, olio evo Arista di maiale toscana del Salumificio Gerini di Pontassieve, salvia e rosmarino biologici	<b>Bocconcini di merluzzo fritti</b> Merluzzo, farina, olio di semi Merluzzo zona FAO 47, farina biologica dell'Az. Agr. Spighe Toscane di Bagno a Ripoli
	<b>Fagiolini all'olio</b> Fagiolini, olio evo	<b>Composta di verdure</b> Broccoli, cavolfiore, carote, olio evo Broccoli freschi biologici	<b>Spinaci saltati</b> Spinaci, aglio, olio evo Spinaci freschi biologici dell' Az. Agricola Toti di Bagno a Ripoli	<b>Insalata</b> Insalata	<b>Finocchi a quarti</b> Finocchi Finocchi freschi biologici dell' Az. Agricola Toti di Bagno a Ripoli

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](http://www.siafcare.it), oppure scrivici!

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