



MENÙ INVERNO

Comune di Borgo San Lorenzo

Infanzia, primaria

	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
	4	5	6	7	8
MARZO	Riso porri e patate Riso, porri, patate, olio evo Riso bio italiano Scotti, porri e patate de "Lunica" del Mugello	Lasagne al ragù Pasta fresca all'uovo, pomodori pelati, carne di manzo, sedano, carota, cipolla, burro, parmigiano, latte, farina, olio evo Pasta all'uovo fresca del pastificio La Fiorita, pomodori pelati de "Lunica" del Mugello, Carne bovina di filiera toscana della CAF del Mugello, latte biologico della Mukki di Firenze, farina biologica dell'Az. Agr. Spighe Toscane di Bagno a Ripoli	Minestrina in brodo vegetale Pasta, patate, bietole, carote, pomodori pelati, cipolle, sedano, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, bietola dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli, pomodori pelati de "Lunica" del Mugello	Passato di verdura con orzo Orzo, fagioli, lenticchie, patate, cipolle, carote, spinaci, pomodori pelati, verza, cavolfiore, zucca, basilico, olio evo Salvia e rosmarino biologici, pomodori pelati de "Lunica" del Mugello, patate e carote fresche biologiche, cavolo verza e cavolfiore, zucca e spinaci freschi biologici dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli, Fagioli cannellini, orzo e lenticchie biologici dell'Az. Agr. Spighe Toscane di Bagno a Ripoli	Pasta al sugo finto Pasta, pomodori pelati, cipolla, carota, sedano, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, pomodori pelati de "Lunica" del Mugello
	Bocconcini di pollo finto fritto Pollo, pangrattato, prezzemolo, olio evo Bocconcini di pollo biologici di Amadori, pangrattato de "La Bottega di Castino" di Agliana (Pi)	Insalata Insalata	Polpette di pesce Merluzzo, patate, uovo, prezzemolo, pangrattato, limone, olio evo Merluzzo zona FAO 47, pangrattato de "La Bottega di Castino" di Agliana (Pi), prezzemolo biologico	Pizza Margherita Base per pizza, pomodori pelati, mozzarella, olio evo Base pizza preparata con grani antichi, pomodori pelati de "Lunica" del Mugello, mozzarella di Primi Pascoli	Frittata Uovo, latte, parmigiano, olio evo Uova biologiche di "OvoBettini" in provincia di Pisa, parmigiano reggiano DOP, latte biologico della Mukki di Firenze
	Carote filo Carote filo	Yogurt Yogurt biologico	Fagiolini all'olio Fagiolini, olio evo		Zucca al forno Zucca, rosmarino, aromi, olio evo

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 scrivici!

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