



MENÙ PRIMAVERA

Comune di Borgo San Lorenzo

Infanzia, primaria

	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
	13	14	15	16  GIORNATA DELLA CELIACHIA	17
MAGGIO	<p>Pasta al farro alla carrettiera Pasta, passata di pomodoro, aglio, prezzemolo, olio evo Pasta al farro di Poggio al Farro, passata di pomodoro de "Lunica" del Mugello, prezzemolo biologico</p> <p>Squacquerone Squacquerone Squacquerone DOP del caseificio Pascoli</p> <p>Fagiolini Fagiolini</p>	<p>Schiacciata al pomodoro Schiacciata, pomodori, basilico, olio evo Schiacciata del forno Fioravanti di Scarperia</p> <p>Cosciotto Cosciotto Cosciotto cotto solo così senza additivi di Alimentari Radice</p> <p>Insalata Insalata</p>	<p>Riso primavera Riso, zucchine, carote, cipolla, sedano, basilico, prezzemolo, olio evo Riso bio italiano Scotti</p> <p>Merluzzo al forno Merluzzo, farina, salvia, rosmarino, limone, olio evo Merluzzo zona FAO 47, salvia e rosmarino freschi biologici, Farina biologica dell'Az. Agr. Spighe Toscane di Bagno a Ripoli</p> <p>Erbette saltate Spinaci, bietole, aglio, olio evo Spinaci e bietole dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli</p>	<p>Crema di zucchine con sorgo Sorgo, zucchine, patate, cipolla, basilico, olio evo Sorgo biologico di Probios, patate de "Lunica" del Mugello</p> <p>Scaloppina di pollo agli agrumi Pollo, farina senza glutine, limone, arancia, olio evo Pollo antibiotic free amadori</p> <p>Pomodori e basilico Pomodori, basilico</p> <p>Galette di mais senza glutine Galette di mais biologiche dell'Az Agr. Spighe Toscane di Bagno a Ripoli</p>	<p>Ravioli burro e salvia Ravioli, burro, salvia Ravioli ripieni di ricotta e spinaci dell'Az. La Fiorita di Rufina, burro dell'Az. Montanari e Gruzza, salvia biologica</p> <p>Fagioli agli aromi Fagioli, salvia, rosmarino, olio evo Fagioli biologici dell'Az. Agr. Spighe Toscane di Bagno a Ripoli, salvia e rosmarino freschi biologici</p> <p>Carote brasate Carote, cipolla, olio evo</p>

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