



MENÙ PRIMAVERA

Comune di Borgo San Lorenzo

Infanzia, primaria

	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
	20	21	22	23	24
MAGGIO	Pasta agli aromi Pasta, salvia, rosmarino, aglio, cipolla, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia	Pasta al pesto di zucchine Pasta, zucchine, pinoli, basilico, parmigiano, cipolla, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia	Riso al pomodoro Riso, pomodoro, cipolla, carota, sedano, olio evo Riso bio italiano Scotti, passata di passata di pomodoro de "Lunica" del Mugello	Minestrone di verdura con farro Farro, fagioli, lenticchie, patate, cipolle, carote, bietole, pomodoro, basilico, olio evo Farro e fagioli biologici dell'Az. Agr. Spighe Toscane di Bagno a Ripoli, lenticchie biologiche dell'Az. Agr. Del Colle di Bientina, passata di pomodori e patate de "Lunica" del Mugello, bietole fresche biologiche dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli	Insalata Insalata Panino con fish burger e salsa al pomodoro Merluzzo, pane, patate, uovo, prezzemolo, limone, pomodoro, cipolla, aceto, olio evo Pane del forno Gabri di Rufina, merluzzo zona FAO 47, passata di pomodoro de "Lunica" del Mugello
	Scaloppina di tacchino burro e salvia Tacchino, burro, farina, salvia, olio evo Tacchino antibiotic free di Amadori, burro di Montanari e Gruzza (RE), farina biologica dell'Az. Agr. Spighe Toscane di Bagno a Ripoli	Roast beef Carne di manzo, salvia, rosmarino, olio evo Carne di manzo della Cooperativa Agricola Firenzuola del Mugello	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	Pizza Margherita Base per pizza, pomodoro, mozzarella, olio evo Base preparata con grani antichi, passata di pomodoro de "Lunica" del Mugello, mozzarella a filiera corta	Patatine fritte Patate, olio di semi
	Piselli saltati Piselli, aglio, prezzemolo, olio evo Prezzemolo fresco biologico	Pomodori Pomodori	Spinaci saltati Spinaci, aglio, 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