



# MENÙ INVERNO 2025

Comune di Borgo San Lorenzo

Infanzia

	lun	mar	mer	gio	ven
	27	28	29	30	31
GENNAIO	<b>Risotto ai formaggi</b> Riso bio italiano Scotti, burro dell'Az. Montanari e Gruzza, Latte biologico di Agriambiente Mugello, Ricotta del caseificio Faggiola di Palazzuolo sul Senio (Fi)	<b>Minestrone con orzo</b> Orzo, lenticchie e fagioli biologici dell'Az. Del Colle di Bientina (Pi), polpa di pomodoro de "Lunica" del Mugello, cavolfiore, cavolo verza e zucca freschi biologici dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli, patate de "Lunica" del Mugello	<b>Pasta integrale al pomodoro</b> Pasta integrale biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, pomodoro de "Lunica" del Mugello, alloro fresco dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli	<b>Insalata mista</b> Mais italiano	<b>Minestrina in brodo</b> Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, patate fresche biologiche dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli, pomodoro de "Lunica" del Mugello, patate de "Lunica" del Mugello
	<b>Bocconcini di pollo</b> Bocconcini di pollo biologici di Amadori, salvia e rosmarino freschi biologici	<b>Pizza Margherita</b> Base pizza preparata artigianalmente da produttori locali a filiera corta e km0, polpa di pomodoro de "Lunica" del Mugello, mozzarella a filiera corta del caseificio Pascoli	<b>Polpette di pesce</b> Uovo biologico, pangrattato de La Bottega di Castino di Agliana, limone fresco biologico, prezzemolo fresco biologico, patate de "Lunica" del Mugello	<b>Lasagne al ragù</b> Pasta fresca del pastificio La Fiorita, carne biologica della CAF del Mugello, farina biologica di Spighe Toscane di Bagno a Ripoli, parmigiano reggiano DOP, burro dell'Az. Montanari e Gruzza, Latte biologico di Agriambiente Mugello, polpa di pomodoro de "Lunica" del Mugello	<b>Uova strapazzate</b> Uova biologiche di "OvoBettini" in provincia di Pisa, parmigiano reggiano DOP, Latte biologico di Agriambiente Mugello, parmigiano reggiano DOP, burro dell'Az. Montanari e Gruzza
	<b>Patate arrosto</b> Alloro fresco dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli, patate de "Lunica" del Mugello		<b>Erbette saltate</b>	<b>Yogurt alla frutta</b> Yogurt biologico	<b>Carote brasate</b>

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 km0 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