



MENÙ INVERNO 2025

Comune di Borgo San Lorenzo

Primaria

	lun	mar	mer	gio	ven
	27	28	29	30	31
GENNAIO	Risotto ai formaggi Riso bio italiano Scotti, burro dell'Az. Montanari e Gruzza, Latte biologico di Agriambiente Mugello, Ricotta del caseificio Faggiola di Palazuolo sul Senio (Fi)	Minestrone con orzo 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	Pasta integrale al pomodoro 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	Insalata mista Mais italiano	Minestrina in brodo 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
	Coscia di pollo Fusi di pollo freschi antibiotic free di Amadori, salvia e rosmarino freschi biologici	Pizza Margherita 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	Polpette di pesce Uovo biologico, pangrattato de La Bottega di Castino di Agliana, limone fresco biologico, prezzemolo fresco biologico, patate de "Lunica" del Mugello	Lasagne al ragù 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	Uova strapazzate 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
	Patate arrosto Alloro fresco dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli, patate de "Lunica" del Mugello		Erbette saltate	Yogurt alla frutta Yogurt biologico	Carote brasate

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, oppure scrivici!

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