



MENÙ INVERNO 2025

Comune di Borgo San Lorenzo

Infanzia, primaria

	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
	10	11	12	13	14
MARZO	Riso all'olio Riso bio italiano Scotti Scaloppina di pollo al limone Pollo antibiotic free di Amadori, limone biologico, salvia e rosmarino freschi biologici Fagiolini al pomodoro Polpa di pomodoro biologica de "Lunica" del Mugello	Polenta al sugo finto Polenta dell'Az. Agr. Del Colle di Bientina (Pi), polpa di pomodoro biologica de "Lunica" del Mugello, alloro fresco dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli Formaggio Formaggio del Caseificio Pascoli in Emilia Romagna Finocchi filangè Finocchi freschi biologici dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli	Pasta alla carrettiera Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, polpa di pomodoro biologica de "Lunica" del Mugello, prezzemolo fresco biologico Polpette di patate Parmigiano reggiano DOP, Patate fresche dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli, burro dell'Az. Montanari e Gruzza, pangrattato de La Bottega di Castino di Agliana, prezzemolo fresco biologico, uovo biologico Broccoli all'olio Broccoli freschi biologici dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli	Ravioli burro e salvia Ravioli freschi del pastificio La Fiorita di Rufina, burro dell'Az. Montanari e Gruzza, salvia fresca biologica Fagioli Fagioli dell'Az. Agr. Del Colle di Bientina (Pi), salvia e rosmarino freschi biologici Spinaci saltati	Pasta al parmigiano Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, parmigiano reggiano DOP, latte fresco di Agriambiente Mugello, burro dell'Az. Montanari e Gruzza Merluzzo alla livornese Merluzzo zona FAO 47, prezzemolo biologico, polpa di pomodoro biologica de "Lunica" del Mugello, farina biologica di Spighe Toscane di Bagno a Ripoli Carote brasate Prezzemolo fresco biologico

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