



## MENÙ INVERNO 2025

Comune di Borgo San Lorenzo

### Infanzia, primaria

	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
	3	4	5	6	7
MARZO	<b>Pasta all'aglione</b> Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, polpa di pomodoro de "Lunica" del Mugello, aglione toscano	<b>Ribollita</b> Pane del forno Piazzetti di Borgo San Lorenzo, fagioli cannellini biologici dell'Az. Del Colle di Bientina (Pi), polpa di pomodoro e patate de "Lunica" del Mugello, patate fresche dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli	<b>Pasta al pesto di cavolo nero</b> Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, parmigiano reggiano DOP, pinoli italiani	<b>Pasta all'olio</b> Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia	<b>Riso al pomodoro</b> Riso bio italiano Scotti, polpa di pomodoro de "Lunica" del Mugello, alloro fresco dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli
	<b>Bocconcini di pollo finto fritto</b> Pollo biologico di Amadori, pangrattato de La Bottega di Castino di Agliana	<b>Arista</b> Arista toscana del Salumificio Gerini di Pontassieve, salvia e rosmarino freschi biologici, alloro fresco dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli	<b>Mozzarella</b> Mozzarella di Formaggeria Toscana (Pi)	<b>Burger di cereali con salsa al pomodoro</b> Farro e orzo biologici dell'Az. Del Colle di Bientina (Pi), pangrattato de "La Bottega di Castino" di Agliana (Pi), parmigiano reggiano DOP, uovo biologico, latte biologico della Mukki di Firenze, rosmarino biologico, polpa di pomodoro de "Lunica" del Mugello, patate fresche dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli	<b>Calamari e patate</b> Pomodoro de "Lunica" del Mugello, calamari Zona FAO 41, patate fresche dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli
	<b>Fagiolini all'olio</b>	<b>Piselli saltati</b> Prezzemolo fresco biologico	<b>Insalata</b>	<b>Spinaci saltati</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 kmo 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