



MENÙ PRIMAVERA

Comune di Borgo San Lorenzo

Infanzia, primaria

	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
	06	07	08	09	10
MAGGIO	Spaghetti aglio e olio Pasta, aglio, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia	Risotto agli asparagi Riso, asparagi, cipolla, sedano, carota, prezzemolo, basilico, olio evo Riso bio italiano Scotti, prezzemolo biologico, asparagi della Tenuta Astrone di Sarteano (Si)	Pasta alla francescana Pasta, pomodoro, cipolla, carota, sedano, basilico, pinoli, parmigiano, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, parmigiano reggiano DOP, pinoli italiani, polpa di pomodoro della Fondazione Veronesi	Pasta al pomodoro Pasta, pomodoro, cipolla, carota, sedano, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, polpa di pomodoro de "Lunica" del Mugello	Crema di carote e ceci con orzo Orzo, patate, ceci, carote, cipolla, olio evo Ceci biologici dell' Az Agr. Del Colle di bentina (Pi), orzo biologico dell'Az. Agr. Spighe Toscane di Bagno a Ripoli, Patate de "Lunica" del Mugello
	Mozzarella Mozzarella Mozzarella del caseificio Cuor di Toscana di Cecina (Li)	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	Merluzzo impanato Merluzzo, pangrattato, prezzemolo, limone, olio evo Merluzzo zona FAO 47, prezzemolo biologico, pangrattato de La bottega di Castino di Agliana (Pt)	Polpette di lenticchie con salsa yogurt Lenticchie, patate, cipolla, aglio, rosmarino, uovo, parmigiano, pangrattato, latte, yogurt, erba cipollina, olio evo Lenticchie biologici dell' Az Agr. Del Colle di bentina (Pi), parmigiano reggiano DOP, rosmarino bio, latte biologico della Mukki di Firenze, pangrattato de La bottega di Castino di Agliana (Pt), yogurt della Cooperativa Agricola il Forteto del Mugello	Tacchino arrosto Tacchino, salvia, rosmarino, olio evo Tacchino antibiotic free di Amadori, salvia e rosmarino freschi biologici
	Pomodori e basilico Pomodori, basilico	Insalata Insalata, carote	Composta di verdure Carote, patate, piselli Patate de "Lunica" del Mugello	Spinaci saltati Spinaci, aglio, olio evo	Zucchine brasate Zucchine, cipolla, prezzemolo, olio evo 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