



MENÙ PRIMAVERA

Comune di Borgo San Lorenzo

Infanzia, primaria

	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
	22	23	24	25	26
APRILE	Pasta agli aromi Pasta, salvia, rosmarino, aglio, cipolla, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, salvia e rosmarino freschi biologici	Minestrone di verdura con farro Farro, fagioli, lenticchie, patate, cipolle, carote, bietole, pomodori pelati, basilico, olio evo Farro, lenticchie e fagioli biologici dell'Az. Agr. Spighe Toscane di Bagno a Ripoli, pomodori pelati e patate de "Lunica" del Mugello	Riso al pomodoro Riso, pomodori pelati, cipolla, carota, sedano, olio evo Riso bio italiano Scotti, pomodori pelati de "Lunica" del Mugello		
	Scaloppina di tacchino burro e salvia Tacchino, burro, farina, salvia, olio evo Tacchino antibiotic free di Amadori, burro di Montanari e Gruzza (RE), farina biologica dell'Az. Agr. Spighe Toscane di Bagno a Ripoli, salvia e rosmarino freschi biologici	Pizza Margherita Base per pizza, pomodori pelati, mozzarella, olio evo Base preparata con grani antichi, pomodori pelati de "Lunica" del Mugello, mozzarella a filiera corta	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		
	Piselli saltati Piselli, aglio, prezzemolo, olio evo Prezzemolo fresco biologico		Spinaci saltati Spinaci, aglio, olio evo		

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