



MENÙ PRIMAVERA

Comune di Borgo San Lorenzo

Nidi d'infanzia

	lun	mar		gio	ven
	01	02	03	04	05
APRILE			Pasta al pesto Pasta, pinoli, basilico, parmigiano , olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, parmigiano reggiano DOP	Riso al parmigiano Riso, parmigiano , olio evo Riso bio italiano Scotti, parmigiano reggiano DOP	Minestrina in brodo vegetale Pasta, patate, bietole , carote, pomodori pelati , cipolle, sedano, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, bietola dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli, pomodori pelati de "Lunica" del Mugello
			Sformato di zucchine e patate Uova, patate , zucchine, latte , parmigiano , olio evo Uova biologiche di "OvoBettini" in provincia di Pisa, parmigiano reggiano DOP, latte biologico della Mukki di Firenze, patate de "Lunica" del Mugello	Polpettone di manzo Carne di manzo, latte , sedano, carote, parmigiano , pangrattato Carne biologica della CAF del Mugello, latte biologico della centrale del latte Mukki, parmigiano reggiano DOP.	Merluzzo al forno Merluzzo, salvia, rosmarino, olio evo Merluzzo zona FAO 47
			Erbette saltate Bietole , spinaci Bietole e spinaci biologici dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli	Insalata Insalata	Tris di verdure Carote, patate , zucchine Patate de "Lunica" del Mugello

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