



# MENÙ PRIMAVERA

Comune di Borgo San Lorenzo

## Nidi d'infanzia

	lun	mar	Mer	Gio	ven
	06	07	08	09	10
MAGGIO	<b>Pasta all'olio</b> Pasta, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia	<b>Minestrone di verdura con riso</b> Riso, patate, bietole, pomodori, cipolla, carota, sedano, basilico, olio evo Riso bio italiano Scotti, polpa di pomodoro de "Lunica" del Mugello	<b>Pasta alla francescana</b> 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	<b>Pasta al pomodoro</b> 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	<b>Crema di carote e ceci con ORZO</b> 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
	<b>Mozzarella</b> Mozzarella Mozzarella del caseificio Cuor di Toscana di Cecina (Li)	<b>Frittata al parmigiano</b> Uovo, latte, parmigiano, olio evo Uova biologiche di "OvoBettini" in provincia di Pisa, parmigiano reggiano DOP, latte biologico della Mukki di Firenze	<b>Merluzzo impanato</b> Merluzzo, pangrattato, prezzemolo, limone, olio evo Merluzzo zona FAO 47, prezzemolo biologico, pangrattato de La bottega di Castino di Agliana (Pt)	<b>Polpette di lenticchie con salsa yogurt</b> 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	<b>Tacchino arrosto</b> Tacchino, salvia, rosmarino, olio evo Tacchino antibiotic free di Amadori, salvia e rosmarino freschi biologici
	<b>Pomodori e basilico</b> Pomodori, basilico	<b>Insalata</b> Insalata	<b>Composta di verdure</b> Carote, patate, piselli Patate de "Lunica" del Mugello	<b>Spinaci saltati</b> Spinaci, aglio, olio evo	<b>Zucchine brasate</b> 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](http://www.siafcare.it), oppure scrivici!