



# MENÙ PRIMAVERA

Comune di Borgo San Lorenzo

## Nidi d'infanzia

	lun	mar	mer	gio	ven
	08	09	10	11	12
APRILE	<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 pelati, cipolla, carota, sedano, basilico, olio evo Riso bio italiano Scotti, pomodori pelati e patate de "Lunica" del Mugello, bietola dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli	<b>Pasta alla francescana</b> Pasta, pomodori pelati, 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	<b>Pasta al pomodoro</b> Pasta, pomodori pelati, cipolla, carota, sedano, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, pomodori pelati 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 bientina (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</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 bientina (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 Spinaci dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli	<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

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