



# MENÙ PRIMAVERA

Comune di Borgo San Lorenzo

## Nidi d'infanzia

	lun	mar	Mer	Gio	ven
	13	14	15	16  <b>GIORNATA DELLA CELIACHIA</b>	17
<b>MAGGIO</b>	<p>Pasta al farro alla carrettiera <i>Pasta, passata di pomodoro, aglio, prezzemolo, olio evo</i> Pasta al farro di Poggio al Farro, passata di pomodoro de "Lunica" del Mugello, prezzemolo biologico</p> <p>Squacquerone <i>Squacquerone</i> Squacquerone DOP del caseificio Pascoli</p> <p>Fagiolini Fagiolini</p>	<p>Crema di pomodoro con pasta <i>Pasta, pomodori, passata di pomodoro, patate, cipolla, sedano, basilico, olio evo</i></p> <p>Cosciotto <i>Cosciotto</i> Cosciotto cotto solo così senza additivi di Alimentari Radice</p> <p>Insalata Insalata</p>	<p>Riso primavera <i>Riso, zucchine, carote, cipolla, sedano, basilico, prezzemolo, olio evo</i> Riso bio italiano Scotti</p> <p>Merluzzo al forno <i>Merluzzo, farina, salvia, rosmarino, limone, olio evo</i> Merluzzo zona FAO 47, salvia e rosmarino freschi biologici, Farina biologica dell'Az. Agr. Spighe Toscane di Bagno a Ripoli</p> <p>Erbette saltate <i>Spinaci, bietole, aglio, olio evo</i> Spinaci e bietole dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli</p>	<p>Crema di zucchine con sorgo <i>Sorgo, zucchine, patate, cipolla, basilico, olio evo</i> Sorgo biologico di Probios, patate de "Lunica" del Mugello</p> <p>Scaloppina di pollo agli agrumi <i>Pollo, farina senza glutine, limone, arancia, olio evo</i> Pollo antibiotic free amadori</p> <p>Pomodori e basilico <i>Pomodori, basilico</i></p> <p>Galette di mais senza glutine <i>Galette di mais biologiche dell'Az Agr. Spighe Toscane di Bagno a Ripoli</i></p>	<p>Ravioli burro e salvia <i>Ravioli, burro, salvia</i> Ravioli ripieni di ricotta e spinaci dell'Az. La Fiorita di Rufina, burro dell'Az. Montanari e Gruzza, salvia biologica</p> <p>Fagioli agli aromi <i>Fagioli, salvia, rosmarino, olio evo</i> Fagioli biologici dell'Az. Agr. Spighe Toscane di Bagno a Ripoli, salvia e rosmarino freschi biologici</p> <p>Carote brasate <i>Carote, cipolla, olio evo</i></p>

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!