



MENÙ PRIMAVERA

Comune di Borgo San Lorenzo

Nidi d'infanzia

	lun	mar	mer	gio	ven
	15	16	17	18	19
APRILE	Pasta di farro alla carrettiera Pasta, pomodori pelati, aglio, prezzemolo, olio evo Pasta di farro dell'Az. Poggio al Farro, pomodori pelati de "Lunica" del Mugello, prezzemolo biologico	Crema di pomodoro con pasta Pasta, pomodori, pomodori pelati, patate, cipolla, sedano, basilico, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, pomodori pelati e patate de "Lunica" del Mugello	Riso primavera Riso, carote, zucchine, piselli, olio evo Riso bio italiano Scotti	Ravioli burro e salvia Ravioli, burro, salvia Ravioli ripieni di ricotta e spinaci dell'Az. La Fiorita di Rufina, burro dell'Az. Montanari e Gruzza, salvia biologica	Crema di zucchine con sorgo Sorgo, zucchine, patate, cipolla, basilico, olio evo Sorgo biologico di Probios, patate de "Lunica" del Mugello
	Squacquerone Squacquerone Squacquerone DOP del caseificio Pascoli		Merluzzo al forno Merluzzo, pangrattato, prezzemolo, limone, olio evo Merluzzo zona FAO 47, prezzemolo biologico, pangrattato de La bottega di Castino di Agliana (Pt)	Fagioli agli aromi Fagioli, salvia, rosmarino, olio evo Fagioli dell'Az. Agr. Spighe Toscane di Bagno a Ripoli, salvia e rosmarino freschi biologici	Scaloppina di pollo agli agrumi Pollo, farina, limone, arancia, olio evo Pollo antibiotic free amadori, Farina biologica dell'Az. Agr. Spighe Toscane di Bagno a Ripoli
	Fagiolini Fagiolini	Cosciotto Cosciotto Cosciotto cotto solo così senza additivi di Alimentari Radice	Erbette saltate Spinaci, bietola, aglio, olio evo Spinaci e bietole dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli	Carote brasate Carote, porri, cipolla, olio evo	Pomodori e basilico Pomodori, basilico
		Insalata Insalata			

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!