



# MENÙ PRIMAVERA

Comune di Borgo San Lorenzo

## Nidi d'infanzia

|        | lun   | mar   | mer   | gio | ven |
|--------|---|---|---|-----|-----|
|        | 22  | 23  | 24  | 25  | 26  |
| APRILE | <b>Pasta agli aromi</b><br>Pasta, salvia, rosmarino, aglio, cipolla, olio evo<br>Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, salvia e rosmarino freschi biologici  | <b>Minestrone di verdura con farro</b><br>Farro, fagioli, lenticchie, patate, cipolle, carote, bietole, pomodori pelati, basilico, olio evo<br>Farro, lenticchie e fagioli biologici dell'Az. Agr. Spighe Toscane di Bagno a Ripoli, pomodori pelati e patate de "Lunica" del Mugello | <b>Riso al pomodoro</b><br>Riso, pomodori pelati, cipolla, carota, sedano, olio evo<br>Riso bio italiano Scotti, pomodori pelati de "Lunica" del Mugello                                    |     |     |
|        | <b>Scaloppina di tacchino burro e salvia</b><br>Tacchino, burro, farina, salvia, olio evo<br>Tacchino antibiotic free di Amadori, burro di Montanari e Gruzza (RE), farina biologica dell'Az. Agr. Spighe Toscane di Bagno a Ripoli, salvia e rosmarino freschi biologici | <b>Pizza Margherita</b><br>Base per pizza, pomodori pelati, mozzarella, olio evo<br>Base preparata con grani antichi, pomodori pelati de "Lunica" del Mugello, mozzarella a filiera corta   | <b>Frittata al parmigiano</b><br>Uovo, latte, parmigiano, olio evo<br>Uova biologiche di "OvoBettini" in provincia di Pisa, parmigiano reggiano DOP, latte biologico della Mukki di Firenze |     |     |
|        | <b>Piselli saltati</b><br>Piselli, aglio, prezzemolo, olio evo<br>Prezzemolo fresco biologico   |   | <b>Spinaci saltati</b><br>Spinaci, aglio, olio evo  |     |     |

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!