



MENÙ PRIMAVERA

Comune di Borgo San Lorenzo

Nidi d'infanzia

| | lun | mar | | gio | ven |
|--------------|---|--|---|-----|-----|
| | 25 | 26 MENU DI PASQUA | 27 | 28 | 29 |
| MARZO | <p>Pasta agli aromi Pasta, salvia, rosmarino, aglio, cipolla, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, salvia e rosmarino freschi</p> <p>Scaloppina di tacchino burro e salvia Tacchino, burro, farina, salvia, olio evo Tacchino antibiotic free di Amadori, burro di Montanari e Gruzza (RE), farina biologica dell'Az. Agr. Spighe Toscane di Bagno a Ripoli</p> <p>Piselli saltati Piselli, aglio, prezzemolo, olio evo</p> | <p>Tortelli al ragu' Tortelli, pomodori pelati, carne di manzo, cipolla, carota, sedano, olio evo Tortelli di patate del pastificio La Fiorita di Rufina, Carne di manzo della Cooperativa Agricola Firenzuola del Mugello, pomodori pelati de "Lunica" del Mugello</p> <p>Insalata verde Insalata</p> <p>Colomba</p> | <p>Riso al pomodoro Riso, pomodori pelati, cipolla, carota, sedano, olio evo Riso bio italiano Scotti, pomodori pelati biologici "Rosso Gargano", pomodori pelati de "Lunica" del Mugello</p> <p>Frittata Uovo, latte, parmigiano, olio evo Uova biologiche di "OvoBettini" in provincia di Pisa, parmigiano reggiano DOP, latte biologico della Mukki di Firenze</p> <p>Spinaci saltati Spinaci, aglio, olio evo Spinaci freschi biologici dell'Az. Agricola Toti di Bagno a Ripoli</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, oppure scrivici!

menù validato dall'Azienda Sanitaria di Firenze prot. 3943740 del 4/8/22