



MENÙ PRIMAVERA

Comune di Borgo San Lorenzo

Nidi d'infanzia

	lun	mar	Mer	Gio	ven
	29	30	1	2	3
APRILE / MAGGIO	Pasta corta all'uovo al pomodoro Pasta all'uovo, pomodori pelati, cipolla, carota, sedano, olio evo Pasta fresca all'uovo del pastificio La Fiorita di Rufina, pomodori pelati de "Lunica" del Mugello	Crema di piselli con pasta Pasta, piselli, patate, cipolla, basilico, aglio, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, patate de "Lunica" del Mugello		Riso al parmigiano Riso, parmigiano, olio evo Riso bio italiano Scotti, parmigiano reggiano DOP	Minestrina in brodo vegetale Pasta, patate, carote, pomodori pelati, cipolle, sedano, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, patate e pomodori pelati de "Lunica" del Mugello
	Ricotta Ricotta Ricotta del caseificio Il Forteto di Vicchio	Bocconcini di pollo al forno Pollo, salvia, rosmarino, olio evo Bocconcini di pollo Amadori bio		Polpettone di manzo Carne di manzo, latte, uovo, sedano, carote, parmigiano, pangrattato, olio evo Carne biologica della CAF del Mugello, latte biologico della centrale del latte Mukki, parmigiano reggiano DOP, pangrattato de "La Bottega di Castino" di Agliana (Pi)	Merluzzo in forno Merluzzo, pangrattato, prezzemolo, evo pangrattato de "La Bottega di Castino" di Agliana (Pi)
	Carote filo Carote	Fagiolini all'olio prezzemolato Fagiolini, prezzemolo, olio evo		Insalata verde Insalata	Tris di verdure Carote, patate, zucchine Patate de "Lunica" del Mugello

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!