



MENÙ AUTUNNO-INVERNO

Comune di Borgo San Lorenzo

Nidi d'infanzia

	lun	mar	Mer	Gio	ven
	9	10	11	12	13
DICEMBRE	Pasta di farro al pomodoro Pasta biologica di farro dell'Az. Poggio del Farro di Firenzuola, pomodori pelati biologici di Rosso Gargano	Passato di fagioli con pasta Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, pomodori pelati biologici di Rosso Gargano, Fagioli biologici della Coop. Agricola Raspollino di Grosseto	Pasta al pesto di cavolo nero Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, parmigiano reggiano DOP, pinoli italiani	Finocchi e carote al vapore Finocchi freschi biologici dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli	Riso all'olio Riso bio italiano Scotti
	Mozzarella Mozzarella di Formaggeria Toscana (Pi)	Medaglione di tacchino Tacchino antibiotic free di Amadori, salvia fresca biologica, Latte biologico di Agriambiente Mugello, pane biologico, uovo biologico, parmigiano reggiano DOP, Pangrattato de la Bottega di Castino di Agliana (Pt)	Frittata Uova biologiche di "OvoBettini" in provincia di Pisa, parmigiano reggiano DOP, latte biologico di Agriambiente Mugello	Quadrucchi di carne in salsa rosè Quadrucchi ripieni di carne freschi del pastificio La Fiorita di Rufina, Pomodoro de "Lunica" del Mugello, parmigiano reggiano DOP, Latte biologico di Agriambiente Mugello, burro di Montanari e gruzza, Farina biologica dell'Az. Agr. Spighe Toscane di Bagno a Ripoli	Merluzzo al limone Farina biologica dell'Az. Agr. Spighe Toscane di Bagno a Ripoli, limone biologico, prezzemolo biologico
	Piselli saltati	Zucca al forno Zucca fresca di Olivart di Bagno a Ripoli, rosmarino biologico	Insalata verde	Yogurt Yogurt alla frutta biologico	Purè di patate Latte biologico di Agriambiente Mugello, burro di Montanari e gruzza, parmigiano reggiano DOP, Patate dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli

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