



# MENÙ INVERNO 2025

Comune di Borgo San Lorenzo

## Nidi d'infanzia

	lun	mar	Mer	Gio	ven
	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>
<b>MARZO</b>	<b>Riso all'olio</b> Riso bio italiano Scotti  <b>Scaloppina di pollo al limone</b> Pollo antibiotic free di Amadori, limone biologico, salvia e rosmarino freschi biologici  <b>Fagiolini al pomodoro</b> polpa di pomodoro biologica de "Lunica" del Mugello	<b>Polenta al sugo finto</b> Polenta dell'Az. Agr. Del Colle di Bientina (Pi), polpa di pomodoro biologica de "Lunica" del Mugello, alloro fresco dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli  <b>Formaggio</b> Formaggio del Caseificio Pascoli in Emilia Romagna  <b>Finocchi al vapore</b> Finocchi freschi biologici dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli	<b>Minestrone con pasta</b> Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, patate fresche dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli, polpa di pomodoro biologica de "Lunica" del Mugello, Fagioli e lenticchie dell'Az. Agr. Del Colle di Bientina (Pi)  <b>Polpette di patate</b> Parmigiano reggiano DOP, Patate fresche dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli, burro dell'Az. Montanari e Gruzza, pangrattato de La Bottega di Castino di Agliana, prezzemolo fresco biologico, uovo biologico  <b>Broccoli all'olio</b> Broccoli freschi biologici dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli	<b>Ravioli burro e salvia</b> Ravioli freschi del pastificio La Fiorita di Rufina, burro dell'Az. Montanari e Gruzza, salvia fresca biologica  <b>Fagioli</b> Fagioli dell'Az. Agr. Del Colle di Bientina (Pi), salvia e rosmarino freschi biologici  <b>Spinaci saltati</b>	<b>Pasta al parmigiano</b> Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, parmigiano reggiano DOP, latte fresco di Agriambiente Mugello, burro dell'Az. Montanari e Gruzza  <b>Merluzzo alla livornese</b> Prezzemolo biologico, polpa di pomodoro biologica de "Lunica" del Mugello, farina biologica di Spighe Toscane di Bagno a Ripoli  <b>Carote brasate</b> Prezzemolo fresco biologico

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!

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