



MENÙ INVERNO 2025

Comune di Borgo San Lorenzo

Nidi d'infanzia

	lun	mar	Mer	Gio	ven
	24	25	26	27	28
FEBBRAIO	Risotto ai formaggi Riso bio italiano Scotti, burro dell'Az. Montanari e Gruzza, Latte biologico di Agriambiente Mugello, Ricotta del caseificio Faggiola di Palazzuolo sul Senio (Fi)	Minestrone con orzo Orzo, lenticchie e fagioli biologici dell'Az. Del Colle di Bientina (Pi), polpa di pomodoro de "Lunica" del Mugello, cavolfiore, patate, cavolo verza e zucca freschi biologici dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli, patate de "Lunica" del Mugello	Pasta integrale al pomodoro Pasta integrale biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, pomodoro de "Lunica" del Mugello, alloro fresco dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli	Insalata mista Lasagne al ragù Pasta fresca del pastificio La Fiorita, carne biologica della CAF del Mugello, farina biologica di Spighe Toscane di Bagno a Ripoli, parmigiano reggiano DOP, burro dell'Az. Montanari e Gruzza, Latte biologico di Agriambiente Mugello, polpa di pomodoro de "Lunica" del Mugello	Minestrina in brodo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, patate fresche biologiche dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli, pomodoro de "Lunica" del Mugello, patate de "Lunica" del Mugello
	Bocconcini di pollo Bocconcini di pollo biologico di Amadori, salvia e rosmarino freschi biologici, farina biologica di Spighe Toscane di Bagno a Ripoli	Schiacciata con pomodoro Schiacciata preparata artigianalmente da forni locali a filiera corta e km0	Polpette di pesce Uovo biologico, pangrattato de La Bottega di Castino di Agliana, limone fresco biologico, prezzemolo fresco biologico, patate de "Lunica" del Mugello	Yogurt alla frutta Yogurt biologico	Uova strapazzate Uova biologiche di "OvoBettini" in provincia di Pisa, parmigiano reggiano DOP, Latte biologico di Agriambiente Mugello, parmigiano reggiano DOP, burro dell'Az. Montanari e Gruzza
	Patate arrosto Alloro fresco dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli, patate de "Lunica" del Mugello	Squacquerone Squacquerone DOP del caseificio Pascoli	Erbette saltate		Carote brasate Prezzemolo biologico

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 km0 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