



MENÙ INVERNO

Comune di Dicomano

Infanzia, primaria

	lun	mar	mer	gio	ven
	29	30	31	1	2
GENNAIO / FEBBRAIO	Pasta alla zucca Pasta, pomodori pelati, zucca, cipolla, aglio, prezzemolo, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, pomodori pelati de "Lunica" del Mugello, prezzemolo biologico	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	Pasta agli aromi Pasta, salvia, rosmarino, aglio, prezzemolo, alloro, cipolla, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, salvia, rosmarino, prezzemolo e alloro biologici	Crema di carote con crostini Crostini, carote, patate, cipolla, olio evo Crostini di Granart Albero del Pane (AR)	Pasta al pesto di cavolo nero Pasta, cavolo nero, cipolla, aglio, pinoli, mandorle, parmigiano, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, cavolo nero toscano
	Scaloppina di tacchino alla pizzaiola Tacchino, pomodori pelati, aglio, origano, farina, olio evo Tacchino antibiotic free di Amadori, pomodori pelati de "Lunica" del Mugello, farina biologica dell'Az. Agr. Spighe Toscane di Bagno a Ripoli	Stracchino Stracchino del Caseificio Faggiola di Palazuolo sul Senio (Fi)	Burger di ceci con salsa al pomodoro Ceci, patate, cipolla, aglio, rosmarino, uovo, parmigiano, pangrattato, latte, pomodori pelati, olio evo Ceci biologici dell' Az Agr. Del Colle di bentina (Pi), parmigiano reggiano DOP, pomodori pelati de "Lunica" del Mugello, rosmarino bio, latte biologico della Mukki di Firenze, pangrattato de La bottega di Castino di Agliana (Pt)	Arista Arista di maiale, salvia, rosmarino, olio evo Arista di maiale toscana del Salumificio Gerini di Pontassieve, salvia e rosmarino biologici	Bocconcini di merluzzo fritti Merluzzo, farina, olio di semi Merluzzo zona FAO 47, farina biologica dell'Az. Agr. Spighe Toscane di Bagno a Ripoli
	Fagiolini all'olio Fagiolini, olio evo	Composta di verdure Broccoli, cavolfiore, carote, olio evo Broccoli freschi biologici	Spinaci saltati Spinaci, aglio, olio evo	Insalata Insalata	Finocchi filangè Finocchi Finocchi freschi biologici dell' Az. Agricola Toti di Bagno a Ripoli

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