



MENÙ INVERNALE 2026

Comune di Dicomano

Infanzia e primaria

	Lun	Mar	Mer	Gio	Ven
	16	17	18	19	20
FEBBRAIO	Pasta al pomodoro Pasta , polpa di pomodoro , cipolla, carota, sedano, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, polpa di pomodoro de "Lunica" del Mugello	Pasta ai broccoli Pasta , broccoli , aglio, cipolla, prezzemolo, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, broccoli freschi biologici dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli, prezzemolo fresco biologico	Riso alla zucca Riso , zucca , cipolla, aglio, prezzemolo, rosmarino, salvia, olio evo, polpa di pomodoro Riso bio italiano Scotti, zucca fresca biologica dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli, prezzemolo, rosmarino e salvia freschi biologici, polpa di pomodoro de "Lunica" del Mugello	Minestra in brodo vegetale Pasta , patate , bietole , polpa di pomodoro , cipolla, carota, sedano Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, polpa di pomodoro de "Lunica" del Mugello, patate fresche de "Lunica" del Mugello	Pasta al burro Pasta , burro Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, burro dell'Az. Montanari e Gruzza, salvia fresca biologica
	Ricotta Ricotta Ricotta fresca biologica di Agriambiente del Mugello	Bocconcini di pollo al limone Pollo , limone, latte , farina , olio evo Pollo Biologico di Amadori, Farina biologica dell'Az. Agr. Spighe Toscane di Bagno a Ripoli, latte fresco biologico di Agriambiente del Mugello	Uova strapazzate Uovo , latte , burro , parmigiano , olio evo Uova allevate all'aperto dell'azienda agricola LE PESCHINE di Poppi (AR), parmigiano reggiano DOP, Latte biologico di Agriambiente del Mugello, burro dell'Az. Montanari e Gruzza	Merluzzo dorato Merluzzo, farina , limone, prezzemolo, olio evo Merluzzo zona FAO 47, Farina biologica dell'Az. Agr. Spighe Toscane di Bagno a Ripoli, prezzemolo fresco biologico	Mozzarella Mozzarella Mozzarella fresca del caseificio Formaggeria Toscana
	Piselli saltati Piselli, aglio, prezzemolo, olio evo Prezzemolo biologico	Fagiolini all'olio Fagiolini, olio evo	Finocchi filo Finocchi Focchi freschi biologici dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli	Carote filo Carote	Bietola all'olio Bietola, olio evo

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