



# MENÙ PRIMAVERILE 2026

Comune di Dicomano

## Nidi d'infanzia

	lun	mar	mer	gio	ven
	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>
<b>APRILE</b>	<b>Casarecce al pomodoro</b> Pasta, polpa di pomodoro, cipolla, sedano, carota, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, polpa di pomodoro de "Lunica" del Mugello	<b>Pasta al ragù di manzo</b> Pasta, carne di manzo, cipolla, carota, sedano, polpa di pomodoro, olio evo, salvia, rosmarino Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, polpa di pomodoro de "Lunica" del Mugello, carne di bovino biologica della CAF, salvia fresca biologica	<b>Crema di porri con riso</b> Riso, porri, cipolla, olio evo, aglio Riso bio italiano Scotti, porri freschi dell'Az. Agricola Toti Leonardo di Bagno a Ripoli, Prezzemolo fresco biologico	<b>Minestrone con farro</b> Farro, patate, carote, bietole, piselli, polpa di pomodoro, cipolla, sedano, fagioli, lenticchie, olio evo, zucchine Farro, lenticchie e fagioli biologici dell'Az. Del Colle di Bientina (Pi), polpa di pomodoro biologica de Lunica del Mugello, patate, Bietole fresche dell'Az. Agricola Toti Leonardo di Bagno a Ripoli	<b>Pasta allo scorfano</b> Pasta, scorfano, aglio, polpa di pomodoro, prezzemolo, cipolla, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, polpa di pomodoro de "Lunica" del Mugello, scorfano zona FAO 27, Prezzemolo fresco biologico dell'Az. Agricola Toti Leonardo di Bagno a Ripoli
	<b>Frittata</b> Uova, latte, parmigiano, olio evo Uova da allevamento all'aperto dell' az. Agricola Le Pescine, Latte biologico di Agriambiente del Mugello, parmigiano reggiano DOP	<b>Burger di verdure</b> Piselli, patate, carote, cipolla, aglio, buccia di limone, prezzemolo, uovo, parmigiano, pangrattato, latte, pane, olio evo Prezzemolo fresco biologico dell'Az. Agricola Toti Leonardo di Bagno a Ripoli, Uova biologiche, Latte biologico di Agriambiente del Mugello, parmigiano reggiano DOP, pane fresco biologico del panificio Fioravanti, pangrattato del panificio Fioravanti	<b>Scaloppina di pollo dorata</b> Pollo, farina di mais, salvia, rosmarino, limone, olio evo Pollo A.F. di Amadori, farina di mais dell'azienda Del Colle di Bientina (Pi), salvia fresca biologica, rosmarino fresco biologico	<b>Pizza Margherita</b> Base per pizza, polpa di pomodoro, mozzarella, olio evo Base pizza biologica con grani antichi preparata artigianalmente della Bottega di Gabri di Rufina, polpa di pomodoro biologica de "Lunica" del Mugello, mozzarella del caseificio Pascoli	<b>Cecina</b> Farina di ceci, olio evo, rosmarino Farina di ceci dell'azienda Del Colle di Bientina (Pi)
	<b>Fagiolini all'olio</b> Fagiolini, olio evo	<b>Erbette saltate</b> Spinaci, bietole, aglio, olio evo Spinaci e bietole fresche dell'Az. Agricola Toti Leonardo di Bagno a Ripoli	<b>Carote filo</b> Carote		<b>Insalata mista</b> Insalata, radicchio

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!