



MENÙ PRIMAVERA

Comune di Scarperia e San Piero

Infanzia e primaria

| | lun | mar | | gio | ven | |
|--------------|---|---|--|---|-----|--|
| | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | |
| | | MENU DI PASQUA | | | | |
| MARZO | Pasta agli aromi Pasta, salvia, rosmarino, aglio, cipolla, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, salvia e rosmarino freschi | Tortelli al ragu' Tortelli, pomodori pelati, carne di manzo, cipolla, carota, sedano, olio evo Tortelli di patate del pastificio La Fiorita di Rufina, Carne di manzo della Cooperativa Agricola Firenzuola del Mugello, pomodori pelati de "Lunica" del Mugello | Minestrone di verdura con farro Farro, fagioli, lenticchie, patate, cipolle, carote, bietole, pomodori pelati, basilico, olio evo Farro, lenticchie e fagioli biologici dell'Az. Agr. Spighe Toscane di Bagno a Ripoli, pomodori pelati e patate de "Lunica" del Mugello, bietole biologiche dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli | | | |
| | Scaloppina di tacchino burro e salvia Tacchino, burro, farina, salvia, olio evo Tacchino antibiotic free di Amadori, burro di Montanari e Gruzza (RE), farina biologica dell'Az. Agr. Spighe Toscane di Bagno a Ripoli | Insalata verde Insalata | | Pizza Margherita Base per pizza, pomodori pelati, mozzarella, olio evo Base preparata con grani antichi, pomodori pelati de "Lunica" del Mugello, mozzarella a filiera corta | | |
| | Piselli saltati Piselli, aglio, prezzemolo, olio evo | Colomba | | | | |

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!