



MENÙ AUTUNNO INVERNO

Comune di Borgo San Lorenzo

Infanzia

	lun	mar	mer	gio	ven
	18	19	20	21	22
NOVEMBRE	Pasta ai broccoli Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, broccoli biologici dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli, farina biologica dell'Az. Agr. Spighe Toscane di Bagno a Ripoli, burro dell'Az. Montanari e Gruzza, latte biologico della Mukki di Firenze, prezzemolo biologico	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, pomodori pelati biologici di Rosso Gargano	Risotto alla zucca Riso bio italiano Scotti, pomodori pelati biologici di Rosso Gargano, zucca fresca della Società Agricola Olivart di Bagno a Ripoli, prezzemolo e salvia freschi biologici	Pasta al parmigiano Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, burro dell'Az. Montanari e Gruzza, parmigiano reggiano DOP, latte della Mukki di Firenze, farina biologica di Spighe Toscane di Bagno a Ripoli	Pasta al pomodoro Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, pomodori pelati biologici di Rosso Gargano
	Bocconcini di pollo al forno Spezzatino di pollo biologico di Amadori, salvia e rosmarino freschi biologici	Calamari e patate Patate fresche biologiche dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli, pomodori pelati biologici di Rosso Gargano, prezzemolo biologico, calamaro Zona FAO 41	Squacquerone Squacquerone DOP del caseificio Pascoli	Polpette di ceci con salsa al pomodoro Pomodori pelati biologici di Rosso Gargano, Ceci biologici della Coop. Agricola Raspollino di Grosseto, parmigiano reggiano DOP, Latte della Mukki, pane biologico, uovo biologico, pangrattato de La Bottega di Castino di Agliana, patate fresche biologiche dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli	Uova strapazzate Uova biologiche di "OvoBettini" in provincia di Pisa, parmigiano reggiano DOP, Latte della Mukki di Firenze, parmigiano reggiano DOP, burro dell'Az. Montanari e Gruzza
	Fagiolini all'olio		Erbette saltate		Carote filo
				Insalata mista	

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 scrivi!

menù validato dall'Azienda Sanitaria di Firenze prot. 3943740 del 4/8/22