



MENÙ AUTUNNO-INVERNO

Comune di Borgo San Lorenzo

Nidi d'infanzia

	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
	25	26	27 MENU FESTA DELLA TOSCANA	28	29
NOVEMBRE	Pasta alle olive Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, pomodori pelati biologici di Rosso Gargano, olive biologiche	Pasta al sugo finto Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, pomodori pelati biologici di Rosso Gargano	Pasta corta all'uovo al ragù Pasta fresca all'uovo del pastificio La Fiorita di Rufina, pomodori pelati biologici di Rosso Gargano, carne di manzo biologica della Coop Agricola Firenzuola del Mugello	Passato di verdura con farro Farro, fagioli e lenticchie biologici dell'Az. Agr. Spighe Toscane di Bagno a Ripoli, pomodori pelati biologici di Rosso Gargano, patate, verza, zucca dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli	Pasta all'olio Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia
	Tacchino finto fritto Tacchino Antibiotic Free di Amadori, salvia e rosmarino biologici, pangrattato de La Bottega di Castino di Agliana	Spezzatino di maiale con verdure Spezzatino di maiale del Salumificio Gerini di Pontassieve, salvia e rosmarino freschi biologici, verza fresca biologica dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli	Raveggiolo Raveggiolo biologico de caseificio Faggiola di Palazzuolo sul Senio (Fi)	Pizza Margherita Base pizza biologica con grani antichi preparata artigianalmente a Km0 e filiera corta, pomodori pelati biologici Rosso Gargano, mozzarella a filiera corta del caseificio Pascoli	Merluzzo al forno Merluzzo zona FAO 47, Farina biologica dell'Az. Agr. Spighe Toscane di Bagno a Ripoli, salvia e rosmarino freschi biologici
	Piselli agli aromi Prezzemolo fresco biologico		Carote e finocchi al vapore Finocchi freschi della Società Agricola Olivart di Bagno a Ripoli		Spinaci all'olio

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 scrivici!

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