



# MENÙ AUTUNNO INVERNO

Comune di Borgo San Lorenzo

Primaria

	lun	mar	mer	gio	ven
	18	19	20	21	22
NOVEMBRE	<b>Pasta ai broccoli</b> 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	<b>Minestrina in brodo</b> 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	<b>Risotto alla zucca</b> 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	<b>Pasta al parmigiano</b> 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	<b>Pasta al pomodoro</b> Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, pomodori pelati biologici di Rosso Gargano
	<b>Coscia di pollo</b> Fusi di pollo freschi antibiotic free di Amadori, salvia e rosmarino freschi biologici	<b>Calamari e patate</b> Patate fresche biologiche dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli, pomodori pelati biologici di Rosso Gargano, prezzemolo biologico, calamaro Zona FAO 41	<b>Squacquerone</b> Squacquerone DOP del caseificio Pascoli	<b>Polpette di ceci con salsa al pomodoro</b> 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	<b>Uova strapazzate</b> 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
	<b>Fagiolini all'olio</b>		<b>Erbette saltate</b>	<b>Insalata mista</b>	<b>Carote filo</b>

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!

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