



MENÙ AUTUNNO INVERNO

Comune di Borgo San Lorenzo

Secondaria

	Lun	Mar	Mer	Gio	Ven
	11	12	13	14	15
NOVEMBRE	Pasta di farro al pomodoro Pasta biologica di farro dell'Az. Poggio del Farro di Firenzuola, pomodori pelati biologici di Rosso Gargano Mozzarella Mozzarella di Formaggeria Toscana (Pi) Piselli saltati		Pasta al pesto di cavolo nero Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, parmigiano reggiano DOP, pinoli italiani Frittata Uova biologiche di "OvoBettini" in provincia di Pisa, parmigiano reggiano DOP, latte biologico di Agriambiente Mugello Insalata mista Mais italiano		

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 scrivicci!

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