



MENÙ AUTUNNO INVERNO

Comune di Borgo San Lorenzo

Secondaria

	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
	18	19	20	10	11
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		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		
	Coscia di pollo Fusi di pollo freschi antibiotic free di Amadori, salvia e rosmarino freschi biologici		Squacquerone Squacquerone DOP del caseificio Pascoli		
	Fagiolini all'olio		Erbette saltate		

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