



# MENÙ AUTUNNO-INVERNO

Comune di Borgo San Lorenzo

Secondaria

|          | lun   | mar | mer   | gio | ven |
|----------|---|-----|---|-----|-----|
|          | 9   | 10  | 11  | 12  | 13  |
| DICEMBRE | <b>Pasta di farro al pomodoro</b><br>Pasta biologica di farro dell'Az. Poggio del Farro di Firenzuola, pomodori pelati biologici di Rosso Gargano |     | <b>Pasta al pesto di cavolo nero</b><br>Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, parmigiano reggiano DOP, pinoli italiani |     |     |
|          | <b>Mozzarella</b><br>Mozzarella di Formaggeria Toscana (Pi)   |     | <b>Frittata</b><br>Uova biologiche di "OvoBettini" in provincia di Pisa, parmigiano reggiano DOP, latte biologico di Agriambiente Mugello   |     |     |
|          | <b>Piselli saltati</b>  |     | <b>Insalata mista</b><br>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 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