



# MENÙ AUTUNNALE

Comune di Borgo San Lorenzo

## Infanzia, primaria

	lun	mar	mer	gio	ven
	2	3	4	5	6
OTTOBRE	<b>Pasta integrale al pomodoro</b> Pasta, basilico, pomodori pelati, cipolla, carota, sedano, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, basilico fresco dell' az. Agr. Il Mulino di Bagno a Ripoli, pomodori pelati biologici de "Lunica" del Mugello"	<b>Riso all'olio</b> Riso, olio evo Riso bio italiano Scotti  <b>Uova strapazzate</b> Uovo, latte, parmigiano, olio evo Uova biologiche di "OvoBettini" in provincia di Pisa, parmigiano reggiano DOP, latte biologico della Mukki di Firenze	<b>Crema di carote e lenticchie rosse con crostini</b> Crostini, carote, patate, lenticchie, cipolla, olio evo Crostini dell' Az. Granart in provincia di Arezzo, lenticchie biologiche dell'Az. Agr. Del Colle di Bientina (Pi), Patate dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli	<b>Pasta al sugo finto</b> Pasta, pomodori pelati, cipolla, sedano, carota, basilico, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, pelati biologici de "Lunica" del Mugello", basilico fresco dell' az. Agr. Il Mulino di Bagno a Ripoli	<b>Pasta al pesto di zucchine</b> Pasta, zucchine, parmigiano, pinoli, olio evo, basilico Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, parmigiano reggiano DOP, Zucchine dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli, basilico fresco dell' az. Agr. Il Mulino di Bagno a Ripoli
	<b>Caciotta</b> Caciotta Caciotta della Coop. Agr. Il Forteto del Mugello	<b>Patate arrosto</b> Patate, salvia, rosmarino, olio evo Patate dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli, salvia e rosmarino freschi dell' az. Agr. Il Mulino di Bagno a Ripoli	<b>Bocconcini di pollo finto fritto</b> Pollo, pangrattato, prezzemolo, olio evo Pollo allevato all'aperto e antibiotic free di Amadori	<b>Arista</b> Carne di suino, salvia, rosmarino, olio evo Arista toscana del Salumificio Gerini di Pontassieve, salvia e rosmarino freschi dell' az. Agr. Il Mulino di Bagno a Ripoli	<b>Burger di pesce</b> Merluzzo, patate, uovo, pangrattato, prezzemolo, limone, olio evo Merluzzo zona FAO 47, Patate fresche dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli
	<b>Fagiolini saltati</b> Fagiolini, aglio, prezzemolo, olio evo		<b>Zucchine prezzemolate</b> Zucchine, olio evo, prezzemolo Zucchine dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli	<b>Insalata mista</b> Insalata, radicchio, mais Insalata biologica	<b>Erbette all'olio</b> Spinaci, bietole, olio evo Spinaci e bietole dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli

Gli ingredienti in rosso sono di FILIERA CORTA (acquistati direttamente dal produttore), gli alimenti in verde sono anche a KM ZERO (locali, toscani). 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!