



MENÙ AUTUNNO-INVERNO

Comune di Borgo San Lorenzo

Infanzia, primaria, adulti

	lun	mar	mer	gio	ven
	08	09	10	11	12
GENNAIO	<p>Risotto porri e pecorino Riso, porri, pecorino, olio evo Riso bio italiano Scotti, pecorino DOP Toscano di Formaggeria Toscana di Pisa</p> <p>Cotoletta di tacchino Tacchino, pangrattato, salvia, rosmarino, olio evo Tacchino antibiotic free di Amadori, salvia e rosmarino freschi biologici</p> <p>Piselli agli aromi Piselli, aglio, prezzemolo, olio evo</p>	<p>Pasta al cavolfiore Pasta, cavolfiore, cipolla, aglio, prezzemolo, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, prezzemolo biologico, cavolfiore fresco biologico dell' Az. Agricola Toti di Bagno a Ripoli</p> <p>Uovo sodo con salsa verde Uovo, prezzemolo, pane, aceto di mele, capperi, acciughe, olio evo Salsa verde preparata da Siaf con Pane fresco toscano a Km0 e prezzemolo fresco</p> <p>Insalata mista Lattuga, carote, mais Lattuga e carote fresche biologiche</p>	<p>Pasta aglio e olio Pasta, aglio, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia</p> <p>Polpette di pesce Merluzzo, patate, uovo, pangrattato, prezzemolo, limone, aglio, olio evo Merluzzo zona FAO 47, pangrattato della Bottega di Castino ad Agliana (Pt)</p> <p>Spinaci saltati Spinaci, aglio, olio evo Spinaci biologici dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli</p>	<p>Passato di verdura con farro Farro, fagioli, lenticchie, patate, cipolle, carote, spinaci, pomodori pelati, basilico, olio evo Salvia e rosmarino biologici, pomodori pelati biologici "Rosso Gargano", patate e carote fresche biologiche, cavolo verza e spinaci freschi biologici dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli, Fagioli cannellini, farro e lenticchie biologici</p> <p>Pizza Margherita Base per pizza, pomodori pelati, mozzarella, olio evo Base preparata con farina ai grani antichi coltivati nel territorio a Km0, Pomodori pelati biologici "Rosso Gargano"</p>	<p>Pasta al pomodoro Pasta, pomodori pelati, cipolla, carote, sedano, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, pomodori pelati biologici "Rosso Gargano"</p> <p>Spezzatino di maiale con verdure Carne di suino, carote, salvia, rosmarino, cipolla, verza, olio evo Carne di suino del Salumificio Garini di Pontassieve, salvia e rosmarino freschi biologici, verza biologica dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli</p>

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 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!