



MENÙ INVERNO

Comune di Borgo San Lorenzo

Secondaria

	lun	mar		gio	ven
	22	23	24	25	26
GENNAIO	Pasta ai grani antichi al pomodoro Pasta ai grani antichi, pomodori pelati, cipolla, carota, sedano, olio evo Pasta biologica ai grani antichi di Agriambiente Mugello, pomodori pelati biologici "Rosso Gargano"		Passato di fagioli con pasta Pasta, fagioli, pomodori pelati, cipolla, salvia, rosmarino, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, pomodori pelati biologici "Rosso Gargano", salvia e rosmarino freschi biologici		
	Bocconcini di parmigiano Parmigiano reggiano DOP		Arrosto di pollo con pane Pollo, pane, salvia, rosmarino, olio evo Pollo antibiotic free di Amadori, salvia e rosmarino freschi biologici, pane del forno Trafeli di Dicomano		
	Crudità di verdure Carote, finocchi Finocchi freschi biologici dell' Az. Agricola Toti di Bagno a Ripoli		Insalata verde Insalata		

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, oppure scrivicci!

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