



MENÙ AUTUNNO-INVERNO

Comune di Borgo San Lorenzo

Secondaria

	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 aglio e olio Pasta, aglio, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia</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>Spinaci saltati Spinaci, aglio, olio evo Spinaci biologici 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 kmo e con farina di grani antichi