



MENÙ INVERNO

Comune di Borgo San Lorenzo

Secondaria

	lun	mar	mer	gio	ven
	26	27	29	28	1
FEBBRAIO / MARZO	Pasta alla zucca Pasta, pomodori pelati, zucca, cipolla, aglio, prezzemolo, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, pomodori pelati de "Lunica" del Mugello, prezzemolo biologico		Pasta agli aromi Pasta, salvia, rosmarino, aglio, prezzemolo, alloro, cipolla, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, salvia, rosmarino e prezzemolo biologici		
	Scaloppina di tacchino alla pizzaiola Tacchino, pomodori pelati, aglio, origano, farina, olio evo Tacchino antibiotic free di Amadori, pomodori pelati de "Lunica" del Mugello, farina biologica dell'Az. Agr. Spighe Toscane di Bagno a Ripoli		Burger di ceci con salsa al pomodoro Ceci, patate, cipolla, aglio, rosmarino, uovo, parmigiano, pangrattato, latte, pomodori pelati, olio evo Ceci biologici dell' Az Agr. Del Colle di bientina (Pi), parmigiano reggiano DOP, pomodori pelati de "Lunica" del Mugello, rosmarino bio, latte biologico della Mukki di Firenze, pangrattato de La bottega di Castino di Agliana (Pt)		
	Fagiolini all'olio Fagiolini, olio evo		Spinaci saltati Spinaci, aglio, olio evo Spinaci freschi biologici dell' Az. Agricola 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

Sei curioso di sapere come è fatta una nostra ricetta? Guarda sul nostro sito www.siafcare.it, oppure scrivici!

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