



MENÙ INVERNO

Comune di Borgo San Lorenzo

Secondaria

	lun	mar	mer	gio	ven
	4	5	6	7	8
MARZO	<p>Riso porri e patate Riso, porri, patate, olio evo Riso bio italiano Scotti, porri e patate de "Lunica" del Mugello</p> <p>Pizza Margherita Base per pizza, pomodori pelati, mozzarella, olio evo Base pizza preparata dal con grani antichi, pomodori pelati de "Lunica" del Mugello, mozzarella di Primi Pascoli</p> <p>Carote filo Carote filo</p>		<p>Lasagne al ragù Pasta fresca all'uovo, pomodori pelati, carne di manzo, sedano, carota, cipolla, burro, parmigiano, latte, farina, olio evo Pasta all'uovo fresca del pastificio La Fiorita, pomodori pelati de "Lunica" del Mugello, Carne bovina di filiera toscana della CAF del Mugello, latte biologico della Mukki di Firenze, farina biologica dell'Az. Agr. Spighe Toscane di Bagno a Ripoli</p> <p>Insalata Insalata</p> <p>Yogurt Yogurt biologico</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

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