



# MENÙ PRIMAVERA

Comune di Borgo San Lorenzo

Secondaria

	lun	mar	mer	gio	ven
	06	07	08	09	10
MAGGIO	<p><b>Spaghetti aglio e olio</b> Pasta, aglio, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia</p> <p><b>Mozzarella</b> Mozzarella Mozzarella del caseificio Cuor di Toscana di Cecina (Li)</p> <p><b>Pomodori e basilico</b> Pomodori, basilico</p>		<p><b>Pasta alla francescana</b> Pasta, pomodoro, cipolla, carota, sedano, basilico, pinoli, parmigiano, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, parmigiano reggiano DOP, pinoli italiani, polpa di pomodoro della Fondazione Veronesi</p> <p><b>Merluzzo impanato</b> Merluzzo, pangrattato, prezzemolo, limone, olio evo Merluzzo zona FAO 47, prezzemolo biologico, pangrattato de La bottega di Castino di Agliana (Pt)</p> <p><b>Composta di verdure</b> Carote, patate, piselli Patate de "Lunica" del Mugello</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](http://www.siafcare.it), oppure scrivici!

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