



MENÙ PRIMAVERA

Comune di Borgo San Lorenzo

Secondaria

	lun	mar	mer	gio	ven
	13	14	15	16	17
MAGGIO	<p>Pasta al farro alla carrettiera Pasta, passata di pomodoro, aglio, prezzemolo, olio evo Pasta al farro di Poggio al Farro, passata di pomodoro de "Lunica" del Mugello, prezzemolo biologico</p> <p>Squacquerone Squacquerone Squacquerone DOP del caseificio Pascoli</p> <p>Fagiolini Fagiolini</p>		<p>Ravioli burro e salvia Ravioli, burro, salvia Ravioli ripieni di ricotta e spinaci dell'Az. La Fiorita di Rufina, burro dell'Az. Montanari e Gruzza, salvia biologica</p> <p>Merluzzo al forno Merluzzo, farina, salvia, rosmarino, limone, olio evo Merluzzo zona FAO 47, salvia e rosmarino freschi biologici, Farina biologica dell'Az. Agr. Spighe Toscane di Bagno a Ripoli</p> <p>Erbette saltate Spinaci, bietole, aglio, olio evo Spinaci e bietole 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

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