



MENÙ AUTUNNO

Comune di Borgo San Lorenzo

Infanzia e primaria

	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
	28	29 Menù di halloween	30	31	1
OTTOBRE / NOVEMBRE	Risotto al radicchio Riso bio italiano Scotti, latte della Mukki di Firenze, burro dell'Az. Montanari e Gruzza	Ravioli di zucca al pomodoro Ravioli freschi ripieni di zucca del pastificio La Fiorita di Rufina, pomodori pelati biologici di Rosso Gargano	Pasta alla carrettiera Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, pomodori pelati biologici di Rosso Gargano	Pasta al parmigiano Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, burro dell'Az. Montanari e Gruzza, parmigiano reggiano DOP, latte della Mukki di Firenze, farina biologica di Spighe Toscane di Bagno a Ripoli	
	Stracchino Stracchino biologico de caseificio Faggiola di Palazzuolo sul Senio (Fi)	Arrostato di pollo con pane Pane biologico del forno Coverciano, pollo in parte Campese e in parte biologico di Amadori	Burger di pesce Merluzzo zona FAO 47, uovo biologico, pangrattato del forno Castino di Agliana	Uova strapazzate Uova biologiche di "OvoBettini" in provincia di Pisa, parmigiano reggiano DOP, latte biologico di Agriambiente Mugello	
	Insalata mista	Carote prezzemolate Prezzemolo fresco biologico	Fagiolini saltati Prezzemolo fresco biologico	Spinaci all'olio	

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 scrivici!

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