



MENÙ AUTUNNO

Comune di Borgo San Lorenzo

Secondaria

	lun	mar	mer	gio	ven
	28	29	30	31	1
OTTOBRE / NOVEMBRE	Risotto al radicchio Riso bio italiano Scotti, latte della Mukki di Firenze, burro dell'Az. Montanari e Gruzza		Pasta alla carrettiera Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, pomodori pelati biologici di Rosso Gargano		
	Stracchino Stracchino biologico de caseificio Faggiola di Palazzuolo sul Senio (Fi)		Burger di pesce Merluzzo zona FAO 47, uovo biologico, pangrattato del forno Castino di Agliana		
	Insalata mista		Fagiolini saltati Prezzemolo fresco biologico		

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