



MENÙ AUTUNNO

Comune di Borgo San Lorenzo

Infanzia e primaria

	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
	21	22	23	24	25
OTTOBRE	Pasta agli aromi Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, salvia, rosmarino e prezzemolo freschi biologici	Minestrone con orzo Orzo, fagioli e lenticchie biologici dell’Az. Agr. Spighe Toscane di Bagno a Ripoli, pomodori pelati biologici di Rosso Gargano, patate de “Lunica” del Mugello, basilico fresco biologico	Pasta al pomodoro Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, pomodori pelati biologici di Rosso Gargano	Riso alla zucca Riso bio italiano Scotti, zucca fresca della Società Agricola Olivart di Bagno a Ripoli, pomodori pelati biologici di Rosso Gargano	Pasta al ragù di pesce Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia
	Scaloppina di tacchino al limone Tacchino antibiotic free di Amadori, salvia fresca biologica, farina biologica dell’Az. Agr. Spighe Toscane di Bagno a Ripoli	Pizza Margherita Base pizza biologica con grani antichi preparata artigianalmente a Km0 e filiera corta, pomodori pelati biologici Rosso Gargano, mozzarella a filiera corta del caseificio Pascoli	Frittata Uova biologiche di “OvoBettini” in provincia di Pisa, parmigiano reggiano DOP, latte biologico di Agriambiente Mugello	Polpettone Carne di manzo della Cooperativa Agricola Firenzuola, parmigiano reggiano DOP, latte biologico di Agriambiente Mugello, pane biologico, uovo biologico	Ricotta Ricotta del caseificio La Faggiola di Palazzuolo sul Senio (Fi)
	Carote filo		Insalata mista Insalata della Società Agricola Olivart di Bagno a Ripoli, Mais italiano	Fagiolini saltati Prezzemolo fresco biologico	Composta di verdure Patate de “Lunica” del Mugello

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