



# MENÙ AUTUNNO

Comune di Borgo San Lorenzo

Secondaria

	lun	mar	mer	gio	ven
	21	22	23	24	25
OTTOBRE	<p><b>Pasta agli aromi</b> Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, salvia, rosmarino e prezzemolo freschi biologici</p> <p><b>Scaloppina di tacchino al limone</b> Tacchino antibiotic free di Amadori, salvia fresca biologica, farina biologica dell'Az. Agr. Spighe Toscane di Bagno a Ripoli</p> <p><b>Carote filo</b></p>		<p><b>Pasta al pomodoro</b> Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, pomodori pelati biologici di Rosso Gargano</p> <p><b>Pizza Margherita</b> 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</p> <p><b>Insalata mista</b> Insalata della Società Agricola Olivart di Bagno a Ripoli, Mais italiano</p>		

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](http://www.siafcare.it), oppure scrivicci!

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