



MENÙ AUTUNNO-INVERNO

Comune di Borgo San Lorenzo

Infanzia e Primaria

	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
	2	3	4	5	6
DICEMBRE	Pasta al pomodoro Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, pomodori pelati biologici di Rosso Gargano	Riso basmati Bocconcini di pollo alla curcuma Bocconcini di pollo biologico di Amadori, prezzemolo biologico, pangrattato de "La Bottega di Castino" di Agliana (Pi), curcuma biologica	Vellutata di zucca con orzo Zucca fresca di Olivart di Bagno a Ripoli, orzo biologico della Coop. Agricola Raspollino di Grosseto	Insalata mista Insalata, mais Polenta e spezzatino di manzo Carne biologica della CAF del Mugello, polpa di pomodoro de "Lunica" del Mugello, salvia e rosmarino freschi biologici, polenta della Coop. Agricola Raspollino di Grosseto	Pasta all'olio Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia
	Ricotta Ricotta del caseificio Faggiola di Palazuolo sul Senio (Fi)	Carote prezzemolate Prezzemolo fresco biologico	Merluzzo impanato Merluzzo zona FAO 47, pangrattato de "La Bottega di Castino" di Agliana (Pi), prezzemolo biologico		Burger di miglio Miglio biologico della Coop. Agricola Raspollino di Grosseto, pangrattato de "La Bottega di Castino" di Agliana (Pi), parmigiano reggiano DOP, uovo biologico, latte biologico della Mukki di Firenze, rosmarino biologico, pane biologico a Km0, patate fresche biologiche dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli
	Crudite' di finocchi Finocchi freschi biologici dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli		Fagiolini all'olio		Composta di verdure Broccoli e cavolfiori freschi biologici dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli

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