



MENÙ AUTUNNO-INVERNO

Comune di Borgo San Lorenzo

Infanzia e Primaria

	Lun	Mar	Mer	Gio	Ven
	25	26	27 MENU FESTA DELLA TOSCANA	28	29
NOVEMBRE	<p>Pasta alle olive Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, pomodori pelati biologici di Rosso Gargano, olive biologiche</p> <p>Tacchino finto fritto Tacchino Antibiotic Free di Amadori, salvia e rosmarino biologici, pangrattato de La Bottega di Castino di Agliana</p> <p>Piselli agli aromi Prezzemolo fresco biologico</p>	<p>Pasta al sugo finto Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, pomodori pelati biologici di Rosso Gargano</p> <p>Spezzatino di maiale con verdure Spezzatino di maiale del Salumificio Gerini di Pontassieve, salvia e rosmarino freschi biologici, verza fresca biologica dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli</p>	<p>Tagliatelle al ragù Tagliatelle fresche del pastificio La Fiorita di Rufina, pomodori pelati biologici di Rosso Gargano, carne di manzo biologica della Coop Agricola Firenzuola del Mugello</p> <p>Raveggiolo Raveggiolo biologico di caseificio Faggiola di Palazuolo sul Senio (Fi)</p> <p>Crudità di verdure Finocchi freschi della Società Agricola Olivart di Bagno a Ripoli</p>	<p>Passato di verdura con farro Farro, fagioli e lenticchie biologici dell'Az. Agr. Spighe Toscane di Bagno a Ripoli, pomodori pelati biologici di Rosso Gargano, patate, verza, zucca dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli</p> <p>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</p>	<p>Pasta all'olio Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia</p> <p>Merluzzo al forno Merluzzo zona FAO 47, Farina biologica dell'Az. Agr. Spighe Toscane di Bagno a Ripoli, salvia e rosmarino freschi biologici</p> <p>Spinaci all'olio</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, oppure scrivici!

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