



MENÙ AUTUNNO-INVERNO

Comune di Borgo San Lorenzo

Secondaria

	lun	mar	mer	gio	ven
	2	3	4	5	6
DICEMBRE	<p>Pasta al pomodoro Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, pomodori pelati biologici di Rosso Gargano</p>		<p>Vellutata di zucca con orzo Zucca fresca di Olivart di Bagno a Ripoli, orzo biologico della Coop. Agricola Raspollino di Grosseto</p>		
	<p>Ricotta Ricotta del caseificio Faggiola di Palazzuolo sul Senio (Fi)</p>		<p>Merluzzo impanato Merluzzo zona FAO 47, pangrattato de "La Bottega di Castino" di Agliana (Pi), prezzemolo biologico</p>		
	<p>Crudite' di finocchi Finocchi freschi biologici dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli</p>		<p>Fagiolini 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 scrivicci!

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