



MENÙ AUTUNNO-INVERNO

Comune di Borgo San Lorenzo

Secondaria

	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>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 de caseificio Faggiola di Palazuolo sul Senio (Fi)</p> <p>Cruditè di verdure Finocchi freschi della Società Agricola Olivart di Bagno a Ripoli</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