



MENÙ AUTUNNO—INVERNO

Comune di Borgo San Lorenzo

Infanzia e primaria

	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
	06	07	08	09	10
GENNAIO		<p>Pasta al sugo finto Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, polpa di pomodoro biologica de Lunica del Mugello</p> <p>Spezzatino di maiale con verdure Spezzatino di maiale toscano del Salumificio Gerini di Pontassieve, salvia e rosmarino freschi biologici, verza fresca biologica dell’Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli</p>	<p>Spaghetti all’olio Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia</p> <p>Polpette di pesce alla livornese Pesce san pietro, pangrattato de La Bottega di Castino di Agliana, prezzemolo fresco biologico, polpa di pomodoro biologica de Lunica del Mugello</p> <p>Spinaci all’olio</p>	<p>Passato di verdura con farro Farro, fagioli e lenticchie biologici dell’Az. Agr. Del Colle di Bientina (Pi), polpa di pomodoro biologica de Lunica del Mugello, patate, verza, cavolfiore, 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, polpa di pomodoro biologica de Lunica del Mugello, mozzarella a filiera corta del caseificio Pascoli</p>	<p>Riso porri e pecorino Riso biologico Scotti, porri freschi dell’Az. Agricola Toti di Bagno a Ripoli, pecorino toscano di Formaggeria Toscana (Pi)</p> <p>Frittata al parmigiano Uova biologiche di “OvoBettini” in provincia di Pisa, parmigiano reggiano DOP, latte biologico di Agriambiente Mugello, parmigiano reggiano DOP</p> <p>Insalata e mais</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 scrivi!

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