



# MENÙ AUTUNNO-INVERNO

Comune di Borgo San Lorenzo

**Infanzia**

	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b> Menù di <b>Natale</b>	<b>20</b>
<b>DICEMBRE</b>	<b>Pasta ai broccoli</b> Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, broccoli biologici dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli, farina biologica dell'Az. Agr. Spighe Toscane di Bagno a Ripoli, burro dell'Az. Montanari e Gruzza, latte biologico di Agriambiente Mugello, prezzemolo biologico	<b>Minestrina in brodo</b> Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, patate fresche a km0, pomodoro de "Lunica" del Mugello	<b>Risotto alla zucca</b> Riso bio italiano Scotti, pomodoro de "Lunica" del Mugello, zucca fresca della Società Agricola Olivart di Bagno a Ripoli, prezzemolo e salvia freschi biologici	<b>Tortelli al ragù</b> Tortelli ripieni di patate freschi del pastificio La Fiorita di Rufina, pomodoro de "Lunica" del Mugello, parmigiano reggiano DOP, carne di manzo della CAF del Mugello	<b>Pasta al pomodoro</b> Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, pomodoro de "Lunica" del Mugello
	<b>Bocconcini di pollo al forno</b> Spezzatino di pollo biologico di Amadori, salvia e rosmarino freschi biologici	<b>Calamari e patate</b> patate fresche a km0, pomodoro de "Lunica" del Mugello, prezzemolo biologico, calamari Zona FAO 41	<b>Squacquerone</b> Squacquerone DOP del caseificio Pascoli	<b>Arista al forno</b> Arista toscana biologica del Salumificio Gerini di Pontassieve, salvia e rosmarino freschi biologici	<b>Uova strapazzate</b> Uova biologiche di "OvoBettini" in provincia di Pisa, parmigiano reggiano DOP, latte biologico di Agriambiente Mugello, parmigiano reggiano DOP, burro dell'Az. Montanari e Gruzza
	<b>Fagiolini all'olio</b>		<b>Erbette saltate</b>	<b>Patate arrosto</b> Salvia e rosmarino freschi biologici, patate fresche a km0	<b>Carote filo</b>

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 km0 e con farina di grani antichi.

Sei curioso di sapere come è fatta una nostra ricetta? Guarda sul nostro sito [www.siafcare.it](http://www.siafcare.it), oppure scrivici!

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