



# MENÙ AUTUNNO-INVERNO

Comune di Borgo San Lorenzo

Secondaria

	lun	mar	mer	gio	ven
	16	17	18 Menù di Natale	19	20
<b>DICEMBRE</b>	<p><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</p> <p><b>Coscia di pollo</b> Fusi di pollo freschi antibiotic free di Amadori, salvia e rosmarino freschi biologici</p> <p><b>Fagiolini all'olio</b></p>		<p><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</p> <p><b>Arista al forno</b> Arista toscana biologica del Salumificio Gerini di Pontassieve, salvia e rosmarino freschi biologici</p> <p><b>Patate arrosto</b> Salvia e rosmarino freschi biologici, patate fresche a km0</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 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