



MENÙ AUTUNNO-INVERNO

Comune di Borgo San Lorenzo

Secondaria

	lun	mar	mer	gio	ven
	13	14	15	16	17
GENNAIO	Pasta al pomodoro Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, polpa di pomodoro de "Lunica" del Mugello		Vellutata di zucca con orzo Zucca e patate dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli, orzo biologico dell'Az. Agr. Del colle di Bientina (Pi), polpa di pomodoro de "Lunica" del Mugello		
	Ricotta Ricotta del caseificio Faggiola di Palazzuolo sul Senio (Fi)		Merluzzo impanato Merluzzo zona FAO 47, pangrattato de "La Bottega di Castino" di Agliana (Pi), prezzemolo biologico		
	Crudite' di finocchi Finocchi freschi biologici dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli		Fagiolini all'olio		

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 scrivici!

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