



MENÙ INVERNO

Comune di Borgo San Lorenzo

Secondaria

	lun	mar	mer	gio	ven
	3	4	5	6	7
FEBBRAIO	<p>Pasta all'aglione Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, polpa di pomodoro de "Lunica" del Mugello, prezzemolo fresco biologico, aglione toscano</p> <p>Bocconcini di pollo finto fritto Pollo biologico di Amadori, pangrattato de La Bottega di Castino di Agliana, prezzemolo fresco biologico</p> <p>Fagiolini all'olio</p>		<p>Pasta al pesto di cavolo nero Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, parmigiano reggiano DOP, pinoli italiani</p> <p>Mozzarella Mozzarella di Formaggeria Toscana (Pi)</p> <p>Insalata</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 scrivici!

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