



MENÙ INVERNO 2025

Comune di Borgo San Lorenzo

Secondaria

	lun	mar	mer	gio	ven
	10	11	12	13	14
MARZO	<p>Riso all'olio Riso bio italiano Scotti</p> <p>Scaloppina di pollo al limone Pollo antibiotic free di Amadori, limone biologico, salvia e rosmarino freschi biologici</p> <p>Fagiolini al pomodoro polpa di pomodoro biologica de "Lunica" del Mugello</p>		<p>Ravioli burro e salvia Ravioli freschi del pastificio La Fiorita di Rufina, burro dell'Az. Montanari e Gruzza, salvia fresca biologica</p> <p>Polpette di patate Parmigiano reggiano DOP, Patate fresche dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli, burro dell'Az. Montanari e Gruzza, pangrattato de La Bottega di Castino di Agliana, prezzemolo fresco biologico, uovo biologico</p> <p>Broccoli all'olio Broccoli freschi biologici dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli</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, oppure scrivici!

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