



## MENÙ INVERNO 2025

Comune di Borgo San Lorenzo

Secondaria

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

Gli ingredienti in rosso sono di **FILIERA CORTA** (acquistati direttamente dal produttore), gli alimenti in verde sono anche a **KM ZERO** (locali, toscani). 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](http://www.siafcare.it), oppure scrivi!

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