



MENÙ AUTUNNALE

Comune di Borgo San Lorenzo

Secondaria

	lun	mar	mer	gio	ven
	9	10	11	12	13
OTTOBRE	<p>Tagliatelle al pomodoro Pasta all'uovo, pomodori pelati, cipolla, carota, sedano, olio evo Pasta all'uovo del pastificio La Fiorita di Rufina, pomodori pelati biologici de "Lunica" del Mugello", basilico fresco dell' az. Agr. Il Mulino di Bagno a Ripoli</p> <p>Stracchino Stracchino biologico di Agricoop Faggiola di Palazzuolo sul Senio (Fi)</p> <p>Crudità di verdure Carote, barbe rosse Barbe rosse dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli</p>		<p>Pasta agli aromi Pasta, alloro, rosmarino, basilico, salvia, aglio, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, alloro dell' az. Agr. Il Mulino di Bagno a Ripoli</p> <p>Merluzzo al forno Merluzzo, pangrattato, prezzemolo, olio evo Merluzzo zona FAO 47, pangrattato de "La Bottega di Castino" di Agliana (Pi), prezzemolo biologico</p> <p>Carote brasate Carote, cipolle, porri, olio evo</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, oppure scrivici!