



MENÙ AUTUNNALE

Comune di Borgo San Lorenzo

Secondaria

	lun	mar	mer	gio	ven
	16	17	18	19	20
OTTOBRE	<p>Pasta alle zucchine Pasta, zucchine, basilico, cipolla, aglio, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, zucchine biologiche</p> <p>Petto di pollo impanato Pollo, pangrattato, salvia, rosmarino, olio evo Pollo Antibiotic Free di Amadori, pangrattato de "La bottega di Castino" di Agliana</p> <p>Piselli agli aromi Piselli, prezzemolo, olio evo</p>		<p>Passato di ceci con pasta Pasta, ceci, pomodori pelati, salvia, sedano, aglio, rosmarino, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, pomodori pelati biologici de "Lunica" del Mugello, ceci biologici dell'Az. Agr. Del Colle di Bientina</p> <p>Mozzarella Mozzarella di SM formaggi di Monterotondo Marittimo (Gr)</p> <p>Pomodori e basilico Pomodori, basilico Pomodori biologici</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!