



MENÙ AUTUNNALE

Comune di Borgo San Lorenzo

Infanzia, primaria

	lun	mar	mer	gio	ven
	16	17	18	19	20
OTTOBRE	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	Spaghetti aglio e olio Pasta, olio evo, aglio Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia	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	Riso al pomodoro Riso, pomodori pelati, cipolla, carote, sedano, basilico, olio evo Riso bio italiano Scotti, pomodori pelati biologici de "Lunica" del Mugello	Schiacciatina al pomodoro Schiacciata, pomodori freschi, olio evo Schiacciata preparata dal forno Trafeli di Dicomano, Pomodori freschi biologici
	Petto di pollo impanato Pollo, pangrattato, salvia, rosmarino, olio evo Pollo Antibiotic Free di Amadori, pangrattato de "La bottega di Castino" di Agliana	Merluzzo alla livornese Merluzzo, pomodori pelati, farina, prezzemolo, aglio, olio evo Merluzzo zona FAO 47, farina biologica dell'Az. Agr. Spighe Toscane di Bagno a Ripoli, pomodori pelati biologici de "Lunica" del Mugello	Mozzarella Mozzarella di SM formaggi di Monterotondo Marittimo (Gr)	Polpette di melanzane Melanzane, patate, cipolla, aglio, uovo, parmigiano, pangrattato, basilico, olio evo Patate fresche, parmigiano reggiano DOP, pangrattato de "La bottega di Castino" di Agliana	Cosciotto cotto Cosciotto Cosciotto cotto "Solo Così" con aromi naturali dell'Alimentari Radice
	Piselli agli aromi Piselli, prezzemolo, olio evo	Patate prezzemolate Patate, prezzemolo, olio evo Patate fresche	Pomodori e basilico Pomodori, basilico Pomodori biologici	Spinaci all'olio Spinaci, olio evo Spinaci freschi dell'Az. Agricola Toti di Bagno a Ripoli	Insalata mista Insalata, radicchio Insalata dell'Az. Agr. Olivart

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!

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