



MENÙ AUTUNNALE

Comune di Borgo San Lorenzo

Infanzia, primaria, adulti

	lun	mar	mer	gio	ven
	30	31 MENU' DI HALLOWEEN	1	2	3
OTTOBRE	Pasta integrale al pomodoro Pasta, basilico, pomodori pelati, cipolla, carota, sedano, olio evo Pasta integrale biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, pomodori pelati biologici de "Lunica" del Mugello	Risotto stregato Riso, barbe rosse, brodo vegetale, olio evo Riso bio italiano Scotti, barbe rosse fresche biologiche dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli		Pasta agli aromi Pasta, rosmarino, salvia, basilico, cipolla, aglio, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, salvia, rosmarino freschi biologici	Pasta al pesto di zucchini Pasta, zucchini, parmigiano, pinoli, olio evo, basilico Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, parmigiano reggiano DOP, basilico fresco
	Stracchino Stracchino Stracchino biologico di Agricoop Faggiola di Palazzuolo sul Senio (Fi)	Gateau di zucca Zucca, patate, uovo, latte, parmigiano, pangrattato, salvia, rosmarino, olio evo Zucca e patate fresche biologiche dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli, latte biologico della Mukki di Firenze, parmigiano reggiano DOP, salvia e rosmarino freschi biologici		Arista Carne di suino, salvia, rosmarino, olio evo Arista toscana del Salumificio Gerini di Pontassieve, salvia e rosmarino freschi biologici	Merluzzo al forno Merluzzo, salvia, rosmarino, farina, limone, aglio, olio evo Merluzzo zona FAO 47, farina biologica dell'Az. Agr. Spighe Toscane di Bagno a Ripoli, salvia e rosmarino freschi biologici
	Fagiolini saltati Fagiolini, aglio, prezzemolo, olio evo	Insalata mista Insalata verde, radicchio e mais Insalata verde biologica		Piselli saltati Piselli, prezzemolo, aglio, olio evo	Erbette all'olio Spinaci, bietole, olio evo Spinaci e bietole biologiche dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli

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