



Comune di
Bagno a Ripoli

MENÙ AUTUNNO-INVERNO

Secondaria

	lun	mar	mer	gio	ven
	04	05	06	07	08
DICEMBRE	<p>Pasta al pomodoro Pasta, basilico, pomodori pelati, cipolla, carota, sedano, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, pomodori pelati biologici "Rosso Gargano", basilico biologico</p> <p>Ricotta Ricotta Ricotta della cooperativa agricola "Il Forteto"</p> <p>Carote prezzemolate Carote, prezzemolo, olio evo Prezzemolo biologico</p>		<p>Vellutata di zucca con crostini Crostini, zucca, pomodori pelati, patata, cipolla, aglio, basilico, olio evo Crostini di Granart in provincia di Arezzo, pomodori pelati biologici "Rosso Gargano", zucca biologica dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli, basilico biologico</p> <p>Roast beef Carne di manzo, salvia, rosmarino, olio evo Carne di manzo toscana della CAF del Mugello, salvia e rosmarino freschi e biologici</p> <p>Composta di verdura Broccoli, cavolfiore, carote, aglio, prezzemolo, olio evo Broccoli e cavolfiore biologici dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli</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 biologica o di filiera corta, il parmigiano è parmigiano reggiano DOP, il pane fresco è a kmo e biologico.

Sei curioso di sapere come è fatta una nostra ricetta? Guarda sul nostro sito www.siaf.it, oppure scrivi!