



MENÙ AUTUNNO-INVERNO

Comune di Borgo San Lorenzo

Infanzia, primaria, adulti

	lun	mar	mer	gio	ven
	04	05	06	07	08— FESTIVO
DICEMBRE	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	Pasta al pesto di barbe rosse Pasta, barbe rosse, parmigiano, pinoli, pinoli, cipolla, basilico, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, barbe barbe rosse dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli, parmigiano reggiano DOP, basilico biologico	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	Polenta di parmigiano Polenta, parmigiano, olio evo Parmigiano reggiano DOP	
	Ricotta Ricotta Ricotta della cooperativa agricola "Il Forteto"	Bocconcini di pollo al limone Pollo, farina, limone, salvia, rosmarino, olio evo Pollo antibiotic free di Amadori, salvia e rosmarino freschi e biologici	Merluzzo salvia e limone Merluzzo, limone, salvia, olio evo Merluzzo zona FAO 47, salvia fresca e biologica	Roast beef Carne di manzo, salvia, rosmarino, olio evo Carne di manzo toscana della CAF del Mugello, salvia e rosmarino freschi e biologici	
	Carote prezzemolate e Carote, prezzemolo, olio evo Prezzemolo biologico	Crudité di finocchi e cavoli Finocchi, cavolo viola, sedano rapa Finocchi biologici dell'Az. Agr. Olivart di Bagno a Ripoli, cavolo viola dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli	Composta di verdura Broccoli, cavolfiore, carote, aglio, prezzemolo, olio evo Broccoli e cavolfiori biologici dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli	Insalata mista Insalata verde, mais	

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 km0 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!