



# MENÙ AUTUNNO-INVERNO

Comune di Borgo San Lorenzo

Infanzia, primaria, adulti

	lun	mar	mer	gio	ven
	04	05	06	07	08— FESTIVO
DICEMBRE	<b>Pasta al pomodoro</b> 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	<b>Pasta al pesto di barbe rosse</b> 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	<b>Vellutata di zucca con crostini</b> 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	<b>Polenta di parmigiano</b> Polenta, parmigiano, olio evo Parmigiano reggiano DOP  <b>Roast beef</b> Carne di manzo, salvia, rosmarino, olio evo Carne di manzo toscana della CAF del Mugello, salvia e rosmarino freschi e biologici	
	<b>Ricotta</b> Ricotta Ricotta della cooperativa agricola "Il Forteto"	<b>Bocconcini di pollo al limone</b> Pollo, farina, limone, salvia, rosmarino, olio evo Pollo antibiotic free di Amadori, salvia e rosmarino freschi e biologici	<b>Merluzzo salvia e limone</b> Merluzzo, limone, salvia, olio evo Merluzzo zona FAO 47, salvia fresca e biologica	<b>Insalata mista</b> Insalata verde, mais	
	<b>Carote prezzemolate</b> e Carote, prezzemolo, olio evo Prezzemolo biologico	<b>Crudité di finocchi e cavoli</b> 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	<b>Composta di verdura</b> Broccoli, cavolfiore, carote, aglio, prezzemolo, olio evo Broccoli e cavolfiori biologici 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 km0 e con farina di grani antichi

Sei curioso di sapere come è fatta una nostra ricetta? Guarda sul nostro sito [www.siafcare.it](http://www.siafcare.it), oppure scrivici!