



MENÙ INVERNO

Comune di Borgo San Lorenzo

Secondaria

	lun	mar	mer	gio	ven
	11	12	13	14	15
MARZO	<p>Vellutata di zucca con farro Farro, patate, zucca, cipolle, odori, olio evo Farro biologico dell'Az. Agr. Spighe Toscane di Bagno a Ripoli</p> <p>Scaloppina di tacchino al limone Tacchino, limone, farina, salvia, rosmarino, olio evo Tacchino antibiotic free di Amadori, salvia e rosmarino freschi biologici, farina biologica dell'Az. Agr. Spighe Toscane di Bagno a Ripoli</p> <p>Piselli saltati Piselli, aglio, prezzemolo, olio evo</p>		<p>Ravioli burro e salvia Ravioli, burro, salvia Ravioli ripieni di ricotta e spinaci del pastificio La Fiorita, burro a filiera corta, salvia biologica</p> <p>Gateau di patate Uovo, latte, patate, burro, mozzarella, pangrattato, prezzemolo, olio evo Patate de "Lunica" del Mugello, Latte biologico della Mukki di Firenze, pangrattato de La bottega di Castino di Agliana (Pt), uova biologiche, burro e mozzarella a filiera corta</p> <p>Carote brasate Carote, cipolla, porri, olio evo Porri de "Lunica" del Mugello</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 prevalentemente biologica, il parmigiano è parmigiano reggiano DOP, il pane fresco è a kmo e con farina

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