



MENÙ INVERNO

Comune di Borgo San Lorenzo

Secondaria

	lun	mar	mer	gio	ven
	18	19	20	21	22
MARZO	<p>Pasta ai grani antichi al pomodoro Pasta ai grani antichi, pomodori pelati, cipolla, carota, sedano, olio evo Pasta biologica ai grani antichi di Agriambiente Mugello, pomodori pelati de "Lunica" del Mugello</p> <p>Bocconcini di parmigiano Parmigiano Parmigiano reggiano DOP</p> <p>Crudità di verdure Carote, finocchi Finocchi freschi biologici dell' Az. Agricola Toti di Bagno a Ripoli</p>		<p>Passato di fagioli con pasta Pasta, fagioli, pomodori pelati, cipolla, salvia, rosmarino, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, pomodori pelati de "Lunica" del Mugello, salvia e rosmarino freschi biologici, fagioli biologici dell'Az. Agr. Spighe Toscane di Bagno a Ripoli</p> <p>Arrosto di pollo con pane Pollo, pane, salvia, rosmarino, olio evo Pollo biologico di Amadori, salvia e rosmarino freschi biologici, pane biologico del forno Trafeli di Dicomano, salvia e rosmarino biologici</p> <p>Insalata verde Insalata</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