



# MENÙ PRIMAVERA

Comune di Borgo San Lorenzo

Secondaria

	lun	mar	mer	gio	ven
	1	2	3	4	5
APRILE			<p><b>Pasta al pesto</b>            Pasta, pinoli, basilico, <b>parmigiano</b>, olio evo            Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, parmigiano reggiano DOP</p> <p><b>Polpettone di manzo</b>            Carne di manzo, latte, sedano, carote, <b>parmigiano</b>, pangrattato            Carne biologica della CAF del Mugello, latte biologico della centrale del latte Mukki, parmigiano reggiano DOP.</p> <p><b>Erbette saltate</b>            Bietole, spinaci            Bietole e spinaci 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 prevalentemente biologica, il parmigiano è parmigiano reggiano DOP, il pane fresco è a kmo 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 scrivicci!

menù validato dall'Azienda Sanitaria di Firenze prot. 3943740 del 4/8/22