



Comune di Borgo San Lorenzo

MENU' AUTUNNALE 2026

Infanzia

OTTOBRE

LU	MA	ME	GIO	VE
12	13	14	15	16
Pasta al pomodoro Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, basilico fresco biologico dell'Az Agr. Leonardo Toti di Bagno a Ripoli	Crema di zucca con crostini di pane zucca fresca biologica, rosamrino e prezzemolo biologici dell'Az. Agr. Leonardo Toti di Bagno a Ripoli, patate fresche dell'az. Lunica del Mugello, crostini di GranArt - L'Albero del Pane di Cavriglia (Ar)	Spaghetti alle vongole Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, polpa di pomodoro de "Lunica" del Mugello, prezzemolo fresco biologico dell'Az Agr. Leonardo Toti di Bagno a Ripoli	Pasta alla francescana Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, basilico fresco dell'Az. Agr. Leonardo Toti di Bagno a Ripoli, polpa di pomodoro de "Lunica" del Mugello pinoli italiani, parmigiano reggiano DOP	Riso olio Riso bio italiano Scotti
Cosciotto cosciotto Prosciutto cotto solo con ingredienti naturali di Alimentari Radice	Bocconcini di pollo al forno Pollo biologico di Fileni	Ricotta ricotta di latte biologico di Agriambiente del Mugello	Polpette di ceci con maionese con maionese Ceci biologici dell'Az. Del Colle di Bientina (Pi), patate fresche dell'Az Agr Lunica del Mugello, uovo biologico, parmigiano reggiano DOP, latte fresco biologico di Agriambiente, pane biologico del forno Fioravanti, rosamarino biologico dell'Az Agr Leonardo Toti di Bagno a Ripoli	Merluzzo al forno Merluzzo zona FAO 27
Piselli saltati prezzemolo fresco biologico dell'az. Agricola Toti Leonardo di Bagno a Ripoli	Patate arrosto Patate fresche dell'azineda Lunica del Mugello, rosmarino fresco biologico dell' Az. Agricola Toti di Bagno a Ripoli,	Insalata insalata dell' Az. Lunica del Mugello	Spinaci all'olio	Fagiolini saltati

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 prevalentemente biologica o da produzione integrata o proveniente da produttori locali, il parmigiano è parmigiano reggiano DOP, il pane fresco è preparato con farina di grani antichi e a km0.