



MENÙ INVERNO 2025

Comune di Borgo San Lorenzo

Secondaria

	lun	mar	mer	gio	ven
	10	11	12	13	14
MARZO	Riso all'olio Riso bio italiano Scotti Scaloppina di pollo al limone Pollo antibiotic free di Amadori, limone biologico, salvia e rosmarino freschi biologici Fagiolini al pomodoro polpa di pomodoro biologica de "Lunica" del Mugello		Ravioli burro e salvia Ravioli freschi del pastificio La Fiorita di Rufina, burro dell'Az. Montanari e Gruzza, salvia fresca biologica Polpette di patate Parmigiano reggiano DOP, Patate fresche dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli, burro dell'Az. Montanari e Gruzza, pangrattato de La Bottega di Castino di Agliana, prezzemolo fresco biologico, uovo biologico Broccoli all'olio Broccoli freschi biologici dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli		

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, oppure scrivici!

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