



MENÙ INVERNO 2025

Comune di Borgo San Lorenzo

Secondaria

	lun	mar	mer	gio	ven
	17	18	19	20	21
MARZO	Pasta al pomodoro Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, polpa di pomodoro de "Lunica" del Mugello, alloro fresco biologico dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli		Pasta aglio e olio Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia		
	Ricotta Ricotta del caseificio Faggiola di Palazzuolo sul Senio (Fi)		Filetto di platessa impanato Platessa zona FAO 27, Pangrattato de la Bottega di Castino di Agliana (Pt), limone biologico, prezzemolo biologico		
	Piselli saltati Prezzemolo biologico		Erbette saltate		

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, oppure scrivici!

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