



MENÙ PRIMAVERA

Comune di Borgo San Lorenzo

Secondaria

	lun	mar	mer	gio	ven
	22	23	24	25	26
APRILE	<p>Pasta agli aromi Pasta, salvia, rosmarino, aglio, cipolla, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, salvia e rosmarino freschi biologici</p> <p>Scaloppina di tacchino burro e salvia Tacchino, burro, farina, salvia, olio evo Tacchino antibiotic free di Amadori, burro di Montanari e Gruzza (RE), farina biologica dell’Az. Agr. Spighe Toscane di Bagno a Ripoli, salvia e rosmarino freschi biologici</p> <p>Piselli saltati Piselli, aglio, prezzemolo, olio evo Prezzemolo fresco biologico</p>		<p>Minestrone di verdura con farro Farro, fagioli, lenticchie, patate, cipolle, carote, bietole, pomodori pelati, basilico, olio evo Farro, lenticchie e fagioli biologici dell’Az. Agr. Spighe Toscane di Bagno a Ripoli, pomodori pelati e patate de “Lunica” del Mugello</p> <p>Pizza Margherita Base per pizza, pomodori pelati, mozzarella, olio evo Base preparata con grani antichi, pomodori pelati de “Lunica” del Mugello, mozzarella a filiera corta</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