



# MENÙ INVERNO 2025

Comune di Borgo San Lorenzo

Secondaria

	lun	mar	mer	gio	ven
	24	25	26	27	28
FEBBRAIO	<p><b>Risotto ai formaggi</b> Riso bio italiano Scotti, burro dell'Az. Montanari e Gruzza, Latte biologico di Agriambiente Mugello, Ricotta del caseificio Faggiola di Palazzuolo sul Senio (Fi)</p> <p><b>Coscia di pollo</b> Fusi di pollo freschi antibiotic free di Amadori, salvia e rosmarino freschi biologici</p> <p><b>Patate arrosto</b> Alloro fresco dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli, patate de "Lunica" del Mugello</p>		<p><b>Pasta integrale al pomodoro</b> Pasta integrale biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, pomodoro de "Lunica" del Mugello, alloro fresco dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli</p> <p><b>Schiacciata con pomodoro</b> Schiacciata preparata artigianalmente da forni locali a filiera corta e km0</p> <p><b>Squacquerone</b> Squacquerone DOP del caseificio Pascoli</p>		

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](http://www.siafcare.it), oppure scrivici!

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