



Comune di Vicchio

## MENU INVERNO

### Infanzia e primaria

	lun	Mar	Mer	gio	ven
	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>
<b>MARZO</b>	<b>Vellutata di zucca con farro</b> Farro, patate, zucca, cipolle, odori, olio evo Farro biologico dell'Az. Agr. Spighe Toscane di Bagno a Ripoli	<b>Pasta al pesto di broccoli</b> Pasta, broccoli, cipolla, aglio, pinoli, parmigiano, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, broccoli de "Lunica" del Mugello	<b>Pasta al pomodoro</b> Pasta, pomodori pelati, cipolla, carota, sedano, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, pomodori pelati de "Lunica" del Mugello	<b>Ravioli burro e salvia</b> Ravioli, burro, salvia Ravioli ripieni di ricotta e spinaci del pastificio La Fiorita, burro a filiera corta, salvia biologica	<b>Riso agli aromi</b> Pasta, salvia, rosmarino, aglio, prezzemolo, alloro, cipolla, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, salvia, rosmarino freschi biologici
	<b>Scaloppina di tacchino al limone</b> Tacchino, limone, farina, salvia, rosmarino, olio evo Tacchino antibiotic free di Amadori, salvia e rosmarino freschi biologici, farina biologica dell'Az. Agr. Spighe Toscane di Bagno a Ripoli	<b>Primosale</b> Primosale del caseificio La Faggiola di Palazuolo sul Senio (Fi)	<b>Gateau di patate</b> Uovo, latte, patate, burro, mozzarella, pangrattato, prezzemolo, olio evo Patate de "Lunica" del Mugello, Latte biologico della Mukki di Firenze, pangrattato de La bottega di Castino di Agliana (Pt), uova biologhe, burro e mozzarella a filiera corta	<b>Merluzzo alla livornese</b> Merluzzo, pomodori pelati, farina, prezzemolo, aglio, olio evo Merluzzo Zona FAO 47, Farina biologica dell'Az. Agr. Spighe Toscane di Bagno a Ripoli, pomodori pelati de "Lunica" del Mugello	<b>Bruschetta con fagioli</b> Pane, fagioli, salvia, rosmarino, aglio, olio evo fagioli biologici dell'Az. Agr. Spighe Toscane di Bagno a Ripoli, salvia e rosmarino freschi biologici
	<b>Piselli saltati</b> Piselli, aglio, prezzemolo, olio evo	<b>Fagiolini al pomodoro</b> Fagiolini, pomodori pelati, aglio, olio evo Pomodori pelati de "Lunica" del Mugello	<b>Carote brasate</b> Carote, cipolla, porri, olio evo Porri de "Lunica" del Mugello	<b>Purè di patate</b> Patate, latte, burro Latte biologico della Mukki di Firenze, burro a filiera corta	<b>Cavolo nero saltato</b> Cavolo nero, aglio, olio evo

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 kmo.