



Comune di Vicchio

## MENU PRIMAVERA

### Infanzia e primaria

	lun	Mar	Mer	gio	ven
	29	30	1	2	3
APRILE / MAGGIO	<b>Tagliatelle al pomodoro</b> Tagliatelle all'uovo, pomodori pelati, cipolla, carota, sedano, olio evo Tagliatelle fresche all'uovo del pastificio La Fiorita di Rufina, pomodori pelati de "Lunica" del Mugello	<b>Crema di piselli con pasta</b> Pasta, piselli, patate, cipolla, basilico, aglio, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, patate de "Lunica" del Mugello		<b>Riso al parmigiano</b> Riso, parmigiano, olio evo Riso bio italiano Scotti, parmigiano reggiano DOP	<b>Pasta ragù di pesce</b> Pasta, pomodori pelati, anelli e ciuffi di calamari, aglio, prezzemolo, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, pomodori pelati de "Lunica" del Mugello, Calamari zona FAO 41
	<b>Pecorino</b> Pecorino	<b>Pollo al forno</b> Pollo, salvia, rosmarino, olio evo Pollo antibiotic free amadori, salvia e rosmarino freschi biologici		<b>Polpettone di manzo</b> Carne di manzo, latte, uovo, sedano, carote, parmigiano, pangrattato, olio evo Carne biologica della CAF del Mugello, latte biologico della centrale del latte Mukki, parmigiano reggiano DOP, pangrattato de "La Bottega di Castino" di Agliana (Pi)	<b>Ricotta</b> Ricotta
	<b>Carote filo</b> Carote	<b>Fagiolini all'olio prezzemolato</b> Fagiolini, prezzemolo, olio evo		<b>Insalata mista</b> Insalata, mais	<b>Tris di verdure</b> Carote, patate, zucchine Patate de "Lunica" del Mugello

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.