



Comune di Vicchio

## MENU PRIMAVERA

### Infanzia e primaria

	lun	Mar	Mer	gio	ven
	22	23	24	25	26
APRILE	<b>Pasta agli aromi</b> 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	<b>Minestrone di verdura con farro</b> 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	<b>Riso al pomodoro</b> Riso, pomodori pelati, cipolla, carota, sedano, olio evo Riso bio italiano Scotti, pomodori pelati de "Lunica" del Mugello		
	<b>Scaloppina di tacchino burro e salvia</b> 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	<b>Pizza Margherita</b> Base per pizza, pomodori pelati, mozzarella, olio evo Base preparata con grani antichi, pomodori pelati de "Lunica" del Mugello, mozzarella a filiera corta	<b>Frittata al parmigiano</b> Uovo, latte, parmigiano, olio evo Uova biologiche di "OvoBettini" in provincia di Pisa, parmigiano reggiano DOP, latte biologico della Mukki di Firenze		
	<b>Piselli saltati</b> Piselli, aglio, prezzemolo, olio evo Prezzemolo fresco biologico			<b>Spinaci saltati</b> Spinaci, 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.