



Comune di Vicchio

## MENU PRIMAVERA 2025

### Infanzia e primaria

	lun	mar	mer	gio	ven
	24	25	26	27	28
MARZO	<b>Pasta all'olio</b> Pasta, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia	<b>Minestrone con farro</b> Farro, patate, carote, zucchine, bietole, piselli, polpa di pomodoro, cipolla, sedano, fagioli, lenticchie, basilico, olio evo Farro, lenticchie e fagioli biologici dell'Az. Del Colle di Bientina (Pi), polpa di pomodoro de "Lunica" del Mugello, patate fresche biologiche dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli	<b>Riso alla cantonese</b> Riso, piselli, prosciutto cotto, uovo, cipolla, olio evo Riso bio italiano Scotti, prosciutto cotto senza additivi di Alimentari Radice, uova biologiche di "OvoBettini" in provincia di Pisa	<b>Pasta al sugo finto</b> Pasta, polpa di pomodoro, carota, cipolla, sedano, basilico, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, pomodoro de "Lunica" del Mugello	<b>Pasta alla pastora</b> Pasta, polpa di pomodoro, ricotta, cipolla, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, pomodoro de "Lunica" del Mugello, Ricotta del caseificio Faggiola di Palazuolo sul Senio (Fi)
	<b>Scaloppina di pollo croccante</b> Pollo, cornflakes, pangrattato, salvia, rosmarino, limone, olio evo Pollo Antibiotic Free di Amadori, salvia e rosmarino freschi biologici, Pangrattato de la Bottega di Castino di Agliana (Pt), limoni biologici	<b>Schiacciata al pomodoro fresco</b> Schiacciata, pomodoro fresco Schiacciata del forno Fioravanti di Scarperia	<b>Ricotta</b> Ricotta Ricotta del caseificio Faggiola di Palazuolo sul Senio (Fi)	<b>Hamburger di manzo</b> Manzo, pane, latte, uovo, patate, aglio, salvia, rosmarino, prezzemolo, olio evo Carne della CAF del Mugello, polpa di pomodoro de "Lunica" del Mugello, latte biologico della Mukki, salvia, rosmarino e prezzemolo freschi biologici, pane a km0 di fornitori locali, uovo biologico, patate fresche biologiche dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli	<b>Platessa impanata</b> Platessa, pangrattato, limone, prezzemolo, olio evo Platessa zona FAO 27, Pangrattato de la Bottega di Castino di Agliana (Pt), limone biologico, prezzemolo biologico
	<b>Fagiolini al pomodoro</b> Fagiolini, polpa di pomodoro, aglio, prezzemolo, olio evo Prezzemolo biologico, polpa di pomodoro de "Lunica" del Mugello	<b>Squacquerone</b> Squacquerone Squacquerone di Romagna DOP	<b>Carote filo</b> Carote	<b>Erbette saltate</b> Spinaci, bietole, aglio, olio evo Spinaci e bietole fresche biologiche dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli	<b>Insalata mista</b> Carote, insalata, mais Mais italiano

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.