



Comune di Vicchio

# MENU PRIMAVERA 2025

## Nidi d'infanzia

	lun	mar	Mer	Gio	ven
	14	15 Menù di Pasqua	16	17	18
APRILE	<b>Pasta aglio e olio</b> Pasta, aglio, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia	<b>Pasta all'uovo al pomodoro</b> Pasta all'uovo, polpa di pomodoro, cipolla, carote, sedano, basilico, olio evo Pasta all'uovo del pastificio La Fiorita di Rufina, polpa di pomodoro biologica de "Lunica" del Mugello	<b>Crema di pomodoro con pasta</b> Pasta, polpa di pomodoro, pomodoro, patate, cipolla, basilico, aglio, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, polpa di pomodoro biologica e patate de "Lunica" del Mugello, prezzemolo fresco biologico		
	<b>Merluzzo al pomodoro</b> Merluzzo, polpa di pomodoro, farina, aglio, prezzemolo, olio evo Merluzzo zona FAO 47, prezzemolo biologico, polpa di pomodoro biologica de "Lunica" del Mugello, farina biologica di Spighe Toscane di Bagno a Ripoli	<b>Bocconcini di pollo finto fritto</b> Pollo, prezzemolo, pangrattato, olio evo Bocconcini di pollo biologici di Amadori, prezzemolo biologico, pangrattato de La Bottega di Castino di Agliana	<b>Polpette di formaggio</b> Mozzarella, ricotta, curcuma, patate, cipolla, aglio, uovo, parmigiano, pangrattato, prezzemolo, olio evo Ricotta del caseificio Faggiola di Palazuolo sul Senio (Fi), mozzarella del caseificio Pascoli, prezzemolo fresco biologico, curcuma biologica, patate de Lunica del Mugello		
	<b>Fagiolini all'olio</b> Fagiolini, olio evo	<b>Insalata</b> Insalata  <b>Colomba</b>	<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.