



Comune di Vicchio

## MENU PRIMAVERA 2025

### Infanzia e primaria

	lun	mar	mer	gio	ven
	26	27	28	29	30
<b>MAGGIO</b>	<b>Tagliatelle al pomodoro</b> Tagliatelle, polpa di pomodoro, carota, cipolla, sedano, basilico, olio evo Tagliatelle all'uovo del pastificio La fiorita di Rufina, polpa di pomodoro biologica de "Lunica" del Mugello	<b>Riso bianco</b> Riso, olio evo Riso bio italiano Scotti  <b>Pollo con crema di curcuma</b> Pollo, curcuma, farina, latte, olio evo Pollo Antibiotic free di Amadori, curcuma biologica, salvia e rosmarino freschi biologici, farina biologica di Spighe Toscane di Bagno a Ripoli, latte biologico della Mukki di Firenze	<b>Pasta al pesto di melanzane</b> Pasta, melanzane, pinoli, parmigiano, rosmarino, basilico, aglio, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, parmigiano reggiano DOP, rosmarino fresco biologico  <b>Uova strapazzate</b> Uovo, latte, burro, parmigiano, olio evo Uova biologiche di "OvoBettini" in provincia di Pisa, parmigiano reggiano DOP, Latte biologico della Mukki di Firenze, parmigiano reggiano DOP, burro dell'Az. Montanari e Gruzza	<b>Crema di fagioli con pasta</b> Pasta, fagioli, polpa di pomodoro, cipolla, aglio, rosmarino, salvia, sedano, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, polpa di pomodoro biologica de "Lunica" del Mugello, salvia e rosmarino freschi biologici, fagioli biologici dell'Az. Del Colle di Bientina (Pi)	<b>Pasta burro e limone</b> Pasta, burro, latte, limone Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, latte biologico della Mukki di Firenze, burro dell'Az. Montanari e Gruzza  <b>Fishburger con salsa al pomodoro</b> Merluzzo, patate, uovo, pangrattato, prezzemolo, limone, aglio, cipolla, polpa di pomodoro, zucchero, aceto di mele, olio evo Merluzzo zona FAO 27, uovo biologico, pangrattato de La Bottega di Castino di Agliana, limone fresco biologico, prezzemolo fresco biologico, polpa di pomodoro e patate de "Lunica" del Mugello
	<b>Asiago</b> Asiago Asiago DOP	<b>Carote prezzemolate</b> Carote, prezzemolo, olio evo	<b>Patate al forno</b> Patate, salvia, rosmarino, olio evo Salvia e rosmarino freschi biologici, patate de "Lunica" del Mugello	<b>Fettina di maiale impanata</b> Carne di suino, pangrattato, salvia, rosmarino, limone, olio evo Carne di suino del salumificio Gerini di Pontassieve, pangrattato de La Bottega di Castino di Agliana, salvia e rosmarino freschi biologici	<b>Giglioli</b> Glioli, olio evo
	<b>Piselli agli aromi</b> Piselli, prezzemolo, aglio, olio evo Prezzemolo fresco biologico			<b>Insalata mista</b> Insalata, pomodoro, mais Mais italiano	<b>Fagiolini all'olio</b> Fagiolini, 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.