



Comune di Vicchio

## MENU ESTATE 2025

	lun	mar	Mer	Gio	ven
	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>
<b>AGOSTO</b>	<b>Pasta agli aromi</b> Pasta, salvia, rosmarino, prezzemolo, cipolla, aglio, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, salvia fresca biologica, rosmarino e prezzemolo freschi biologici	<b>Insalata di Farro</b> Farro, zucchine, piselli, carote, cipolla, basilico, olio evo Farro dell'Az. Del Colle di Bientina (Pi), basilico fresco biologico	<b>Pasta alla carrettiera</b> Pasta, polpa di pomodoro, aglio, prezzemolo, cipolla, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, polpa di pomodoro biologica de "Lunica" del Mugello, prezzemolo fresco biologico	<b>Pasta allo scorfano</b> Pasta, scorfano, polpa di pomodoro, aglio, prezzemolo, olio evo, cipolla Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, polpa di pomodoro de "Lunica" del Mugello, scorfano zona FAO 27, prezzemolo biologico	<b>Pasta alle zucchine</b> Pasta, zucchine, cipolla, basilico, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, basilico biologico, zucchine fresche biologiche de "Lunica" del Mugello
	<b>Caciotta</b> Caciotta Formaggeria Toscana di Pontedera	<b>Frittata</b> Uovo, latte, parmigiano, olio evo Uovo biologico, parmigiano reggiano DOP, Latte biologico della Mukki di Firenze	<b>Insalata di fagioli e pomodori</b> Fagioli, pomodori freschi, basilico, aglio, rosmarino, salvia, olio evo Fagioli dell'Az. Del Colle di Bientina (Pi), basilico fresco biologico, rosmarino e salvia freschi biologici	<b>Sfoglia con mozzarella e pomodoro</b> Sfoglia, mozzarella, polpa di pomodoro, basilico, olio evo Polpa di pomodoro de "Lunica" del Mugello, Mozzarella di Formaggeria Toscana di Pontedera, basilico fresco biologico	<b>Petto di pollo salvia e limone</b> Pollo, salvia, farina, limone, olio evo Pollo Antibiotic Free di Amadori, salvia fresca biologica, farina biologica di Spighe Toscane di Bagno a Ripoli
	<b>Spinaci Saltati</b> Spinaci, aglio, olio evo Salvia e rosmarino freschi biologici	<b>Carote filo</b> Carote		<b>Insalata mista</b> Insalata verde, cetrioli, mais	<b>Piselli saltati</b> Piselli, aglio, prezzemolo, olio evo Prezzemolo fresco biologico

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.