







## Comune di Vicchio

## MENU AUTUNNALE 2025

## Infanzia

				Infanzia	
	Lun	Mar	Mer	Gio	Ven
	20	21	22	23	24
OTTOBRE	Spaghetti alle vongole Pasta, polpa di pomodoro, prezzemolo, aglio, vongole, olio evo Pasta di filiera corta IGP di semola di grano duro di origine italiana, trafilata in bronzo e prosciugata a lenta essiccazione, polpa di pomodoro de "Lunica" del Mugello, vongole zona FAO 37, prezzemolo fresco biologico  Ricotta Ricotta Ricotta biologica di Agriambiente del Mugello  Erbette saltate  Spinaci, bietole, aglio, olio evo Spinaci e bietole fresche biologiche dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli	Pasta al pesto di broccoli Pasta, broccoli, prezzemolo, parmigiano, pinoli, cipolla, olio evo, patate Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, parmigiano reggiano DOP, pinoli italiani, Patate de "Lunica" del Mugello  Uova strapazzate Uovo, latte, burro, parmigiano reggiano DOP, Latte biologico della Mukki di Firenze, burro dell'Az. Montanari e Gruzza  Insalata mista Insalata, mais Mais italiano	Pasta integrale alle olive Pasta integrale, cipolla, olive, polpa di pomodoro, prezzemolo, olio evo Pasta integrale biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, polpa di pomodoro de "Lunica" del Mugello, olive italiane, prezzemolo fresco biologico  Bocconcini di pollo Pollo, salvia, rosmarino, olio evo Pollo Antibiotic Free di Amadori, salvia e rosmarino freschi biologici  Patate arrosto Patate, salvia, rosmarino, olio evo Salvia e rosmarino freschi biologici	Riso all'olio Riso, olio evo Riso bio italiano Scotti  Prosciutto Cotto Prosciutto cotto Prosciutto cotto solo con ingredienti naturali di Alimentari Radice  Cavolfiore gratinato Cavolfiore, latte, burro, farina, parmigiano, pangrattato Cavolfiore fresco biologico dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli, farina biologica di Spighe Toscane di Bagno a Ripoli, burro dell'Az. Montanari e Gruzza, pangrattato de la bottega di Castino di Agliana, Latte biologico di Agriambiente del Mugello	Crema di zucca con crostini Patate, zucca, polpa di pomodoro, cipolla, aglio, alloro, salvia, rosmarino, prezzemolo, olio evo, crostini Patate e zucca fresche biologiche dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli, prezzemolo fresco biologico, polpa di pomodoro de "Lunica" del Mugello, alloro, salvia, rosmarino, prezzemolo freschi biologici  Arancini al ragù di carne Riso, carne di manzo, piselli, polpa di pomodoro, sedano, carote, cipolla, uova, pangrattato, olio evo, mozzarella Riso bio italiano Scotti, carne di manzo della CAF, polpa di pomodoro de "Lunica" del Mugello, uova biologiche, pangrattato de la bottega di Castino di Agliana, mozzarella del Caseificio Pascoli  Fagiolini all'olio 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.