

Comune di Vicchio

MENU AUTUNNALE 2025

Infanzia e primaria

	lun	mar	mer	gio	ven
	27	28	29	30	31 MENU'DI HALLOWEEN
OTTOBRE	Pasta agli aromi Pasta , cipolla, aglio, salvia, rosmarino , prezzemolo, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, salvia, rosmarino fresco biologico dell'Az. Agricola Toti di Bagno a Ripoli, prezzemolo fresco biologico	Riso basmati Riso basmati Bocconcini di pollo alla curcuma Pollo, curcuma, latte , farina , olio evo Pollo A.F. di Amadori, ,curcuma biologica, farina biologica di Spighe Toscane di Bagno a Ripoli, latte biologico di Agriambiente Mugello	Insalata Insalata Polenta e spezzatino di vitellone bianco dell'appennino Polenta , olio evo, carne di chianina , carota, sedano, cipolla, rosmarino , salvia, polpa di pomodoro Polenta dell'Az. Del Colle di Bientina (Pi), spezzatino di bovino del Salumificio Gerini di Pontassieve (Fi), rosmarino fresco biologico dell' Az. Agricola Toti di Bagno a Ripoli, polpa di pomodoro biologica de "Lunica" del Mugello	Tagliatelle al pomodoro Pasta all'uovo , cipolla, sedano, basilico, pomodoro, olio evo Tagliatelle fresche del pastificio La Fiorita di Rufina, Pomodoro della "Fondazione Veronesi". Polpette di ceci Ceci , patate , cipolla, aglio, rosmarino , uovo , parmigiano , pangrattato , latte , pane , olio evo Ceci dell'Az. Del Colle di Bientina (Pi), patate de "Lunica" del Mugello, rosmarino fresco biologico dell' Az. Agricola Toti di Bagno a Ripoli, uova biologiche, parmigiano reggiano DOP, pangrattato de la bottega di Castino di Agliana, latte biologico di Agriambiente Mugello, pane biologico del forno di Fioravanti di Scarperia	Pasta al sugo finto Pasta , cipolla, sedano, carota, polpa di pomodoro , olio evo, basilico Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, pomodoro de "Lunica" del Mugello, basilico fresco biologico
	Formaggio giunco Formaggio giunco Formaggio fresco vaccino con latte italiano del caseificio Artigiana di Putignano, Puglia	Carote prezzemolate Carote, prezzemolo, olio evo Prezzemolo fresco biologico		Polpette di ceci Ceci , patate , cipolla, aglio, rosmarino , uovo , parmigiano , pangrattato , latte , pane , olio evo Ceci dell'Az. Del Colle di Bientina (Pi), patate de "Lunica" del Mugello, rosmarino fresco biologico dell' Az. Agricola Toti di Bagno a Ripoli, uova biologiche, parmigiano reggiano DOP, pangrattato de la bottega di Castino di Agliana, latte biologico di Agriambiente Mugello, pane biologico del forno di Fioravanti di Scarperia	Sformato di zucca e pecorino Zucca , patata , cipolla, olio evo, aglio, pecorino , uovo , parmigiano , pangrattato , prezzemolo Zucca fresca dell'Az. Agr. Olivart di Bagno a Ripoli, de "Lunica" del Mugello, pecorino DOP del caseificio Formaggeria Toscana di Pontedera, uova biologiche, Parmigiano reggiano DOP, pangrattato de la bottega di Castino di Agliana, prezzemolo fresco biologico
	Fagiolini in umido Fagiolini, polpa di pomodoro , olio evo, aglio, prezzemolo Prezzemolo fresco biologico, polpa di pomodoro biologica de "Lunica" del Mugello			Finocchi lessi Finocchi Finocchi freschi biologici dell' Az. Agricola Toti di Bagno a Ripoli	Insalata mista Insalata e carote

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.