SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

Comune di Vicchio

MENU AUTUNNALE 2025

Nidi d'infanzia

	lun	mar	Mer	Gio	ven
	6	7	8	9	10
OTTOBRE	**Pasta alla pugliese** Pasta, occhio di puglia, latte, farina, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, Latte biologico di Agriambiente Mugello, biologica di Spighe Toscane di Bagno a Ripoli **Scaloppina di pollo alla pizzaiola** Pollo, polpa di pomodoro, capperi, aglio, cipolla, prezzemolo, farina Pollo Antibiotic Free di Amadori, polpa di pomodoro biologica de "Lunica" del Mugello, farina biologica di Spighe Toscane di Bagno a Ripoli, capperi italiani, prezzemolo fresco biologico **Piselli agli aromi** Piselli, aglio, olio evo, prezzemolo Prezzemolo fresco biologico	**Pasta al pesto di melanzane** Pasta, melanzane, aglio, parmigiano, pinoli, olio evo, basilico, rosmarino Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, parmigiano reggiano DOP, pinoli italiani, basilico e rosmarino freschi biologici **Arista alla toscana** Arista, rosmarino, salvia, olio evo Carne di suino del salumificio Gerini , rosmarino e salvia freschi biologici **Insalata mista** Insalata, carote	**Riso verza e pecorino** Riso, verza, pecorino, prezzemolo, cipolla, olio evo Riso bio italiano Scotti, verza fresca biologica dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli, pecorino DOP del caseificio Formaggeria Toscana di Pontedera, prezzemolo fresco biologico, verza fresca biologica dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli **Frittata** Uovo, latte, parmigiano, olio evo Parmigiano reggiano DOP, latte biologico di Agriambiente Mugello **Zucca rifatta** Zucca, aglio, olio evo, rosmarino, polpa di pomodoro, salvia Zucca fresca biologica dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli, rosmarino e salvia fresche biologiche, polpa di pomodoro biologica de "Lunica" del Mugello	**Passato di verdura con farro** Farro, patate, carote, zucchine, bietole, piselli, polpa di pomodoro, cipolla, sedano, fagioli, lenticchie, basilico, olio evo Farro, lenticchie e fagioli biologici dell'Az. Del Colle di Bientina (Pi), polpa di pomodoro biologica de "Lunica" del Mugello, Patate fresche biologiche dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli, basilico fresco biologico **Pizza Margherita** Base per pizza, polpa di pomodoro, mozzarella, olio evo Base pizza biologica con grani antichi preparata artigianalmente da fornitori locali, polpa di pomodoro biologica de "Lunica" del Mugello, mozzarella del caseificio Pascoli	**Pasta aglio e olio** Pasta, aglio, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia **Polpette di merluzzo** Merluzzo, patate, uovo, pangrattato, prezzemolo, limone, aglio Merluzzo zona FAO 27, farina biologica di Spighe Toscane di Bagno a Ripoli, patate dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli, uovo biologico, pangrattato de la bottega di Castino di Agliana, prezzemolo fresco biologico **Spinaci all'olio** Spinaci, 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.

menù validato dall'Azienda USL Toscana Centro prot. 3943740 del 4/8/22