







Comune di Vicchio

MENU AUTUNNALE 2025

				Primaria		
	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, olio evo Parmigiano reggiano DOP, Latte biologico della Mukki di Firenze, burro dell'Az. Montanari e Gruzza Insalata mista Insalata, mais Mais italiano	integrale olive Pasta integr cipolla, olive di pomodor prezzemolo, Pasta integrale b filiera toscana es basse temperatu pastificio Paland polpa di pomodo "Lunica" del Mu italiane, prezzem biologico Coscia d Pollo, salvia rosmarino, o Pollo Antibiotic F Amadori, salvia e freschi biologici Patate a Patate, salvi rosmarino, o Salvia e rosm freschi biologi	ale, e, polpa o, olio evo iologica di siccata a re del ri di Pistoia, oro de gello, olive iolo fresco i pollo olio evo ree di e rosmarino rrosto a, olio evo arino	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.