



Comune di Vicchio

# MENU AUTUNNALE 2025

## Primaria

	Lun	Mar	Mer	Gio	Ven
	17	18	19	20	21
NOVEMBRE	<p><b>Spaghetti alle vongole</b> 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</p> <p><b>Ricotta</b> Ricotta biologica di Agriambiente del Mugello</p> <p><b>Erbette saltate</b> Spinaci, bietole, aglio, olio evo Spinaci e bietole fresche biologiche dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli</p>	<p><b>Pasta al pesto di broccoli</b> 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 fresche de "Lunica" del Mugello, broccoli freschi biologici dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli</p> <p><b>Uova strapazzate</b> Uovo, latte, burro, parmigiano, olio evo Uova allevate all'aperto dell'azienda agricola LE PESCHINE di Poppi (AR), Parmigiano reggiano DOP, Latte biologico della Mukki di Firenze, burro dell'Az. Montanari e Gruzza</p> <p><b>Insalata mista</b> Insalata, mais Mais italiano</p>	<p><b>Pasta integrale alle olive</b> 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</p> <p><b>Coscia di pollo</b> Pollo, salvia, rosmarino, olio evo Pollo Antibiotic Free di Amadori, salvia fresca biologica, rosmarino fresco biologico dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli</p> <p><b>Patate arrosto</b> Patate, salvia, rosmarino, olio evo Salvia fresca biologica, rosmarino fresco biologico dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli, patate fresche de "Lunica" del Mugello</p>	<p><b>Riso all'olio</b> Riso, olio evo Riso bio italiano Scotti</p> <p><b>Prosciutto cotto</b> Prosciutto cotto solo con ingredienti naturali di Alimentari Radice</p> <p><b>Cavolfiore gratinato</b> 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, parmigiano reggiano DOP</p>	<p><b>Crema di zucca con crostini</b> Patate, zucca, polpa di pomodoro, cipolla, aglio, alloro, salvia, rosmarino, prezzemolo, olio evo, crostini Zucca fresca biologica dell' Az. Agricola Toti di Bagno a Ripoli, patate fresche de Lunica" del Mugello, polpa di pomodoro de "Lunica" del Mugello, alloro, salvia, prezzemolo freschi biologici, rosmarino fresco biologico dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli, crostini dell'Azienda GranArt - L'Albero del Pane di Cavriglia (Ar)</p> <p><b>Polpette di patate</b> Patate, salvia, cipolla, aglio, rosmarino, uovo, parmigiano, latte, pangrattato, pane, olio evo, prezzemolo, caciotta Patate fresche de Lunica del Mugello, rosmarino fresco biologico . Agr. Toti di Bagno a Ripoli, Uova allevate all'aperto dell'azienda agricola LE PESCHINE di Poppi (AR), parmigiano reggiano DOP, Latte biologico di Agriambiente del Mugello, pangrattato de la bottega di Castino di Agliana, parmigiano reggiano DOP, caciotta fresca del caseificio Formaggeria Toscana di Pontedera, pane biologico del forno di Fioravanti di Scarperia</p> <p><b>Fagiolini all'olio</b> Fagiolini, olio evo</p>

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.