



Comune di Vicchio

MENU INVERNALE 2025

Infanzia

	Lun	Mar	Mer	Gio	Ven
	15	16	17	18 MENU' DI NATALE	19
DICEMBRE	<p>Riso al pomodoro <i>Riso, cipolla, sedano, carota, basilico, polpa di pomodoro, olio evo</i> Riso bio italiano Scotti, polpa di pomodoro de "Lunica" del Mugello</p> <p>Bocconcini di pollo <i>Pollo, salvia, rosmarino, olio evo</i> Pollo biologico di Amadori, salvia e rosmarino freschi biologici</p> <p>Fagiolini saltati <i>Fagiolini, aglio, olio evo, prezzemolo</i> Prezzemolo fresco biologico</p>	<p>Pasta burro e salvia <i>Pasta, burro, salvia</i> Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, burro dell'Az. Montanari e Gruzza, salvia fresca biologica</p> <p>Uova strapazzate <i>Uovo, latte, burro, parmigiano, olio evo</i> Uova allevate all'aperto dell'azienda agricola LE PESCINE di Poppi (AR), parmigiano reggiano DOP, Latte biologico della Mukki di Firenze, parmigiano reggiano DOP, burro dell'Az. Montanari e Gruzza</p> <p>Insalata mista <i>Lattuga, mais</i> Mais italiano</p>	<p>Tortellini in brodo vegetale <i>Tortellini, patate, bietole, polpa di pomodoro, cipolla, carota, sedano, basilico</i> Tortellini di carne freschi del pastificio La Fiorita di Rufina, polpa di pomodoro de "Lunica" del Mugello, patate fresche de "Lunica" del Mugello</p> <p>Fagioli in umido <i>Fagioli, polpa di pomodoro, cipolla, aglio, olio evo, rosmarino</i> Fagioli biologici dell'Az. Del Colle di Bientina (PI), polpa di pomodoro de "Lucia" del Mugello, rosmarino fresco biologico</p> <p>Zucca sabbiosa al forno <i>Zucca, aglio, olio evo, rosmarino, pangrattato, salvia</i> Zucca fresca biologica dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli, rosmarino e salvia freschi biologici, pangrattato de la bottega di Castino di Agliana</p>	<p>Tortelli di patate al ragù <i>Tortelli di patate, carne di manzo, cipolla, carota, sedano, polpa di pomodoro, olio evo, salvia, rosmarino</i> Tortelli di patate freschi del pastificio La Fiorita di Rufina, carne di manzo biologica, polpa di pomodoro biologica de "Lunica" del Mugello, salvia e rosmarino freschi biologici</p> <p>Arista al forno <i>Arista, rosmarino, salvia, olio evo</i> Carne di suino del salumificio Gerini, rosmarino e salvia freschi biologici</p> <p>Patate arrosto <i>Patate, salvia, rosmarino, olio evo</i> Patate fresche de "Lunica" del Mugello, salvia e rosmarino freschi biologici</p>	<p>Pasta ai formaggi <i>Pasta, edamer, latte, burro, parmigiano, ricotta</i> Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, latte Mukki di Firenze, ricotta del caseificio Bufalciotti di Monsummano Terme (PT)</p> <p>Polpette di pesce al pomodoro <i>Pesce, patate, uovo, pangrattato, prezzemolo, limone, aglio, polpa di pomodoro, cipolla, olio evo, prezzemolo</i> Farina biologica di Spighe Toscane di Bagno a Ripoli, patate de "Lunica" del Mugello, uovo biologico, pangrattato de la bottega di Castino di Agliana, prezzemolo fresco biologico, polpa di pomodoro biologica de "Lunica"</p> <p>Broccoli saltati <i>Broccoli, aglio, olio evo</i> Broccoli freschi biologici dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli</p>

Gli ingredienti in rosso sono di FILIERA CORTA (acquistati direttamente dal produttore), gli alimenti in verde sono anche a KM ZERO (locali, toscani).