



MENU INVERNALE 2025

Comune di Vicchio

Nidi d'infanzia

	Lun	Mar	Mer	Gio	Ven
	15	16	17	18 MENU' DI NATALE	19
DICEMBRE	<p>Riso al pomodoro Riso, cipolla, sedano, carota, basilico, polpa di pomodoro, olio evo Riso bio italiano Scotti, polpa di pomodoro de "Lunica" del Mugello</p> <p>Bocconcini di pollo Pollo, salvia, rosmarino, olio evo Pollo biologico di Amadori, salvia e rosmarino freschi biologici</p> <p>Fagiolini saltati Fagiolini, aglio, olio evo, prezzemolo Prezzemolo fresco biologico</p>	<p>Pasta burro e salvia Pasta, burro, salvia Pasta biologica di filiera toscana essicidata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, burro dell'Az. Montanari e Gruzza, salvia fresca biologica</p> <p>Uova strapazzate Uovo, latte, burro, parmigiano, olio evo 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 Lattuga, mais Mais italiano</p>	<p>Stringhe in brodo vegetale Stringhe, patate, bietole, polpa di pomodoro, cipolla, carota, sedano, basilico Stringhe fresche del pastificio La Fiorita di Rufina, polpa di pomodoro de "Lunica" del Mugello, patate fresche de "Lunica" del Mugello</p> <p>Fagioli in umido Fagioli, polpa di pomodoro, cipolla, aglio, olio evo, rosmarino 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 Zucca, aglio, olio evo, rosmarino, pangrattato, salvia 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 Tortelli di patate, carne di manzo, cipolla, carota, sedano, polpa di pomodoro, olio evo, salvia, rosmarino 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 Arista, rosmarino, salvia, olio evo Carne di suino del salumificio Gerini, rosmarino e salvia freschi biologici</p> <p>Patate arrosto Patate, salvia, rosmarino, olio evo Patate fresche de "Lunica" del Mugello, salvia e rosmarino freschi biologici</p>	<p>Pasta ai formaggi Pasta, edamer, latte, burro, parmigiano, ricotta Pasta biologica di filiera toscana essicidata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, latte Mukki di Firenze, ricotta del caseificio Bufalcoffi di Monsummano Terme (PT)</p> <p>Polpette di pesce al pomodoro Pesce, patate, uovo, pangrattato, prezzemolo, limone, aglio, polpa di pomodoro, cipolla, olio evo, prezzemolo 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 Broccoli, aglio, olio evo 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).

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 km0.