



Comune di Vicchio

MENU AUTUNNALE 2025

Infanzia e primaria

	lun	mar	Mer	Gio	ven
	1	2	3	4	5
DICEMBRE	<p>Pasta alla pugliese <i>Pasta</i>, 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, Farina biologica di Spighe Toscane di Bagno a Ripoli, Formaggio a pasta filata di media stagionatura con latte italiano del caseificio Artigiana di Putignano, Puglia</p> <p>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</p> <p>Piselli agli aromi Piselli, aglio, olio evo, prezzemolo Prezzemolo fresco biologico</p>	<p>Pasta al pesto di barbe rosse <i>Pasta</i>, barbe rosse, cipolla, aglio, prezzemolo, parmigiano, pinoli, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, Barbe rosse fresche e biologiche dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli, parmigiano reggiano DOP, pinoli italiani, prezzemolo fresco biologico</p> <p>Arista alla toscana Arista, rosmarino, salvia, olio evo Carne di suino del salumificio Gerini, rosmarino e salvia freschi biologici</p> <p>Insalata mista Insalata, carote</p>	<p>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</p> <p>Frittata al parmigiano Uova, latte, parmigiano, olio evo Latte biologico Mukki di Firenze, parmigiano reggiano DOP</p> <p>Zucca rifatta Zucca, aglio, olio evo, rosmarino, polpa di pomodoro, salvia Zucca fresca biologica dell'Az. Agr. Olivart di Bagno a Ripoli, rosmarino e salvia fresche biologiche, polpa di pomodoro biologica de "Lunica" del Mugello</p>	<p>Passato di verdura con farro Farro, patate, carote, bietola, lenticchie, zucchine, polpa di pomodoro, cipolla, sedano, basilico, fagioli, piselli, olio evo Farro, lenticchie e fagioli biologici dell'Az. Del Colle di Bientina (Pi), polpa di pomodoro biologica de "Lunica" del Mugello, Patate fresche de "Lunica" del Mugello, basilico fresco biologico</p> <p>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</p>	<p>Pasta aglio e olio <i>Pasta</i>, aglio, olio Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia</p> <p>Polpette di merluzzo Merluzzo, patate, uovo, pangrattato, prezzemolo, limone, aglio Merluzzo zona FAO 27, 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</p> <p>Spinaci all'olio Spinaci, olio evo Spinaci 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.