



Comune di Vicchio

## MENU AUTUNNALE 2025

### Nidi d'infanzia

	lun	mar	Mer	Gio	ven
	1	2	3	4	5
DICEMBRE	<b>Pasta alla pugliese</b> <b>Pasta</b> , occhio di puglia, <b>latte</b> , <b>farina</b> , 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	<b>Pasta al pesto di barbe rosse</b> <b>Pasta</b> , <b>barbe rosse</b> , cipolla, aglio, <b>prezzemolo</b> , <b>parmigiano</b> , 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	<b>Riso verza e pecorino</b> <b>Riso</b> , <b>verza</b> , <b>pecorino</b> , 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	<b>Passato di verdura con farro</b> <b>Farro</b> , <b>patate</b> , carote, bietola, <b>lenticchie</b> , zucchine, <b>polpa di pomodoro</b> , cipolla, sedano, basilico, <b>fagioli</b> , 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	<b>Pasta aglio e olio</b> <b>Pasta</b> , aglio, olio Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia
	<b>Scaloppina di pollo alla pizzaiola</b> Pollo, <b>polpa di pomodoro</b> , capperi, aglio, cipolla, <b>prezzemolo</b> , <b>farina</b> 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	<b>Arista alla toscana</b> <b>Arista</b> , rosmarino, <b>salvia</b> , olio evo Carne di suino del salumificio Gerini, rosmarino e salvia freschi biologici	<b>Frittata al parmigiano</b> <b>Uova</b> , <b>latte</b> , <b>parmigiano</b> , olio evo Latte biologico Mukki di Firenze, parmigiano reggiano DOP	<b>Pizza Margherita</b> <b>Base per pizza</b> , <b>polpa di pomodoro</b> , <b>mozzarella</b> , 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	<b>Polpette di merluzzo</b> Merluzzo, <b>patate</b> , <b>uovo</b> , <b>pangrattato</b> , 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
	<b>Piselli agli aromi</b> Piselli, aglio, olio evo, prezzemolo Prezzemolo fresco biologico	<b>Insalata mista</b> Insalata, carote	<b>Zucca rifatta</b> <b>Zucca</b> , aglio, olio evo, rosmarino, <b>polpa di pomodoro</b> , 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		<b>Spinaci all'olio</b> <b>Spinaci</b> , olio evo Spinaci dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli

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.