



Comune di Vicchio

MENU INVERNALE 2025

Nidi d'infanzia

	lun	mar	mer	gio	ven
		9	10	11	
DICEMBRE		<p>Pasta ai broccoli <i>Pasta, cipolla, aglio, prezzemolo, olio evo, broccoli</i> Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, broccoli freschi biologici</p> <p>Ricotta <i>Ricotta</i> Ricotta biologica di Agriambiente del Mugello</p> <p>Pisellini saltati <i>Piselli, olio evo, aglio, cipolla, prezzemolo</i> Prezzemolo fresco biologico</p>	<p>Riso al pomodoro <i>Riso, polpa di pomodoro, sedano, carota, olio evo</i> Riso bio italiano Scotti, zucca fresca dell'Az. Agr. Olivart di Bagno a Ripoli, polpa di pomodoro de "Lunica" del Mugello</p> <p>Frittata di patate <i>Uova, latte, parmigiano, olio evo, patate</i> Uova allevate all'aperto dell'azienda agricola LE PESCINE di Poppi (AR), Latte biologico di Agriambiente del Mugello, parmigiano reggiano DOP, patate fresche de "Lunica" del Mugello</p> <p>Finocchi lessi <i>Finocchi</i> Finocchi freschi dell'Az. Agricola Olivart di Bagno a Ripoli</p>	<p>Minestra in brodo di carne <i>Pasta, pollo, cipolla, sedano, carota, polpa di pomodoro, prezzemolo</i> Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, Pollo A.F. di Amadori, polpa di pomodoro de "Lunica" del Mugello, prezzemolo fresco biologico</p> <p>Bollito di pollo con salsa verde <i>Pollo, cipolla, sedano, carota, polpa di pomodoro, prezzemolo, pane, capperi, aceto di mele, olio evo</i> Pollo A.F. di Amadori, polpa di pomodoro de "Lunica" del Mugello, prezzemolo fresco biologico, pane fresco biologico della Bottega di Castino di Agliana (PT), capperi italiani</p> <p>Patate all'olio <i>Patate, olio evo</i> Patate fresche de "Lunica" del Mugello</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.