



Comune di Vicchio

MENU INVERNALE 2026

Infanzia e primaria

	lun	mar	mer	gio	ven
	19	20	21	22	23
GENNAIO	<p>Pasta al pomodoro invernale Pasta, polpa di pomodoro, sedano, carota, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, polpa di pomodoro de "Lunica" del Mugello</p> <p>Frittata di patate Uova, latte, parmigiano, olio evo, patate 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>Pisellini saltati Piselli, olio evo, aglio, cipolla, prezzemolo Prezzemolo fresco biologico</p>	<p>Pasta ai broccoli Pasta, cipolla, aglio, prezzemolo, olio evo, broccoli Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, broccoli freschi biologici</p> <p>Merluzzo dorato Merluzzo, pangrattato, limone, prezzemolo, olio evo Merluzzo zona FAO 27, Pangrattato de la Bottega di Castino di Agliana (Pt), prezzemolo fresco biologico</p> <p>Insalata di radicchio Insalata, radicchio Insalata fresca de "Lunica" del Mugello</p>	<p>Risotto alla zucca Riso, zucca, polpa di pomodoro, sedano, carota, olio evo, cipolla, prezzemolo, aglio, rosmarino, alloro, salvia Riso bio italiano Scotti, zucca fresca dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli, polpa di pomodoro de "Lunica" del Mugello, prezzemolo, rosmarino e salvia freschi biologici</p> <p>Ricotta Ricotta Ricotta biologica di Palazzuolo sul Senio (FI)</p> <p>Finocchi filo Finocchi Finocchi freschi biologici dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli</p>	<p>Minestra in brodo di carne Pasta, pollo, cipolla, sedano, carota, polpa di pomodoro, prezzemolo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, Pollo fresco biologico di Fileni, polpa di pomodoro de "Lunica" del Mugello, prezzemolo fresco biologico</p> <p>Bollito di pollo con salsa verde Pollo, cipolla, sedano, carota, polpa di pomodoro, prezzemolo, pane, capperi, aceto di mele, olio evo Pollo fresco biologico di Fileni, polpa di pomodoro de "Lunica" del Mugello, prezzemolo fresco biologico, pane fresco biologico del forno Fioravanti di Scarperia, capperi italiani</p> <p>Patate all'olio Patate, olio evo Patate fresche de "Lunica" del Mugello</p>	<p>Spaghetti al burro Spaghetti, burro Pasta di filiera corta IGP di semola di grano duro di origine italiana, trafilata in bronzo e prosciugata a lenta Essiccazione, burro dell'Az. Montanari e Gruzza</p> <p>Burger di ceci e carote Ceci, patate, carote, cipolla, aglio, rosmarino, uovo, parmigiano, pangrattato, latte, pane, olio evo, Uova biologiche, ceci biologici dell'Az. Del Colle di Bientina (Pi), Latte biologico di Agriambiente del Mugello, rosmarino fresco biologico, parmigiano reggiano DOP, patate fresche de "Lunica" del Mugello, pane fresco biologico del forno Fioravanti di Scarperia</p> <p>Bietole al pomodoro Bietole, polpa di pomodoro, aglio, olio evo Polpa di pomodoro 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.