



Comune di Vicchio

## MENU INVERNALE 2026

Nidi d'infanzia

	lun	mar	mer	gio	ven
	19	20	21	22	23
<b>GENNAIO</b>	<p><b>Pasta al pomodoro invernale</b> <b>Pasta, polpa di pomodoro</b>, sedano, carota, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essicidata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, polpa di pomodoro de "Lunica" del Mugello</p> <p><b>Frittata di patate</b> <b>Uova, latte, parmigiano, olio evo, patate</b> Uova elevate 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><b>Pisellini saltati</b> Piselli, olio evo, aglio, cipolla, prezzemolo Prezzemolo fresco biologico</p>	<p><b>Pasta ai broccoli</b> <b>Pasta</b>, cipolla, aglio, prezzemolo, olio evo, broccoli Pasta biologica di filiera toscana essicidata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, broccoli freschi biologici</p> <p><b>Merluzzo dorato</b> Merluzzo, <b>pangrattato</b>, limone, prezzemolo, olio evo Merluzzo zona FAO 27, Pangrattato de la Bottega di Castino di Agliana (Pt), prezzemolo fresco biologico</p> <p><b>Insalata di radicchio</b> <b>Insalata</b>, radicchio Insalata fresca de "Lunica" del Mugello</p>	<p><b>Risotto alla zucca</b> <b>Riso, zucca, polpa di pomodoro</b>, sedano, carota, olio evo, cipolla, prezzemolo, aglio, rosmarino, alloro, salvia Riso bio italiano Scotti, zucca fresca dell'Agr. Agr. Toti di Bagno a Ripoli, polpa di pomodoro de "Lunica" del Mugello, prezzemolo, rosmarino e salvia freschi biologici</p> <p><b>Ricotta</b> <b>Ricotta</b> Ricotta fresca di Palazzuolo sul Senio (Fl)</p> <p><b>Finocchi lessi</b> <b>Finocchi</b> Finocchi freschi biologici dell'Agr. Agr. Toti di Bagno a Ripoli</p>	<p><b>Minestra in brodo di carne</b> <b>Pasta, pollo, cipolla, sedano, carota, polpa di pomodoro</b>, prezzemolo Pasta biologica di filiera toscana essicidata 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><b>Bollito di pollo con salsa verde</b> <b>Pollo, cipolla, sedano, carota, polpa di pomodoro, prezzemolo, pane</b>, 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><b>Patate all'olio</b> <b>Patate, olio evo</b> Patate fresche de "Lunica" del Mugello</p>	<p><b>Crema di lattuga con orzo</b> <b>Insalata, patate, cipolla, basilico, olio evo, aglio, orzo</b> Insalata e patate fresche de "Lunica" del Mugello, orzo biologico dell'Az. Del Colle di Bientina (Pi)</p> <p><b>Burger di ceci e carote</b> <b>Ceci, patate, carote, cipolla, aglio, rosmarino, uovo, parmigiano, pangrattato, latte, pane, olio evo</b>, 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><b>Bietole al pomodoro</b> <b>Bietole, polpa di pomodoro, aglio, olio evo</b> 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.