



MENU INVERNALE 2026

Comune di Vicchio

Nidi d'infanzia

	Lun	Mar	Mer	Gio	Ven
	26	27	28	29	30
GENNAIO	Riso al pomodoro Riso, cipolla, sedano, carota, basilico, polpa di pomodoro, olio evo Riso bio italiano Scotti, polpa di pomodoro de “Lunica” del Mugello Bocconcini di pollo Pollo, salvia, rosmarino, olio evo Pollo biologico di Fileni, salvia e rosmarino freschi biologici Fagiolini saltati Fagiolini, aglio, olio evo, prezzemolo Prezzemolo fresco biologico	Pasta burro e salvia Pasta, burro, salvia Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, burro dell’Az. Montanari e Gruzza, salvia fresca biologica Uova strapazzate Uovo, latte, burro, parmigiano, olio evo Uova allevate all'aperto dell'azienda agricola LE PESCINE di Poppi (AR), parmigiano reggiano DOP, Latte biologico della Mukki di Firenze, parmigiano reggiano DOP, burro dell’Az. Montanari e Gruzza Insalata mista Lattuga, mais Mais italiano	Stringhe in brodo vegetale Stringhe, patate, bietole, polpa di pomodoro, cipolla, carota, sedano, basilico Stringhe fresche del pastificio La Fiorita di Rufina, polpa di pomodoro de “Lunica” del Mugello, patate fresche de “Lunica” del Mugello Fagioli in umido Fagioli, polpa di pomodoro, cipolla, aglio, olio evo, rosmarino Fagioli biologici dell’Az. Del Colle di Bientina (Pi), polpa di pomodoro de “Lucia” del Mugello, rosmarino fresco biologico Zucca sabbiosa al forno Zucca, aglio, olio evo, rosmarino, pangrattato, salvia Zucca fresca biologica dell’Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli, rosmarino e salvia freschi biologici, pangrattato del Forno di Coverciano	Passato di verdura con farro Farro, patate, carote, verza, spinaci, polpa di pomodoro, cipolla, sedano, fagioli, cavolfiore, lenticchie, 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 Pizza Margherita Base per pizza, polpa di pomodoro, mozzarella, olio evo Base pizza biologica con grani antichi preparata dal Forno di Coverciano, polpa di pomodoro biologica de “Lunica” del Mugello, mozzarella del caseificio Pascoli	Pasta ai formaggi Pasta, edamer, latte, burro, parmigiano, ricotta Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, latte Mukki di Firenze, ricotta del caseificio Bufalcioffi di Monsummano Terme (PT) Polpette di pesce al pomodoro Pesce, patate, uovo, pangrattato, prezzemolo, limone, aglio, polpa di pomodoro, cipolla, olio evo, prezzemolo Farina biologica di Spighe Toscane di Bagno a Ripoli, patate de “Lunica” del Mugello, uovo biologico, pangrattato del Forno di Coverciano, prezzemolo fresco biologico, pola di pomodoro biologica de “Lunica Broccoli saltati Broccoli, aglio, olio evo Broccoli freschi biologici 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