



SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

Comune di Vicchio

MENU INVERNALE 2025

Infanzia e primaria

			Mer	Gio	Ven
			7	8	9
GENNAIO			<p>Pasta al pomodoro Pasta, cipolla, sedano, carota, basilico, polpa di pomodoro, 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>Scaloppina di pollo croccante Pollo, cornflakes, pangrattato, salvia, rosmarino, limone, olio evo Pollo A.F. di Amadori, cornflakes biologici, pangrattato de la bottega di Castino di Agliana, salvia e rosmarino freschi biologici</p> <p>Purè di patate Patate, latte, burro Patate fresche de "Lunica" del Mugello, Latte biologico di Agriambiente del Mugello, burro dell'Az. Montanari e Gruzza</p>	<p>Carote croccanti in forno Carote, olio evo, prezzemolo, pangrattato, farina di mais Pangrattato de la bottega di Castino di Agliana, farina di mais dell'Az. Del Colle di Bientina (Pi), prezzemolo fresco biologico</p> <p>Schiacciata al pomodoro Schiacciata, pomodori Schiacciata fresca del panificio Fioravanti di Scarperia, pomodori freschi italiani</p> <p>Crema di fagioli con pasta Pasta, fagioli, patate, salvia, rosmarino, sedano, cipolla, aglio, polpa di pomodoro, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, fagioli biologici dell'Az. Del Colle di Bientina (Pi), patate fresche de "Lunica" del Mugello, polpa di pomodoro de "Lunica" del Mugello, rosmarino e salvia freschi biologici</p>	<p>Riso al parmigiano Riso, parmigiano, latte, burro Riso bio italiano Scotti, parmigiano reggiano DOP, latte biologico di Agriambiente del Mugello, burro dell'Az. Montanari e Gruzza</p> <p>Pesce al forno Pesce, pangrattato, limone, prezzemolo, olio evo Pangrattato de la Bottega di Castino di Agliana (Pt), prezzemolo biologico</p> <p>Spinaci saltati</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.