



Comune di Vicchio

## MENU INVERNALE 2025

### Infanzia e primaria

			Mer	Gio	Ven
			7	8	9
GENNAIO			<b>Pasta al pomodoro</b> 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	<b>Carote croccanti in forno</b> 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	<b>Riso al parmigiano</b> Riso, parmigiano, latte, burro Riso bio italiano Scotti, parmigiano reggiano DOP, latte biologico di Agriambiente del Mugello, burro dell'Az. Montanari e Gruzza
			<b>Scaloppina di pollo croccante</b> 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	<b>Schiacciata al pomodoro</b> Schiacciata, pomodori Schiacciata fresca del panificio Fioravanti di Scarperia, pomodori freschi italiani	<b>Pesce al forno</b> Pesce, pangrattato, limone, prezzemolo, olio evo Pangrattato de la Bottega di Castino di Agliana (Pt), prezzemolo biologico
			<b>Purè di patate</b> Patate, latte, burro Patate fresche de "Lunica" del Mugello, Latte biologico di Agriambiente del Mugello, burro dell'Az. Montanari e Gruzza	<b>Crema di fagioli con pasta</b> 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	<b>Spinaci saltati</b>

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 kmo.