



Comune di Vicchio

## MENU INVERNALE 2025

Nidi d'infanzia

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