



Comune di Vicchio

MENU INVERNALE 2026

Infanzia e primaria

	lun	mar	Mer	Gio	ven
	9	10	11	12	13
FEBBRAIO	<p>Crema di carote con crostini <i>Crostini, patate, carote, cipolla, olio evo</i> Patate fresche de "Lunica" del Mugello</p> <p>Bocconcini di pollo al limone <i>Pollo, limone, latte, farina, olio evo</i> Pollo biologico di Amadori, latte biologico di Agriambiente del Mugello, farina biologica dell' Az. Agr. Spighe Toscane di Bagno a Ripoli</p> <p>Fagiolini al pomodoro <i>Fagiolini, olio evo, polpa di pomodoro, aglio, prezzemolo</i> Polpa di pomodoro de "Lunica" del Mugello</p>	<p>Insalata mista <i>Insalata, barbe rosse, mais</i> Barbe rosse fresche biologiche dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli, mais italiano</p> <p>Lasagne al ragù <i>Pasta fresca all'uovo per lasagne, polpa di pomodoro, carne di manzo, cipolla, carota, sedano, olio evo, latte, burro, farina, parmigiano</i> Pasta fresca all'uovo del pastificio La Fiorita di Rufina, polpa di pomodoro "Lunica" del Mugello, carne di manzo biologica della CAF, latte biologico di Agriambiente del Mugello, burro dell'Az. Montanari e Gruzza, farina biologica dell' Az. Agr. Spighe Toscane di Bagno a Ripoli, parmigiano reggiano DOP</p> <p>Yogurt <i>Yogurt</i> Yogurt biologico preparato con latte italiano</p>	<p>Polenta al sugo finto <i>Polenta, cipolla, carote, sedano, polpa di pomodoro, olio evo</i> Polenta dell'Az. Del Colle di Bientina (Pi), polpa di pomodoro de "Lunica" del Mugello</p> <p>Squacquerone <i>Squacquerone</i> Squacquerone DOP del caseificio Pascoli</p> <p>Cavolo romanesco all'olio <i>Cavolo romanesco, olio evo</i> Cavolo romanesco, olio evo</p>	<p>Riso porri e pecorino <i>Riso, pecorino, prezzemolo, porri, cipolla, olio evo</i> Riso bio italiano Scotti, pecorino DOP del caseificio Formaggeria Toscana di Pontedera, prezzemolo fresco biologico, porri freschi dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli</p> <p>Polpette di ceci <i>Ceci, patate, uovo, pangrattato, cipolla, aglio, rosmarino, parmigiano, latte, pane, olio evo</i> Ceci biologici dell'Az. Del Colle di Bientina (Pi), patate fresche "Lunica" del Mugello, uovo biologico, Pangrattato del forno di Coverciano, parmigiano reggiano DOP, latte biologico di Agriambiente del Mugello, pane fresco del Panificio Fiorvanti</p> <p>Carote al burro <i>Carote, burro</i> Burro dell'Az. Montanari e Gruzza</p>	<p>Minestra in brodo vegetale <i>Pasta, patate, bietole, polpa di pomodoro, cipolla, carota, sedano</i> Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, polpa di pomodoro de "Lunica" del Mugello, patate fresche de "Lunica" del Mugello</p> <p>Merluzzo con verdure <i>Merluzzo, aglio, prezzemolo, olio evo, cipolla, carota, sedano, polpa di pomodoro</i> Merluzzo zona FAO 47, polpa di pomodoro de "Lunica" del Mugello</p> <p>Finocchi filo <i>Finocchi</i> Fiocchi freschi biologici dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli,</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.