



Comune di Vicchio

MENU INVERNALE 2026

Nidi d'infanzia

	lun	mar	Mer	Gio	ven
	9	10	11	12	13
FEBBRAIO	<p>Crema di carote con orzo Orzo, patate, carote, cipolla, olio evo Patate fresche de "Lunica" del Mugello, Orzo biologico dell'Az. Del Colle di Bientina (Pi)</p> <p>Bocconcini di pollo al limone Pollo, limone, latte, farina, olio evo 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 Fagiolini, olio evo, polpa di pomodoro, aglio, prezzemolo Polpa di pomodoro de "Lunica" del Mugello</p>	<p>Insalata mista Insalata, barbe rosse, mais Barbe rosse fresche biologiche dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli, mais italiano</p> <p>Lasagne al ragù Pasta fresca all'uovo per lasagne, polpa di pomodoro, carne di manzo, cipolla, carota, sedano, olio evo, latte, burro, farina, parmigiano 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 Yogurt Yogurt biologico preparato con latte italiano</p>	<p>Polenta al sugo finto Polenta, cipolla, carote, sedano, polpa di pomodoro, olio evo Polenta dell'Az. Del Colle di Bientina (Pi), polpa di pomodoro de "Lunica" del Mugello</p> <p>Squacquerone Squacquerone Squacquerone DOP del caseificio Pascoli</p> <p>Cavolo romanesco all'olio Cavolo romanesco, olio evo</p>	<p>Riso porri e pecorino Riso, pecorino, prezzemolo, porri, cipolla, olio evo 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 Ceci, patate, uovo, pangrattato, cipolla, aglio, rosmarino, parmigiano, latte, pane, olio evo 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 Carote, burro Burro dell'Az. Montanari e Gruzza</p>	<p>Minestra in brodo vegetale Pasta, patate, bietole, polpa di pomodoro, cipolla, carota, sedano Pasta biologica di filiera toscana essicidata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, polpa di pomodoro de "Lunica" del Mugello</p> <p>Merluzzo con verdure Merluzzo, aglio, prezzemolo, olio evo, cipolla, carota, sedano, polpa di pomodoro Merluzzo zona FAO 47, polpa di pomodoro de "Lunica" del Mugello</p> <p>Finocchi lessi Finocchi 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.