



Comune di Vicchio

## MENU INVERNALE 2026

Nidi d'infanzia

	lun	mar	mer	gio	ven
	16	17	18	19	20
<b>FEBBRAIO</b>	<b>Pasta al pomodoro</b> <i>Pasta, polpa di pomodoro, cipolla, carota, sedano, olio evo</i> Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, polpa di pomodoro de "Lunica" del Mugello	<b>Pasta ai broccoli</b> <i>Pasta, broccoli, aglio, cipolla, prezzemolo, olio evo</i> Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, broccoli freschi biologici dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli, prezzemolo fresco biologico	<b>Riso alla zucca</b> <i>Riso, zucca, cipolla, aglio, prezzemolo, rosmarino, salvia, olio evo, polpa di pomodoro</i> Riso bio italiano Scotti, zucca fresca biologica dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli, prezzemolo, rosmarino e salvia freschi biologici, polpa di pomodoro de "Lunica" del Mugello	<b>Minestra in brodo vegetale</b> <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, patate fresche de "Lunica" del Mugello	<b>Pasta al burro</b> <i>Pasta, burro</i> Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, burro dell'Az. Montanari e Gruzza, salvia fresca biologica
	<b>Ricotta</b> <i>Ricotta</i> Ricotta fresca biologica di Agriambiente del Mugello	<b>Bocconcini di pollo al limone</b> <i>Pollo, limone, latte, farina, olio evo</i> Pollo Biologico di Amadori, Farina biologica dell'Az. Agr. Spighe Toscane di Bagno a Ripoli, latte fresco biologico di Agriambiente del Mugello	<b>Uova strapazzate</b> <i>Uovo, latte, burro, parmigiano, olio evo</i> Uova allevate all'aperto dell'azienda agricola LE PESCINE di Poppi (AR), parmigiano reggiano DOP, Latte biologico di Agriambiente del Mugello, burro dell'Az. Montanari e Gruzza	<b>Merluzzo dorato</b> <i>Merluzzo, farina, limone, prezzemolo, olio evo</i> Merluzzo zona FAO 47, Farina biologica dell'Az. Agr. Spighe Toscane di Bagno a Ripoli, prezzemolo fresco biologico	<b>Mozzarella</b> <i>Mozzarella</i> Mozzarella fresca del caseificio Formaggeria Toscana
	<b>Piselli saltati</b> <i>Piselli, aglio, prezzemolo, olio evo</i> Prezzemolo biologico	<b>Fagiolini all'olio</b> <i>Fagiolini, olio evo</i>	<b>Finocchi lessi</b> <i>Finocchi</i> Fiocchi freschi biologici dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli	<b>Carote filo</b> <i>Carote</i>	<b>Bietola all'olio</b> <i>Bietola, olio evo</i>

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