

Comune di Vicchio

MENU' PRIMAVERILE 2026

Nidi d'infanzia

	Lun	Mar			
	30	31 MENU' DI PASQUA	1		
MARZO-APRILE	Pasta alla carrettiera Pasta, polpa di pomodoro, olio evo, prezzemolo, aglio Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, polpa di pomodoro biologica de "Lunica", prezzemolo fresco biologico dell'Az. Agricola Toti Leonardo di Bagno a Ripoli	Casarecce al ragù Casarecce, carne di manzo, cipolla, carota, sedano, polpa di pomodoro, olio evo, salvia Casarecce fresche del pastificio La Fiorita di Rufina, carne di manzo biologica della CAF del Mugello, polpa di pomodoro de "Lunica" del Mugello, salvia fresca biologica	Riso al parmigiano Riso, parmigiano, burro, latte Riso bio italiano Scotti, parmigiano DOP, burro dell'Az. Montanari e Gruzza, latte biologico di Agriambiente del Mugello		
	Squacquerone Squacquerone Squacquerone DOP del caseificio Pascoli	Bocconcini di pollo finto fritto Pollo, pangrattato, prezzemolo, olio evo Carne di manzo biologica Pollo biologico di Fileni, pangrattato del panificio Fioravanti di Scarperia, prezzemolo fresco biologico dell'Az. Agricola Toti Leonardo di Bagno a Ripoli	Pesce al forno Merluzzo, rosmarino, salvia, aglio, farina, limone, olio evo Merluzzo zona FAO 47, salvia e rosmarino freschi biologici, farina biologica di Monna Giovannella di Bagno a Ripoli		
	Erbette saltate Spinaci, bietole, aglio, olio evo Spinaci e bietole freschi dell'Az. Agricola Toti Leonardo di Bagno a Ripoli	Insalata verde Lattuga	Fagiolini all'olio		

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.