



Comune di Vicchio

MENU' PRIMAVERILE 2026

Infanzia e primaria

	Lun	Mar	Mer	Giov	
	27	28	29	30	
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	Pasta alla pomarola Pasta, polpa di pomodoro, cipolla, sedano, carota, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, polpa di pomodoro de "Lunica" del Mugello	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	Pasta all'olio Pasta, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia	
	Squacqueron e Squacquerone Squacquerone DOP del caseificio Pascoli	Hamburger di manzo Manzo, pane, latte, uovo, patate, aglio, salvia, rosmarino, prezzemolo, olio evo Carne biologica della CAF del Mugello, latte biologico di Agriambiente del Mugello, pane bianco biologico del forno Fioravavanti di Scarperia, uova bioigche,	Pesce al forno Merluzzo, rosmarino, salvia, aglio, farina, olio evo, limone Merluzzo zona FAO 47, farina biologica di Monna Giovannelli di Bagno a Ripoli	Uova strapazzate Uova, latte, parmigiano, burro, olio evo Burro dell'Az. Montanari e Gruzza, latte biologico di Agriambiente del Mugello	
	Erbette saltate Spinaci, bietole, aglio, olio evo	Insalata verde Insalata	Pomodori Pomodori	Carote brasate Carote, olio evo, cipolla, prezzemolo Carote fresche biologiche dell'Az. Agricola Toti Leonardo di Bagno a Ripoli	

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.