



Comune di Vicchio

MENU' PRIMAVERILE 2026

Nidi d'infanzia

	lun	mar	mer	gio	ven
	13	14	15	16	17
APRILE	<p>Casarecce al pomodoro 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</p> <p>Frittata Uova, latte, parmigiano, olio evo Uova da allevamento all'aperto dell' az. Agricola Le Pescine , Latte biologico di Agriambiente del Mugello, parmigiano reggiano DOP</p> <p>Fagiolini all'olio Fagiolini, olio evo</p>	<p>Pasta al ragù di manzo Pasta, carne di manzo, cipolla, carota, sedano, polpa di pomodoro, olio evo, salvia, rosmarino Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, polpa di pomodoro de "Lunica" del Mugello, carne di bovino biologica della CAF, salvia fresca biologica</p> <p>Burger di verdure Piselli, patate, carote, cipolla, aglio, buccia di limone, prezzemolo, uovo, parmigiano, pangrattato, latte, pane, olio evo Prezzemolo fresco biologico dell'Az. Agricola Toti Leonardo di Bagno a Ripoli , Uova biologiche, Latte biologico di Agriambiente del Mugello, parmigiano reggiano DOP, pane fresco biologico del panificio Fioravanti, pangrattato del panificio Fioravanti</p> <p>Erbette saltate Spinaci, bietole, aglio, olio evo Spinaci e bietole fresche dell'Az. Agricola Toti Leonardo di Bagno a Ripoli</p>	<p>Crema di porri con riso Riso, porri, cipolla, olio evo, aglio Riso bio italiano Scotti, porri freschi dell'Az. Agricola Toti Leonardo di Bagno a Ripoli, Prezzemolo fresco biologico</p> <p>Scaloppina di pollo dorata Pollo, farina di mais, salvia, rosmarino, limone, olio evo Pollo A.F. di Amadori, farina di mais dell'azienda Del Colle di Bientina (Pi), salvia fresca biologica , rosmarino fresco biologico</p> <p>Carote filo Carote</p>	<p>Minestrone con farro Farro, patate, carote, bietole, piselli, polpa di pomodoro, cipolla, sedano, fagioli, lenticchie, olio evo, zucchine Farro, lenticchie e fagioli biologici dell'Az. Del Colle di Bientina (Pi), polpa di pomodoro biologica de Lunica del Mugello, Bietole fresche dell'Az. Agricola Toti Leonardo di Bagno a Ripoli</p> <p>Pizza Margherita Base per pizza, polpa di pomodoro, mozzarella, olio evo Base pizza biologica con grani antichi preparata artigianalmente della Bottega di Gabri di Rufina, polpa di pomodoro biologica de "Lunica" del Mugello, mozzarella del caseificio Pascoli</p>	<p>Pasta allo scorfano Pasta, scorfano, aglio, polpa di pomodoro, prezzemolo, cipolla, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, polpa di pomodoro de "Lunica" del Mugello, scorfano zona FAO 27, Prezzemolo fresco biologico dell'Az. Agricola Toti Leonardo di Bagno a Ripoli</p> <p>Cecina Farina di ceci, olio evo, rosmarino Farina di ceci dell'azienda Del Colle di Bientina (Pi)</p> <p>Insalata mista Insalata, radicchio</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