



Comune di Vicchio

MENU' PRIMAVERILE 2026

Infanzia e primaria

	lun	mar	mer	gio	ven
	11	12 MENU' DELLA CELIACHIA	13	14	15
MAGGIO	<p>Tagliatelle al pomodoro Pasta fresca all'uovo, polpa di pomodoro, cipolla, sedano, carota, olio evo Pasta fresca all'uovo del pastificio LA Fiorita di Rufina, 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>Risotto agli asparagi Riso, asparagi, prezzemolo, cipolla, olio evo Riso bio italiano Scotti, asparagi freschi della Tenuta di Astrone in provincia di Siena, Prezzemolo fresco biologico dell'Az. Agricola Toti Leonardo di Bagno a Ripoli</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>Pomodori Pomodori</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</p>	<p>Minestrone con farro Farro, patate, carote, 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, zucchine fresche biologiche 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 dal oanificio Fioravanti di Scarperia, 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, finocchi, mais Mais italiano, finocchi freschi dell'Az. Agricola Toti Leonardo 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 kmo.