



Comune di Vicchio

## MENU' PRIMAVERILE 2026

### Primaria e infanzia

	Lun	Mar	Mer	Gio	Ven
	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>	<b>21</b>	<b>22</b>
<b>MAGGIO</b>	<b>Pasta all'olio</b> Pasta, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia  <b>Merluzzo al forno</b> Merluzzo, rosmarino, salvia, aglio, <b>farina</b> , olio evo, limone Merluzzo zona FAO 47, capperi italiani, farina biologica di Monna Giovannella di Bagno a Ripoli, prezzemolo fresco biologico e salvia fresca biologica  <b>Fagiolini all'olio</b> Fagiolini, olio evo	<b>Crema di fagioli con pasta</b> <b>Fagioli</b> , <b>pasta</b> , <b>polpa di pomodoro</b> , cipolla, aglio, rosmarino, salvia, sedano, olio evo, patate Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, Fagioli biologici dell'Az. Del Colle di Bientina (Pi), polpa di pomodoro de "Lunica" del Mugello, salvia fresca biologica  <b>Sformato di zucchini</b> <b>Zucchini</b> , patate, cipolla, olio evo, aglio, <b>uovo</b> , <b>ricotta</b> , <b>parmigiano</b> , <b>prezzemolo</b> , <b>pangrattato</b> Uova biologiche, ricotta fresca biologica di Agriambiente del Mugello, parmigiano reggiano DOP, pangrattato del Panificio Fioravanti di Scarperia, zucchini fresche del Lunica del Mugello  <b>Insalata mista</b> Insalata, carote, mais Mais italiano	<b>Pasta al pesto di melanzane</b> <b>Pasta</b> , <b>melanzane</b> , aglio, rosmarino, pinoli, parmigiano, olio evo, <b>basilico</b> Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, melanzane fresche biologiche dell' Az. Agricola Toti Leonardo di Bagno a Ripoli, basilico fresco biologico dell' Az. Agricola Toti Leonardo di Bagno a Ripoli  <b>Mozzarella</b> <b>Mozzarella</b> Mozzarella fresca biologica di Agriambiente del Mugello  <b>Pomodori</b> Pomodori	<b>Riso basmati</b> Riso basmati  <b>Bocconcini di pollo alla curcuma</b> <b>Pollo</b> , <b>curcuma</b> , <b>farina</b> , <b>latte</b> , olio evo Pollo A.F. di Amadori, curcuma biologica, salvia e rosmarino freschi biologici, farina biologica di Monna Giovannella di Bagno a Ripoli, latte biologico di Agriambiente del Mugello  <b>Carote prezzemolate</b> <b>Carote</b> , prezzemolo, olio evo Carte fresche biologiche dell' Az. Agricola Toti Leonardo di Bagno a Ripoli, Prezzemolo fresco biologico	<b>Pasta burro e salvia</b> <b>Pasta</b> , <b>burro</b> , <b>salvia</b> Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, salvia fresca biologica dell' Az. Agricola Toti Leonardo di Bagno a Ripoli, burro dell'Az. Montanari e Gruzza  <b>Polpette di ceci</b> <b>Ceci</b> , patate, <b>uovo</b> , <b>pangrattato</b> , cipolla, aglio, rosmarino, <b>parmigiano</b> , <b>latte</b> , <b>pane</b> , olio evo Ceci biologici dell'Az. Del Colle di Bientina (Pi), uovo biologico, Pangrattato del forno di Fioravanti, parmigiano reggiano DOP, latte biologico di Agriambiente del Mugello, pane fresco del Panificio Fioravanti di Scarperia  <b>Carote e zucchini</b> <b>Carote</b> , <b>zucchini</b> Zucchini fresche de Lunica del Mugello

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.