



Comune di Vicchio

# MENÙ ESTIVO 2026

## Infanzia e primaria

	lun	mar	mer	gio	ven
	25	26	27	28	29
MAGGIO	<b>Pasta alla carrettiera</b> Pasta, polpa di pomodoro, aglio, prezzemolo, cipolla, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, polpa di pomodoro biologica de Lunica del Mugello, prezzemolo fresco biologico	<b>Orzotto alle zucchini</b> Orzo, zucchini, cipolla, basilico, olio evo, aglio Orzo biologico dell'Az. Del Colle di Bientina (Pi), zucchini fresche biologiche dell'Az. Agricola Toti Leonardo di Bagno a Ripoli, basilico fresco biologico dell'Az. Agricola Toti Leonardo di Bagno	<b>Pasta al pomodoro fresco</b> Pasta, pomodoro fresco, basilico, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, basilico fresco biologico dell'Az. Agricola Toti Leonardo di Bagno	<b>Pasta al pesto di basilico</b> Pasta, basilico, olio evo, parmigiano Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, basilico fresco biologico dell'Az. Agricola Toti Leonardo di Bagno a Ripoli, parmigiano reggiano DOP	<b>Pasta aglio e olio</b> Pasta, aglio, olio Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia
	<b>Stracchino</b> Stracchino Stracchino biologico dall'azienda Faggiola di Palazuolo sul Senio (Fi) del gruppo CLAI prodotto con latte del Mugello	<b>Arista</b> Arista di suino, salvia, rosmarino, olio evo Arista di suino toscana del Salumificio Gerini di Pontassieve, salvia e rosmarino freschi biologici	<b>Bocconcini di pollo finto fritto</b> Pollo, prezzemolo, pangrattato, olio evo Pollo A.F. di Amadori, pangrattato del forno Fioravanti di Scarperia, prezzemolo fresco biologico	<b>Sformato di melanzane alla parmigiana</b> Uovo, melanzane, mozzarella, polpa di pomodoro, basilico, parmigiano, olio evo, cipolla, aglio, pangrattato Uova biologiche, melanzane fresche biologiche dell'Az. Agricola Toti Leonardo di Bagno a Ripoli, mozzarella prodotta con latte toscano del Caseificio Bufalcioffi di Monsummano Terme, polpa di pomodoro de "Lunica" del Mugello, basilico fresco biologico dell'Az. Agricola Toti Leonardo di Bagno a Ripoli, parmigiano reggiano DOP, pangrattato del forno Fioravanti di Scarperia	<b>Merluzzo al forno</b> Merluzzo, rosmarino, salvia, aglio, farina, olio evo, limone Merluzzo zona FAO 47, farina biologica di Monna Giovannelli di Bagno a Ripoli
	<b>Piselli saltati</b> Piselli, aglio, prezzemolo, olio evo, cipolla Prezzemolo fresco biologico	<b>Pomodori e cetrioli</b> Pomodori, cetrioli	<b>Insalata mista</b> Insalata, mais Insalata fresca biologica dell'Az. Agricola Toti Leonardo di Bagno, mais italiano	<b>Carote filo</b> Carote Carote fresche biologiche dell'Az. Agricola Toti Leonardo di Bagno a Ripoli	<b>Fagiolini all'olio</b> Fagiolini, olio evo

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.