



# MENU' PRIMAVERILE 2026

Comune di Vicchio

## Nidi d'infanzia

	Lun	Mar	Mer	Gio	Ven
	18	19	20	21	22
<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>Crema di fagioli con pasta</b> Fagioli, pasta, polpa di pomodoro, 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>Pasta al pesto di melanzane</b> Pasta, melanzane, aglio, rosmarino, pinoli, parmigiano, olio evo, basilico 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>Riso basmati</b> Riso basmati  <b>Bocconcini di pollo alla curcuma</b> Pollo, curcuma, farina, latte, 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>Pasta burro e salvia</b> Pasta, burro, salvia 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>Merluzzo al forno</b> Merluzzo, rosmarino, salvia, aglio, farina, 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>Sformato di zucchine</b> Zucchine, patate, cipolla, olio evo, aglio, uovo, ricotta, parmigiano, prezzemolo, pangrattato Uova biologiche, ricotta fresca biologica di Agriambiente del Mugello, parmigiano reggiano DOP, pangrattato del Panificio Fioravanti di Scarperia, zucchine fresche del Lunica del Mugello	<b>Mozzarella</b> Mozzarella Mozzarella fresca biologica di Agriambiente del Mugello	<b>Carote prezzemolate</b> Carote, prezzemolo, olio evo Carte fresche biologiche dell' Az. Agricola Toti Leonardo di Bagno a Ripoli, Prezzemolo fresco biologico	<b>Polpette di ceci</b> Ceci, patate, uovo, pangrattato, cipolla, aglio, rosmarino, parmigiano, latte, pane, 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>Fagiolini all'olio</b> Fagiolini, olio evo	<b>Insalata mista</b> Insalata, carote, mais Mais italiano	<b>Pomodori</b> Pomodori		<b>Carote e zucchine</b> Carote, zucchine Zucchine 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.