



Comune di Vicchio

# MENU' ESTIVO 2026

## Infanzia e primaria

	Lun	Mar	Mer	Giov	
	8	9	10	11	12
GIUGNO	<p><b>Tagliatelle al pomodoro</b> Tagliatelle, polpa di pomodoro, carota, cipolla, sedano, basilico, olio evo Tagliatelle all'uovo del pastificio La fiorita di Rufina, polpa di pomodoro biologica de "Lunica" del Mugello, carote e basilico freschi biologici dell'Az. Agricola Toti di Bagno a Ripoli</p> <p><b>Scaloppina di pollo alla salvia</b> Pollo, farina, salvia, limone, olio evo Pollo Antibiotic Free di Amadori, farina biologica dell' Az. Agr. Monna Giovannelli di Bagno a Ripoli, salvia fresca biologica</p> <p><b>Fagiolini prezzemolati</b> Fagiolini, aglio, prezzemolo, olio evo Prezzemolo fresco biologico</p>	<p><b>Farro al pomodoro fresco</b> Farro, pomodoro fresco, basilico, olio evo Farro biologico dell'Az. Del Colle di Bientina (Pi), basilico fresco biologico</p> <p><b>Hamburger di manzo</b> Manzo, pane, latte, patate, aglio, salvia, rosmarino, prezzemolo, olio evo Carne biologica della CAF del Mugello, latte biologico di Agriambiente del Mugello, pane bianco biologico del forno Fioravavanti di Scarperia</p> <p><b>Insalata con cetrioli</b> Insalata, cetrioli Insalata fresca biologica dell'Az. Agricola Toti di Bagno a Ripoli</p>	<p><b>Pasta al parmigiano</b> Pasta, parmigiano, burro, latte Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, parmigiano DOP, burro dell'Az. Montanari e Gruzza, latte biologico di Agriambiente del Mugello</p> <p><b>Uova strapazzate</b> Uova, latte, parmigiano, burro, olio evo Uova biologiche Biosaole di San Miniato, Burro dell'Az. Montanari e Gruzza, latte biologico di Agriambiente del Mugello di Bagno a Ripoli, parmigiano reggiano DOP</p> <p><b>Pomodori gratinati</b> Pomodori, pangrattato, prezzemolo, olio evo Pangrattato del forno Fioravavanti di Scarperia</p>	<p><b>Pasta al pesto di basilico</b> Pasta, basilico, parmigiano, 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 a Ripoli</p> <p><b>Merluzzo impanato</b> Merluzzo, pangrattato, limone, prezzemolo, olio evo Merluzzo zona FAO 27, Pangrattato del forno Fioravavanti di Scarperia, prezzemolo fresco biologico</p> <p><b>Piselli prezzemolati</b> Piselli, aglio, prezzemolo, olio evo Prezzemolo biologico</p>	<p><b>Pasta alla sorrentina</b> Pasta, polpa di pomodoro, mozzarella, cipolla, carota, sedano, basilico, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, polpa di pomodoro biologica de "Lunica" del Mugello, mozzarella fresca di Bufalciocchi di Monsummano Terme, carote e basilico freschi biologici dell'Az. Agricola Toti di Bagno a Ripoli</p> <p><b>Cecina</b> Farina di ceci, olio evo, rosmarino Farina di ceci dell'Az. Del Colle di Bientina (Pi)</p> <p><b>Carote prezzemolate</b> Carote, prezzemolo, olio evo Carte fresche biologiche dell'Az. Agricola Toti Leonardo di Bagno a Ripoli, Prezzemolo fresco biologico</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.