



MENU' ESTIVO 2026

Comune di Vicchio

Nidi d'infanzia

	Lun	Mar	Mer	Gio	Ven
			3	4	5
GIUGNO			<p>Riso al burro Riso, burro Riso bio italiano Scotti, burro dell'Az. Montanari e Gruzza</p> <p>Insalata di pollo con maionese Pollo, mais, patate, olive, fagiolini, olio evo, latte di soia, olio di semi di girasole, erba cipollina, succo di limone Pollo A.F. di Amadori, mais italiano</p> <p>Insalata Insalata Insalata fresca biologica dell' Az. Agricola Toti Leonardo di Bagno a Ripoli</p>	<p>Pasta alle vongole Pasta, polpa di pomodoro, vongole, aglio, prezzemolo, 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</p> <p>Burger di ceci Ceci, patate, carote, cipolla, aglio, rosmarino, uovo, parmigiano, pangrattato, latte, pane, olio evo Ceci biologici dell'Az. Del Colle di Bientina (Pi), carote fresche biologiche dell' dell' Az. Agricola Toti Leonardo di Bagno a Ripoli, rosmarino fresco biologico, uovo biologico, parmigiano reggiano DOP, pangrattato del oianificio Fioravanti di Scarperia, latte biologico di Agriambiente del Mugello, pane fresco biologico del forno Fioravanti di Scarperia</p> <p>Zucchine brasate Zucchine, cipolla, prezzemolo, olio evo Zucchine fresche biologiche dell' Az. Agricola Toti Leonardo di Bagno a Ripoli, Prezzemolo fresco biologico</p>	<p>Cous cous al pomodoro Cous cous, pomodoro fresco, basilico, olio evo Cous cous biologico dell'Az. Del Colle di Bientina (Pi), basilico fresco biologico dell' Az. Agricola Toti Leonardo di Bagno a Ripoli</p> <p>Prosciutto cotto Prosciutto cotto Prosciutto cotto solo con ingredienti naturali di Alimentari Radice</p> <p>Carote filo Carote Carote fresche biologiche 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.