



Comune di Vicchio

MENU' ESTIVO 2026

Nidi d'infanzia

	Lun	Mar			
	8	9	10	11	12
GIUGNO	<p>Casarecce al pomodoro Casarecce, polpa di pomodoro, carota, cipolla, sedano, basilico, olio evo Casarecce 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>Farro al pomodoro fresco Farro, pomodoro fresco, basilico, olio evo Farro biologico dell'Az. Del Colle di Bientina (Pi), basilico fresco biologico</p>	<p>Pasta al parmigiano 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>Pasta al pesto di basilico 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>Pasta alla sorrentina 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 Bufalcoffi di Monsummano Terme, carote e basilico freschi biologici dell'Az. Agricola Toti di Bagno a Ripoli</p>
	<p>Scaloppina di pollo alla salvia 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>Hamburger di manzo 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>Uova strapazzate 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>Merluzzo impanato Merluzzo, pangrattato, limone, prezzemolo, olio evo Merluzzo zona FAO 27, Pangrattato del forno Fioravavanti di Scarperia, prezzemolo fresco biologico</p>	<p>Cecina Farina di ceci, olio evo, rosmarino Farina di ceci dell'Az. Del Colle di Bientina (Pi)</p>
	<p>Fagiolini prezzemolati Fagiolini, aglio, prezzemolo, olio evo Prezzemolo fresco biologico</p>	<p>Insalata con cetrioli Insalata, cetrioli Insalata fresca biologica dell'Az. Agricola Toti di Bagno a Ripoli</p>	<p>Pomodori gratinati Pomodori, pangrattato, prezzemolo, olio evo Pangrattato del forno Fioravavanti di Scarperia</p>	<p>Piselli prezzemolati Piselli, aglio, prezzemolo, olio evo Prezzemolo biologico</p>	<p>Carote prezzemolate 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 km0.