



Comune di Vicchio

# MENU AUTUNNO-INVERNO

## Infanzia e primaria

	lun	mar	Mer	Gio	ven
	25	26	27 <b>MENU FESTA DELLA TOSCANA</b>	28	29
NOVEMBRE	<b>Pasta alle olive</b> Pasta, <b>pomodori pelati</b> , olive, cipolla, prezzemolo, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, pomodori pelati biologici di Rosso Gargano, olive biologiche	<b>Pasta al sugo finto</b> Pasta, <b>pomodori pelati</b> , sedano, carote, cipolla, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, pomodori pelati biologici di Rosso Gargano	<b>Tagliatelle al ragù</b> Tagliatelle, <b>pomodori pelati</b> , <b>carne di manzo</b> , cipolla, carota, sedano, salvia, rosmarino, olio evo Tagliatelle fresche del pastificio La Fiorita di Rufina, pomodori pelati biologici di Rosso Gargano, carne di manzo biologica della Coop Agricola Firenzuola del Mugello, salvia e rosmarino freschi biologici	<b>Passato di verdura con farro</b> Farro, <b>patate</b> , carote, cipolle, sedano, <b>fagioli</b> , <b>lenticchie</b> , bietola, basilico, <b>pomodori pelati</b> , olio evo Farro, fagioli e lenticchie biologici dell'Az. Agr. Spighe Toscane di Bagno a Ripoli, pomodori pelati biologici di Rosso Gargano, patate, verza, zucca dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli	<b>Pasta all'olio</b> Pasta, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia
	<b>Tacchino finto fritto</b> Tacchino, salvia, rosmarino, pangrattato, limone, olio evo Tacchino Antibiotic Free di Amadori, salvia e rosmarino biologici, pangrattato de La Bottega di Castino di Agliana	<b>Spezzatino di maiale con verdure</b> Carne di maiale, salvia, rosmarino, carote, sedano, cipolla, <b>verza</b> , olio evo Spezzatino di maiale del Salumificio Gerini di Pontassieve, salvia e rosmarino freschi biologici, verza fresca biologica dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli	<b>Raveggiolo</b> Raveggiolo biologico de caseificio Faggiola di Palazuolo sul Senio (Fi)	<b>Pizza Margherita</b> Base per pizza, <b>pomodori pelati</b> , <b>mozzarella</b> , olio evo Base pizza biologica con grani antichi preparata artigianalmente a Km0 e filiera corta, pomodori pelati biologici Rosso Gargano, mozzarella a filiera corta del caseificio Pascoli	<b>Merluzzo al forno</b> Merluzzo, farina, salvia, rosmarino, aglio, limone, olio evo Merluzzo zona FAO 47, Farina biologica dell'Az. Agr. Spighe Toscane di Bagno a Ripoli, salvia e rosmarino freschi biologici
	<b>Piselli agli aromi</b> Piselli, aglio, prezzemolo, olio evo Prezzemolo fresco biologico		<b>Cruditè di verdure</b> Finocchi, carote Finocchi freschi della Società Agricola Olivart di Bagno a Ripoli		<b>Spinaci all'olio</b> Spinaci, 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.