



Comune di Vicchio

MENU AUTUNNO

Infanzia e primaria

	lun	Mar	Mer	gio	ven
	14	15	16	17	18
OTOBRE	<p>Spaghetti aglio e olio Pasta, aglio, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia</p> <p>Petto di pollo impanato Pollo, pangrattato, salvia, rosmarino, olio evo Pollo antibiotic free amadori, salvia e rosmarino biologici, Pangrattato de "la Bottega di Castino" di Agliana (Pt)</p> <p>Piselli agli aromi Piselli, prezzemolo, olio evo Prezzemolo biologico</p>	<p>Tagliatelle al pesto alla siciliana Tagliatelle fresche, pinoli, pomodori pelati, parmigiano, ricotta, cipolla, basilico, olio evo Pasta fresca all'uovo del pastificio La Fiorita di Rufina, pomodori pelati biologici di Rosso Gargano, parmigiano reggiano DOP, Ricotta del caseificio Faggiola di Palazuolo sul Senio (Fi)</p> <p>Merluzzo al forno Merluzzo, farina, salvia, rosmarino, limone, olio evo Merluzzo zona FAO 47, Salvia e rosmarino freschi biologici, Farina biologica dell'Az. Agr. Spighe Toscane di Bagno a Ripoli</p> <p>Patate prezzemolate Patate, prezzemolo, olio evo Patate de "Lunica" del Mugello, prezzemolo biologico</p>	<p>Passato di ceci con pasta Ceci, pasta, pomodori pelati, rosmarino, salvia, aglio, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, pomodori pelati biologici di Rosso Gargano, ceci biologici dell'Az. Agr. Del Colle (Pi)</p> <p>Mozzarella Mozzarella di Formaggeria Toscana (Pi)</p> <p>Pomodori e basilico Pomodori, basilico, olio evo</p>	<p>Cous cous con verdure Cous cous, piselli, cipolla, sedano, carote, zucchine, melanzane, basilico, olio evo Cous cous biologico di "Spighe Toscane" di Bagno a Ripoli</p> <p>Prosciutto cotto Prosciutto cotto Prosciutto cotto dell'Az. "Alimentari Radice" prodotto solo così con ingredienti naturali</p> <p>Insalata mista Insalata verde, radicchio, mais</p>	<p>Riso al pomodoro Riso, pomodori pelati, carota, cipolla, sedano, basilico, olio evo Riso bio italiano Scotti, pomodori pelati biologici di Rosso Gargano</p> <p>Polpette di melanzane Melanzane, patate, cipolla, aglio, uovo, parmigiano, pangrattato, aglio, rosmarino, olio evo Patate fresche biologiche dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli, parmigiano reggiano DOP, Pangrattato de "La Bottega di Castino di Agliana (Pt)"</p> <p>Spinaci all'olio Spinaci, olio evo Spinaci freschi biologici dell'Az. Agr. Toti 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.