



Comune di Vicchio

MENU AUTUNNO INVERNO

Infanzia

	Lun	Mar	Mer	Gio	Ven
	18	19	20	21	22
NOVEMBRE	Pasta ai broccoli Pasta, broccoli, latte, farina, burro, cipolla, aglio, prezzemolo, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, broccoli biologici dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli, farina biologica dell'Az. Agr. Spighe Toscane di Bagno a Ripoli, burro dell'Az. Montanari e Gruzza, latte biologico della Mukki di Firenze, prezzemolo biologico	Minestrina in brodo Pasta, patate, carote, cipolle, sedano, bietole, pomodori pelati, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, patate fresche biologiche dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli, pomodori pelati biologici di Rosso Gargano	Risotto alla zucca Riso, zucca, pomodori pelati, cipolla, prezzemolo, aglio, alloro, salvia, olio evo Riso bio italiano Scotti, pomodori pelati biologici di Rosso Gargano, zucca fresca della Società Agricola Olivart di Bagno a Ripoli, prezzemolo e salvia freschi biologici	Pasta al parmigiano Pasta, parmigiano, latte, burro, farina, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, burro dell'Az. Montanari e Gruzza, parmigiano reggiano DOP, latte della Mukki di Firenze, farina biologica di Spighe Toscane di Bagno a Ripoli	Pasta al pomodoro invernale Pasta, pomodori pelati, carota, cipolla, sedano, alloro, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, pomodori pelati biologici di Rosso Gargano
	Bocconcini di pollo al forno Pollo, salvia, rosmarino, olio evo Spezzatino di pollo biologico di Amadori, salvia e rosmarino freschi biologici	Calamari e patate Calamari, patate, pomodori pelati, cipolla, prezzemolo, aglio, olio evo Patate fresche biologiche dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli, pomodori pelati biologici di Rosso Gargano, prezzemolo biologico, calamaro Zona FAO 41	Squacquerone Squacquerone DOP del caseificio Pascoli	Polpette di ceci con salsa al pomodoro Ceci, patate, cipolla, aglio, rosmarino, uovo, parmigiano, pangrattato, latte, pane, pomodori pelati, olio evo Pomodori pelati biologici di Rosso Gargano, Ceci biologici della Coop. Agricola Raspollino di Grosseto, parmigiano reggiano DOP, Latte della Mukki, pane biologico, uovo biologico, pangrattato de La Bottega di Castino di Agliana, patate fresche biologiche dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli	Uova strapazzate Uovo, latte, burro, parmigiano, olio evo Uova biologiche di "OvoBettini" in provincia di Pisa, parmigiano reggiano DOP, Latte della Mukki di Firenze, parmigiano reggiano DOP, burro dell'Az. Montanari e Gruzza
	Fagiolini all'olio Fagiolini, olio evo		Erbette saltate Spinaci, bietole, aglio, olio evo	Insalata mista Insalata, mais Mais italiano	Carote filo Carote

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