



Comune di Vicchio

MENU AUTUNNO INVERNO

Nidi d'infanzia

NOVEMBRE

	Lun	Mar	Mer	Gio	Ven
	18	19	20	21	22
	<p>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</p> <p>Bocconcini di pollo al forno Pollo, salvia, rosmarino, olio evo Spezzatino di pollo biologico di Amadori, salvia e rosmarino freschi biologici</p> <p>Fagiolini all'olio Fagiolini, olio evo</p>	<p>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</p> <p>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</p>	<p>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</p> <p>Squacquerone Squacquerone DOP del caseificio Pascoli</p> <p>Erbette saltate Spinaci, bietole, aglio, olio evo</p>	<p>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</p> <p>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 Raspolino 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</p> <p>Insalata Insalata</p>	<p>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</p> <p>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</p> <p>Carote filo Carote</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.