



Comune di Vicchio

## MENU AUTUNNO INVERNO

### Primaria

	lun	mar	mer	gio	ven
	18	19	20	21	22
NOVEMBRE	<b>Pasta ai broccoli</b> 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	<b>Minestrina in brodo</b> 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	<b>Risotto alla zucca</b> 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 Olivari di Bagno a Ripoli, prezzemolo e salvia freschi biologici	<b>Pasta al parmigiano</b> 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	<b>Pasta al pomodoro invernale</b> 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
	<b>Coscia di pollo</b> Pollo, salvia, rosmarino, olio evo Fusi di pollo freschi antibiotic free di Amadori, salvia e rosmarino freschi biologici	<b>Calamari e patate</b> 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	<b>Squacquerone</b> Squacquerone DOP del caseificio Pascoli	<b>Polpette di ceci con salsa al pomodoro</b> 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	<b>Uova strapazzate</b> 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
	<b>Fagiolini all'olio</b> Fagiolini, olio evo		<b>Erbette saltate</b> Spinaci, bietole, aglio, olio evo	<b>Insalata mista</b> Insalata, mais Mais italiano	<b>Carote filo</b> 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