



Comune di Vicchio

MENU AUTUNNO—INVERNO

Primaria

	lun	Mar	Mer	gio	ven
	16	17	18	19 Menù di Natale	20
DICEMBRE	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 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 di Agriambiente Mugello, prezzemolo biologico	Minestrina in brodo Pasta, patate, carote, cipolle, sedano, bietole, polpa di pomodoro, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, patate fresche a km0, pomodoro de “Lunica” del Mugello	Risotto alla zucca Riso, zucca, polpa di pomodoro, cipolla, prezzemolo, aglio, alloro, salvia, olio evo Riso bio italiano Scotti, pomodoro de “Lunica” del Mugello, zucca fresca della Società Agricola Olivart di Bagno a Ripoli, prezzemolo e salvia freschi biologici	Tortelli al ragù Tortelli, polpa di pomodoro, carne di manzo, salvia, rosmarino, carota, sedano, cipolla, olio evo Tortelli ripieni di patate freschi del pastificio La Fiorita di Rufina, pomodoro de “Lunica” del Mugello, parmigiano reggiano DOP, carne di manzo della CAF del Mugello	Pasta al pomodoro invernale Pasta, polpa di pomodoro, carota, cipolla, sedano, alloro, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, pomodoro de “Lunica” del Mugello
	Coscia di pollo Pollo, salvia, rosmarino, olio evo Fusi di pollo freschi antibiotic free di Amadori, salvia e rosmarino freschi biologici	Calamari e patate Calamari, patate, polpa di pomodoro, cipolla, prezzemolo, aglio, olio evo patate fresche a km0, pomodoro de “Lunica” del Mugello, prezzemolo biologico, calamari Zona FAO 41	Squacquerone Squacquerone DOP del caseificio Pascoli	Arista al forno Arista, salvia, rosmarino, olio evo Arista toscana biologica del Salumificio Gerini di Pontassieve, salvia e rosmarino freschi biologici	Uova strapazzate Uovo, latte, burro, parmigiano, olio evo Uova biologiche di “OvoBettini” in provincia di Pisa, parmigiano reggiano DOP, Latte biologico di Agriambiente Mugello, , parmigiano reggiano DOP, burro dell’Az. Montanari e Gruzza
	Fagiolini all’olio Fagiolini, olio evo		Erbette saltate Spinaci, bietole, aglio, olio evo	Patate arrosto Patate, salvia, rosmarino, olio evo Salvia e rosmarino freschi biologici, patate fresche a km0	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 locali, il parmigiano è parmigiano reggiano DOP, il pane fresco è preparato con farina di grani antichi e a kmo.