



Comune di Vicchio

## MENU AUTUNNO-INVERNO

### Infanzia e primaria

	lun	Mar	Mer	gio	ven
	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>
<b>GENNAIO</b>	<b>Pasta al pomodoro invernale</b> Pasta, polpa di pomodoro, alloro, cipolla, carota, sedano, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, polpa di pomodoro biologica de Lunica del Mugello, alloro fresco biologico dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli	<b>Riso basmati</b> Riso basmati, olio evo  <b>Bocconcini di pollo alla curcuma</b> Pollo, curcuma, prezzemolo, pangrattato, olio evo Bocconcini di pollo biologico di Amadori, prezzemolo biologico, pangrattato de "La Bottega di Castino" di Agliana (Pi), curcuma biologica	<b>Vellutata di zucca con orzo</b> Zucca, orzo, patate, cipolla, polpa di pomodoro, alloro, salvia, rosmarino, cipolla, aglio, prezzemolo, olio evo Zucca e patate dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli, orzo biologico dell'Az. Agr. Del Colle di Bientina (Pi), polpa di pomodoro biologica de Lunica del Mugello	<b>Insalata mista</b> Insalata, mais  <b>Polenta e spezzatino di manzo</b> Polenta, carne di manzo, cipolla, polpa di pomodoro, salvia, rosmarino, olio evo Carne biologica della CAF del Mugello, polpa di pomodoro biologica de Lunica del Mugello, salvia e rosmarino freschi biologici, polenta biologica della Coop. Agricola Raspollino di Grosseto	<b>Pasta all'olio</b> Pasta, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia  <b>Burger di miglio</b> Patate, miglio, uovo, parmigiano, latte, pangrattato, pane, rosmarino, cipolla, aglio, olio evo Miglio biologico della Coop. Agricola Raspollino di Grosseto, pangrattato de "La Bottega di Castino" di Agliana (Pi), parmigiano reggiano DOP, uovo biologico, latte biologico della Mukki di Firenze, rosmarino biologico, pane biologico a Km0, patate fresche biologiche dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli
	<b>Ricotta</b> Ricotta Ricotta del caseificio Faggiola di Palazzuolo sul Senio (Fi)	<b>Carote prezzemolate</b> Carote, prezzemolo, olio evo Prezzemolo fresco biologico	<b>Merluzzo impanato</b> Merluzzo, pangrattato, limone, prezzemolo, olio evo Merluzzo zona FAO 47, pangrattato de "La Bottega di Castino" di Agliana (Pi), prezzemolo biologico		<b>Composta di verdure</b> Broccoli, cavolfiore, carote, aglio, olio evo Broccoli e cavolfiori freschi biologici dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli
	<b>Crudite' di finocchi</b> Finocchi Finocchi freschi biologici dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli		<b>Fagiolini all'olio</b> Fagiolini, olio evo		

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.