



Comune di Vicchio

# MENU INVERNO 2025

## Nidi d'infanzia

	lun	mar	mer	gio	ven
	17	18	19	20	21
<b>FEBBRAIO</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 de "Lunica" del Mugello, alloro fresco biologico dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli	<b>Crema di broccoli con pasta</b> Pasta, broccoli, patate, cipolla, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, patate dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli, broccoli freschi biologici	<b>Pasta aglio e olio</b> Pasta, aglio, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia	<b>Minestrina in brodo di carne</b> Pasta, carote, cipolle, sedano, polpa di pomodoro, manzo, pollo, prezzemolo, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, polpa di pomodoro de "Lunica" del Mugello, bocconcini di pollo biologico di Amadori, carne della CAF del Mugello, prezzemolo fresco biologico	<b>Risotto alla verza</b> Riso, verza, cipolla, aglio, prezzemolo, olio evo Riso bio italiano Scotti, verza biologica dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli, prezzemolo biologico
	<b>Ricotta</b> Ricotta	<b>Pollo burro e salvia</b> Pollo, salvia, burro, farina, olio evo Pollo Antibiotic Free di Amadori, salvia biologica, Farina biologica dell'Az. Agr. Spighe Toscane di Bagno a Ripoli, burro di Montanari e Gruzza	<b>Filetto di platessa impanato</b> Platessa, pangrattato, limone, prezzemolo, olio evo Platessa zona FAO 27, Pangrattato de la Bottega di Castino di Agliana (Pt), limone biologico, prezzemolo biologico	<b>Bollito</b> Pollo, carote, cipolle, sedano, polpa di pomodoro, prezzemolo Bocconcini di pollo biologico di Amadori, polpa di pomodoro de "Lunica" del Mugello, prezzemolo fresco biologico	<b>Frittata</b> Uovo, latte, parmigiano, olio evo Uova biologiche di "OvoBettini" in provincia di Pisa, parmigiano reggiano DOP, latte biologico di Agriambiente Mugello
	<b>Piselli saltati</b> Piselli, aglio, prezzemolo, olio evo Prezzemolo biologico	<b>Fagiolini all'olio</b> Fagiolini, olio evo	<b>Erbette saltate</b> Spinaci, bietola, aglio, olio evo	<b>Patate prezzemolate</b> Patate, prezzemolo, olio evo Prezzemolo fresco biologico, patate de "Lunica" del Mugello	<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 locali, il parmigiano è parmigiano reggiano DOP, il pane fresco è preparato con farina di grani antichi e a kmo.