



Comune di Vicchio

**MENU INVERNO 2025**

**Nidi d'infanzia**

	lun	mar	Mer	Gio	ven
	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>
<b>FEBBRAIO</b>	<p><b>Riso all'olio</b> Riso, olio evo Riso bio italiano Scotti</p> <p><b>Scaloppina di pollo al limone</b> Pollo, limone, farina, salvia, rosmarino, olio evo Pollo antibiotic free di Amadori, limone biologico, salvia e rosmarino freschi biologici, farina di Spighe toscane di Bagno a Ripoli</p> <p><b>Fagiolini al pomodoro</b> Fagiolini, polpa di pomodoro, prezzemolo, aglio, olio evo polpa di pomodoro biologica de "Lunica" del Mugello</p>	<p><b>Polenta al sugo finto</b> Polenta, polpa di pomodoro, cipolla, carota, sedano, alloro, olio evo Polenta dell'Az. Agr. Del Colle di Bientina (Pi), polpa di pomodoro biologica de "Lunica" del Mugello, alloro fresco dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli</p> <p><b>Buciatello</b> Buciatello del Caseificio Pascoli in Emilia Romagna</p> <p><b>Finocchi al vapore</b> Finocchi freschi biologici dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli</p>	<p><b>Minestrone con pasta</b> Pasta, polpa di pomodoro, carote, cavolo, spinaci, patate, cipolla, sedano, basilico, fagioli, lenticchie, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, patate e polpa di pomodoro biologica de "Lunica" del Mugello, Fagioli e lenticchie dell'Az. Agr. Del Colle di Bientina (Pi)</p> <p><b>Gateau di patate</b> Patate, uovo, parmigiano, prezzemolo, pangrattato, mozzarella, burro, olio evo Parmigiano reggiano DOP, Patate fresche de "Lunica" del Mugello, burro dell'Az. Montanari e Gruzza, pangrattato de La Bottega di Castino di Agliana, prezzemolo fresco biologico, uovo biologico</p> <p><b>Broccoli all'olio</b> Broccoli, olio evo Broccoli freschi biologici</p>	<p><b>Ravioli burro e salvia</b> Ravioli, burro, salvia Ravioli freschi del pastificio La Fiorita di Rufina, burro dell'Az. Montanari e Gruzza, salvia fresca biologica</p> <p><b>Fagioli</b> Fagioli, salvia, rosmarino, aglio, olio evo Fagioli dell'Az. Agr. Del Colle di Bientina (Pi), salvia e rosmarino freschi biologici</p> <p><b>Cavolo nero saltato</b> Cavolo nero, aglio, olio evo</p>	<p><b>Pasta al parmigiano</b> Pasta, parmigiano, latte, burro, evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, parmigiano reggiano DOP, latte fresco di Agriambiente Mugello, burro dell'Az. Montanari e Gruzza</p> <p><b>Merluzzo alla livornese</b> Merluzzo, polpa di pomodoro, farina, aglio, prezzemolo, olio evo Prezzemolo biologico, polpa di pomodoro biologica de "Lunica" del Mugello, farina biologica di Spighe Toscane di Bagno a Ripoli</p> <p><b>Verza brasata</b> Verza, aglio, prezzemolo, olio evo Verza fresca biologica dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli, prezzemolo fresco biologico</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