



Comune di Vicchio

MENU INVERNO 2025

Primaria

	lun	Mar	Mer	gio	ven
	10	11	12	13	14
MARZO	Riso all'olio Riso , olio evo Riso bio italiano Scotti Scaloppina di pollo al limone 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	Polenta al sugo finto 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 Buciatello Buciatello Buciatello del Caseificio Pascoli in Emilia Romagna	Pasta alla carrettiera Pasta , polpa di pomodoro , aglio, prezzemolo, cipolla, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, polpa di pomodoro biologica de "Lunica" del Mugello, prezzemolo fresco biologico Gateau di patate Patate , uovo, parmigiano , prezzemolo, pangrattato , mozzarella, burro , olio evo Parmigiano reggiano DOP, Patate fresche dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli, burro dell'Az. Montanari e Gruzza, pangrattato de La Bottega di Castino di Agliana, prezzemolo fresco biologico, uovo biologico	Ravioli burro e salvia Ravioli , burro , salvia Ravioli freschi del pastificio La Fiorita di Rufina, burro dell'Az. Montanari e Gruzza, salvia fresca biologica Fagioli Fagioli , salvia, rosmarino, aglio, olio evo Fagioli dell'Az. Agr. Del Colle di Bientina (Pi), salvia e rosmarino freschi biologici Cavolo nero saltato Cavolo nero, aglio, olio evo	Pasta al parmigiano 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 Merluzzo alla livornese Merluzzo, polpa di pomodoro , farina , aglio, prezzemolo, olio evo Merluzzo zona FAO 47, prezzemolo biologico, polpa di pomodoro biologica de "Lunica" del Mugello, farina biologica di Spighe Toscane di Bagno a Ripoli Verza brasata Verza , aglio, prezzemolo, olio evo Verza fresca biologica dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli, prezzemolo fresco biologico
	Fagiolini al pomodoro Fagiolini, polpa di pomodoro , prezzemolo, aglio, olio evo polpa di pomodoro biologica de "Lunica" del Mugello	Finocchi filangè Finocchi Finocchi freschi biologici dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli	Broccoli all'olio Broccoli , olio evo Broccoli freschi biologici dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli		

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.