



Comune di Vicchio

MENU INVERNO 2025

Primaria

	lun	Mar	Mer	gio	ven
	10	11	12	13	14
MARZO	<p>Riso all'olio Riso, olio evo Riso bio italiano Scotti</p> <p>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</p> <p>Fagiolini al pomodoro Fagiolini, polpa di pomodoro, prezzemolo, aglio, olio evo polpa di pomodoro biologica de "Lunica" del Mugello</p>	<p>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</p> <p>Bucciattello Bucciattello del Caseificio Pascoli in Emilia Romagna</p> <p>Finocchi filangè Finocchi freschi biologici dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli</p>	<p>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</p> <p>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</p> <p>Broccoli all'olio Broccoli, olio evo Broccoli freschi biologici dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli</p>	<p>Ravioli burro e salvia Ravioli, burro, salvia Ravioli freschi del pastificio La Fiorita di Rufina, burro dell'Az. Montanari e Gruzza, salvia fresca biologica</p> <p>Fagioli Fagioli, salvia, rosmarino, aglio, olio evo Fagioli dell'Az. Agr. Del Colle di Bientina (Pi), salvia e rosmarino freschi biologici</p> <p>Cavolo nero saltato Cavolo nero, aglio, olio evo</p>	<p>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</p> <p>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</p> <p>Verza brasata 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 locali, il parmigiano è parmigiano reggiano DOP, il pane fresco è preparato con farina di grani antichi e a kmo.