



Comune di Vicchio

MENU PRIMAVERA 2025

Infanzia

	lun	Mar	Mer	Gio	Ven
	28	29	30	1	2
APRILE / MAGGIO	Tagliatelle al pomodoro Tagliatelle, polpa di pomodoro, carota, cipolla, sedano, basilico, olio evo Tagliatelle all'uovo del pastificio La fiorita di Rufina, polpa di pomodoro de "Lunica" del Mugello	Riso bianco Riso, olio evo Riso bio italiano Scotti Pollo con crema di curcuma Pollo, curcuma, farina, latte, olio evo Pollo biologico di Amadori, curcuma biologica, salvia e rosmarino freschi biologici, farina biologica di Spighe Toscane di Bagno a Ripoli, latte biologico della Mukki di Firenze	Pasta al pesto di melanzane Pasta, melanzane, pinoli, parmigiano, rosmarino, basilico, aglio, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, parmigiano reggiano DOP, rosmarino fresco biologico Uova strapazzate Uovo, latte, burro, parmigiano, olio evo Uova biologiche di "OvoBettini" in provincia di Pisa, parmigiano reggiano DOP, Latte biologico della Mukki di Firenze, parmigiano reggiano DOP, burro dell'Az. Montanari e Gruzza		Pasta burro e limone Pasta, burro, latte, limone Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, latte biologico della Mukki di Firenze, burro dell'Az. Montanari e Gruzza Fishburger con salsa al pomodoro Merluzzo, patate, uovo, pangrattato, prezzemolo, limone, aglio, cipolla, polpa di pomodoro, zucchero, aceto di mele, olio evo Uovo biologico, pangrattato de La Bottega di Castino di Agliana, limone fresco biologico, prezzemolo fresco biologico, polpa di pomodoro e patate de "Lunica" del Mugello
	Asiago Asiago DOP	Carote prezzemolate Carote, prezzemolo, olio evo	Patate al forno Patate, salvia, rosmarino, olio evo Salvia e rosmarino freschi biologici, patate de "Lunica" del Mugello		Fagiolini all'olio Fagiolini, olio evo
	Piselli agli aromi Piselli, prezzemolo, aglio, olio evo Prezzemolo fresco biologico				

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.