

MENU' AUTUNNALE 2026

Secondaria

		Mar		Gio	
		13		15	
OTTOBRE		Spaghetti alle vongole pasta , aglio, polpa di pomodoro, prezzemolo , vongole, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, polpa di pomodoro de "Lunica" del Mugello, prezzemolo fresco biologico dell'Az Agr. Leonardo Toti di Bagno a Ripoli		Pasta alla francescana pasta , basilico , cipolla, sedano, carota, polpa di pomodoro , parmigiano , olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, basilico fresco dell'Az. Agr. Leonardo Toti di Bagno a Ripoli, polpa di pomodoro de "Lunica" del Mugello pinoli italiani, parmigiano reggiano DOP	
		Ricotta ricotta ricotta di latte biologico di Agriambiente del Mugello		Polpette di ceci con maionese con maionese ceci , patate , cipolla, aglio, rosmarino , uovo , parmigiano, pangrattato, latte , pane, olio evo latte di soia, olio di semi di girasole, erba cipollina, succo di limone Ceci biologici dell'Az. Del Colle di Bientina (PI), patate fresche dell'Az Agr Lunica del Mugello, uovo biologico, parmigiano reggiano DOP, latte fresco biologico di Agriambiente, pane biologico del forno Fioravanti, rosmarino biologico dell'Az Agr Leonardo Toti di Bagno a Ripoli	
		Insalata insalata insalata dell' Az. Lunica del Mugello		Spinaci all'olio spinaci, olio evo	

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 km0.