Comune di Dicomano

MENU' AUTUNNALE 2026

Infanzia

	Lun	Mar	Mer	Gio	Ven
	9	10	11	12	13
NOVEMBRE	**Pasta al pomodoro** pasta, polpa di pomodoro, cipolla, sedano,carota, olio evo Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, polpa di pomodoro biologica de "Lunica" del Mugello	**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 biologica de "Lunica" del Mugello, prezzemolo fresco biologico dell'Az Agr. Leonardo Toti di Bagno a Ripoli	**Crema di zucca con crostini di pane** zucca, patate, polpa di pomodoro, cipolla, aglio, salvia, rosmarino, prezzemolo, crostini di pane, olio evo zucca fresca biologica e prezzemolo fresco biologico dell'Az Leonardo Toti di Bagno a Ripoli, rosamrino e salvia biologici i, patate fresche, crostini di GranArt - L'Albero del Pane di Cavriglia (Ar)	**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 biologica de "Lunica" del Mugello, parmigiano reggiano DOP	**Riso olio** riso, olio evo Riso bio italiano Scotti
	Cosciotto cosciotto Prosciutto cotto solo con ingredienti naturali di Alimentari Radice	**Ricotta** ricotta ricotta di latte biologico di Agriambiente del Mugello	**Bocconcini di pollo al forno** bocconcini di pollo, salvia, rosmarino, olio evo Pollo antibiotic free di Amadori, salvia e rosmarino biologici	**Polpette di ceci 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, uovo biologico, parmigiano reggiano DOP, latte fresco biologico di Agriambiente, pane biologico del forno Fioravanti, rosmarino biologico	**Frittata al parmigiano** uova, latte, parmigiano, olio evo uova biologice di "Biosole", latte biologico di "Agriambiente" Mugello, parmigiano reggiano DOP
	Piselli saltati piselli, cipolla, aglio,prezzemolo, olio evo prezzemolo fresco biologico dell'az. Agricola Toti Leonardo di Bagno a Ripoli	**Insalata** insalata	**Patate arrosto** patate, salvia, rosmarino, olio evo Patate fresche, rosmarino e salvia freschi biologici	**Spinaci all'olio** spinaci, olio evo spinaci freschi biologici dell'Az Leonardo Toti di Bagno a Ripoli	**Carote filo** carote, olio evo carote fresche biologiche dell'Az Leonardo 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 km0.

menù validato dall'Azienda USL Toscana Centro prot. 3943740 del 4/8/22