Comune di Dicomano

SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

MENU' AUTUNNALE 2026

Secondaria

		Mar		Gio	
		10		12	
NOVEMBRE		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		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	
		Ricotta ricotta ricotta di latte biologico di Agriambiente del Mugello		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	
		Insalata insalata		Spinaci all'olio spinaci, olio evo spinaci freschi biologici 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