Comune di Dicomano

SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

MENU' AUTUNNALE 2026

Secondaria

		mar		gio	
		24		26 MENU' DELLA TOSCANA	
NOVEMBRE		Riso basmati Riso basmati, olio evo		Ravioli burro e salvia ravioli, burro, salvia ravioli freschi del pastificio La Fiorita di Rufina, burro dell'Az. Montanari e Gruzza, salvia biologica fresca delliAz Agr. Leonardo Toti di Bagno a Ripoli	
		Bocconcini di pollo alla curcuma Pollo, curcuma, latte, farina, olio evo Bocconcini di pollo biologico Fileni, curcuma biologica, atte fresco biologico di "Agriambiente", farina biologica dell'Az Agr. Monna Giovannella di Bagno a Ripoli		Arista alla toscana arista, rosmarino, salvia, olio evo carne di suino di origine Toscana del salumificio Gerini di Pontassieve, rosmarino biologico toscano, salvia biologica dell'Az. Agr. Leonardo Toti di Bagno a Ripoli	
		Carote prezzemolate carote, prezzemolo, olio evo Prezzemolo fresco biologico e carote fresche biologiche dell'Az. Agr. Leonardo Toti di Bagno a Ripoli		Insalata insalata insalata biologica dell'Az. Agr. 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