

MENU' AUTUNNALE 2026

Infanzia e primaria

	LUN	MAR	MER	GIO	VEN
	26	27	28	29	30
OTTOBRE	Passato di verdura con pastina Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, patate fresche e polpa di pomodoro de "Lunica" del Mugello, carote biologiche, spinaci, cavolfiore e cavolo verza freschi e biologici dell'Az. Agr Leonardo Toti di Bagno a Ripoli, lenticchie e fagioli biologici dell'Az. Del Colle di Bientina (PI), cipolla biologica	Riso basmati	Pasta alla carrettiera Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, polpa di pomodoro de "Lunica" del Mugello, rosmarino e prezzemolo freschi biologici	Pasta al pesto di barbe rosse Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia, barbe rosse fresche biologiche e prezzemolo fresco biologico dell'Az. Agr. Toti di Bagno a Ripoli, cipolla biologica, parmigiano reggiano DOP	Pasta olio Pasta biologica di filiera toscana essiccata a basse temperature del pastificio Palandri di Pistoia.
	Pizza base pizza biologica con farina di grani antichi del Mugello del panificio Fioravanti di Scarperia e San Piero, mozzarella del caseificio Pascoli	Bocconcini di pollo alla curcuma Bocconcini di pollo biologico Fileni, curcuma biologica	Frittata di patate uova biologiche fresche dell'Az Biosole, patate fresche dell'Az "Lunica" del Mugello, parmigiano reggiano DOP, latte fresco biologico di "Agriambiente"	Arista alla toscana carne di suino di origine Toscana del salumificio Gerini di Pontassieve, rosmarino biologico.	Pesce al forno Merluzzo zona FAO 27
		Carote prezzemolate Prezzemolo fresco biologico e carote fresche biologiche dell'Az. Agr. Leonardo Toti di Bagno a Ripoli	Piselli agli aromi Prezzemolo fresco biologico dell'Az. Agr. Leonardo Toti di Bagno a Ripoli	Spinaci all'olio spinaci freschi biologici dell'Az. Agr. Leonardo Toti di Bagno a Ripoli	Fagiolini all'olio

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.