

COMUNE DI CINISELLO BALSAMO

Ufficio Ristorazione Scolastica

Vicolo del Gallo, 10 - 20092 - Cinisello Balsamo (MI)

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

ALLEGATO N. 6 AL CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI

ASILI NIDO - Lattanti

GRAMMATURE

Latte di formula <i>in alternativa al pasto a base di latte pappa costituita da:</i> Brodo di verdura	<i>Fino a 6 mesi</i> 200 g
Crema di riso o mais o tapioca	Carote q.b.
Liofilizzato di carne (manzo, vitello, agnello)	Zucchine q.b.
<i>oppure</i>	Patate 100 g
Omogeneizzato di carne	25 g
Olio extravergine d'oliva	30 g
Grana padano	50 g
Frutta fresca frullata (mela o pera)	5
	4
	200 g

<i>Pappa del pranzo:</i> Brodo di verdura	<i>Dai 7 ai 12 mesi</i> Carote q.b.
	Zucchine q. b.
Crema di riso o mais o tapioca o multigrani	Patate 150 g
<i>Oppure:</i>	30 g
Semolino di grano o pastina	30 g
Con l'aggiunta di una delle seguenti preparazioni:	
- Carne frullata (manzo, vitello, pollo, tacchino, coniglio)	40 g
- Omogeneizzato di carne	50 g
- Pesce bollito (nasello o platessa) a partire dagli otto mesi	70 g
- Prosciutto cotto a partire dagli otto mesi	30 g
- Formaggio (ricotta, grana padano, crescenza, parmigiano reggiano, mozzarella)	30 g
- Uovo (solo tuorlo) a partire dai nove mesi	Nr. 1
Olio extravergine d'oliva	4 g
Grana padano / parmigiano reggiano grattugiati	4 g
Frutta frullata (mela, pera, banana)	100 g
<i>Oppure:</i>	
Omogeneizzato di frutta	80 g

Merenda:	
Latte di proseguimento	150 – 200 g
Latte fresco intero diluito 2/3 con biscotti	150 – 200 g 15 g
Yogurt al naturale con biscotti	125 g 15 g
Frutta frullata con biscotti	150 g 15 g

Note:

- Le grammature sono da intendersi a crudo e al netto degli scarti.
- Per i bambini fino ai 12 mesi, l'applicazione del menù previsto potrà subire variazioni individuali in funzione del periodo di inserimento dei diversi alimenti. Tali variazioni, concordate dalle educatrici con i genitori, saranno opportunamente segnalate al personale di cucina.
- Per i bambini di età inferiore ai 7 mesi, su richiesta dell'educatrice, in alternativa alla pastina ed al semolino dovranno essere preparati crema di cereali e/o crema di mais e tapioca.
- Per i bambini di età inferiore ai 7 mesi, su richiesta dell'educatrice, in alternativa all'uovo ed al pesce dovranno essere forniti gli omogeneizzati.
- La pasta da somministrare ai bambini che frequentano il nido deve essere di piccolo formato (per i piccoli: pastina "OO").
- Alternativamente al pane bianco dovrà essere fornito, su richiesta del competente ufficio comunale, pane integrale (almeno due volte la settimana).
- Su richiesta delle coordinatrici dovranno essere previste la macinazione o la frullatura dei piatti costituenti il pasto.

**ASILI NIDO (dai 12 ai 36 mesi) –
SCUOLE DELL'INFANZIA –
SCUOLE PRIMARIE –
SCUOLE SECONDARIE DI PRIMO GRADO**

PRIMI PIATTI	8
Besciamella.....	8
Pasta burro e parmigiano	8
Pasta olio e parmigiano	8
Pasta aglio e olio.....	8
Pasta agli aromi	8
Pasta al pomodoro	8
Pasta alla sorrentina.....	9
Pasta con olive e scamorza	9
Pasta al pesto	9
Pasta pomodoro e pesto	9
Pasta al ragù di carne.....	9
Pasta al ragù di verdure	10
Pasta al ragù di verdure e legumi.....	10
Pasta allo zafferano.....	10
Pasta prosciutto e zafferano.....	10
Pasta zucchine e zafferano.....	11
Pasta carote e zafferano	11
Pasta al prosciutto.....	11
Pasta prosciutto e piselli	11
Pasta con ricotta.....	11
Pasta con pomodoro e ricotta.....	12
Pasta aurora	12
Pasta ai legumi.....	12
Pasta con zucchine.....	12
Pasta alla zucca.....	12
Pasta alle melanzane.....	13
Pasta alla Norma.....	13
Pasta ai broccoli.....	13
Pasta e patate	13
Pasta e lenticchie	13
Pasta e ceci	14
Pasta ai formaggi	14
Pasta alla marinara.....	14
Pasta alla carbonara	14
Pasta all'amatriciana.....	15
Pasta pomodoro e tonno	15
Pasta pomodoro, capperi, olive e tonno.....	15
Pasta al sugo di noci	15
Pasta alla tirolese	15
Risotto allo zafferano	16
Risotto alla parmigiana.....	16
Risotto alle verdure.....	16
Risotto al pomodoro	16
Risotto ai formaggi.....	17
Risotto alla salsiccia	17
Risotto alla zucca.....	17

Risotto alle zucchine.....	17
Risotto ai piselli.....	18
Risotto agli asparagi.....	18
Risotto ai carciofi.....	18
Risotto al radicchio.....	18
Risotto ai porri.....	18
Risotto ricotta e spinaci.....	19
Risotto ai funghi.....	19
Risotto alla marinara.....	19
Risotto alle seppie.....	19
Riso all'inglese.....	19
Riso alla cantonese.....	20
Insalata di riso/pasta.....	20
Insalata di riso/pasta alle verdure.....	20
Pasta fredda.....	20
Pasta fredda con tonno.....	21
Brodo di verdure.....	21
Brodo di carne.....	21
Pastina in brodo.....	21
Riso e prezzemolo.....	22
Pasta in brodo con piselli.....	22
Minestrone di riso/pasta.....	22
Minestrone di verdure.....	22
Minestra di orzo/farro.....	23
Passato di fagioli con pasta.....	23
Passato di legumi con crostini.....	23
Crema di carote con crostini.....	23
Crema di patate con crostini.....	24
Stracciatella in brodo.....	24
Tortellini/ravioli al pomodoro.....	24
Tortellini/ravioli in brodo.....	24
Tortellini/ravioli di magro burro e salvia.....	24
Tortellini/ravioli di magro panna e piselli.....	25
Tortellini/ravioli di magro panna e prosciutto.....	25
Gnocchi al pomodoro.....	25
Gnocchi al pesto.....	25
Gnocchi al ragù di carne.....	25
Gnocchi ai formaggi.....	26
Gnocchi alla romana.....	26
Lasagne alla bolognese.....	26
Lasagne alla genovese.....	26
Pasta pasticciata.....	27
Pasta al forno vegetariana.....	27
Pizzoccheri.....	27
Pizza margherita.....	27
Pizza al prosciutto.....	27
Piadina/focaccia con prosciutto e formaggio.....	28
SECONDI PIATTI.....	29
Arrosto di lonza.....	29
Arrosto di lonza alle mele.....	29
Arrosto di manzo/vitello/tacchino.....	29
Vitello alle verdure.....	29
Brasato/spezzatino di manzo o vitello.....	29
Ragù di manzo / Bruscit.....	30
Spezzatino di tacchino/pollo.....	30
Straccetti di pollo alla salvia.....	30
Pasticcio di manzo/pollo e patate.....	30

Bollito di manzo con salsa verde.....	30
Hamburger al forno	31
Polpette al forno	31
Polpette al pomodoro.....	31
Polpettone/polpette con verdure	31
Bocconcini al forno	31
Bocconcini di pollo impanati.....	32
Fettina di manzo/tacchino alla piastra	32
Fettina di lonza alla piastra.....	32
Spiedini alla piastra	32
Costine alla piastra	32
Scaloppina al forno.....	32
Scaloppina alla pizzaiola	33
Scaloppina al limone	33
Scaloppina al vino bianco.....	33
Cotoletta di manzo/tacchino al forno.....	33
Cotoletta di lonza al forno	33
Coscia di pollo al forno	34
Pollo al limone.....	34
Pollo al rosmarino.....	34
Pollo stufato.....	34
Pollo alla cacciatora.....	34
Involtini alla valdostana	34
Insalata di pollo	35
Uova sode	35
Uova strapazzate.....	35
Uova strapazzate al pomodoro	35
Frittata	35
Frittata con zucchine.....	35
Frittata con verdure.....	36
Frittata con erbe.....	36
Frittata con prosciutto.....	36
Frittata con formaggio	36
Frittata con patate e ricotta	36
Frittata con erbe e ricotta.....	37
Rotolo di frittata con prosciutto e formaggio	37
Tortino di patate	37
Tortino di ricotta e spinaci.....	37
Tortino di formaggio	37
Tortino di verdure.....	38
Torta salata	38
Crocchette di patate	38
Crocchette di patate e formaggio.....	38
Crocchette di patate e prosciutto	39
Melanzane alla parmigiana.....	39
Verdure ripiene di magro.....	39
Platessa/sogliola impanata.....	39
Platessa/sogliola gratinata	39
Platessa/sogliola al forno.....	40
Platessa/sogliola alla pizzaiola	40
Platessa/sogliola alla mugnaia.....	40
Merluzzo/nasello/pesce spada impanato	40
Merluzzo/nasello/pesce spada al forno.....	40
Merluzzo/nasello alla pizzaiola	41
Halibut al forno.....	41
Cernia alla livornese.....	41
Polpette di pesce	41

Bastoncini di merluzzo al forno.....	41
Tonno/sgombro all'olio di oliva.....	41
Prosciutto cotto.....	41
Prosciutto crudo.....	42
Prosciutto crudo e melone.....	42
Bresaola.....	42
Formaggi.....	42
Mozzarella.....	42
Crescenza.....	42
Grana Padano – Parmigiano reggiano.....	42
Grana e noci.....	42
Insalata caprese.....	42
Insalata Nizzarda.....	42
Piadina/focaccia con prosciutto e formaggio.....	43
Piadina/focaccia con spinaci, prosciutto e ricotta.....	43
CONTORNI.....	44
Verdure in pinzimonio.....	44
Pomodori in insalata.....	44
Insalata verde/rossa.....	44
Insalata verde/rossa con olive.....	44
Insalata mista.....	44
Verza in insalata.....	44
Carote julienne.....	45
Carote al vapore/al forno/saltate.....	45
Finocchi crudi.....	45
Finocchi al forno/saltati.....	45
Finocchi gratinati.....	45
Cavolfiori al forno/saltati.....	45
Cavolfiori gratinati.....	45
Zucchine trifolate.....	46
Fagiolini al vapore.....	46
Patate al forno.....	46
Purè di patate.....	46
Patate prezzemolate.....	46
Spinaci brasati.....	46
Erbette e grana.....	46
Broccoli al forno/saltati.....	47
Biete all'agro.....	47
Piselli all'olio.....	47
Ceci all'olio.....	47
Polenta.....	47
PANE.....	48
Pane comune, integrale o ai cereali.....	48
BEVANDE.....	48
Acqua naturale.....	48
FRUTTA / DESSERT.....	48
Frutta fresca di stagione.....	48
Succo di frutta.....	48
Macedonia di frutta fresca.....	48
Yogurt.....	48
Gelato.....	48
Budino UHT.....	48
MERENDE.....	49
Frullato di frutta fresca e biscotti.....	49
Crostata di frutta.....	49
Crostata di confettura.....	49
Focaccia salata.....	49

Focaccia dolce	49
Pane e confettura	49
Succo di frutta e biscotti	49
Latte e biscotti	49
Latte e cereali	50
Pane e frutta.....	50
The con fette biscottate e miele/confettura.....	50

PRIMI PIATTI		<i>Asilo nido</i>	<i>Scuola infanzia</i>	<i>Primaria</i>	<i>Secondaria/ adulti</i>
Besciamella					
Latte intero UHT	cc	30	40	50	60
Farina bianca	g	2	3	4	5
Burro	g	2	3	4	5
Noce moscata	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta burro e parmigiano					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Burro	g	3	5	6	7
Parmigiano Reggiano	g	5	8	10	12
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta olio e parmigiano					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta aglio e olio					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Aglione, peperoncino	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta agli aromi					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Salvia, rosmarino	g	3	5	6	7
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta al pomodoro					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Carote, sedano cipolla	g	10	10	15	15
Pomodori pelati	g	30	40	50	50
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Pasta alla sorrentina					
Pasta di semola di grano duro	sg	40	60	70	80
Pomodori pelati	sg	30	40	50	60
Capperi sotto sale	sg	5	6	8	10
Olive nere	sg	8	10	12	15
Olio extravergine di oliva	sg	3	3	4	5
Sale	sg	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta con olive e scamorza					
Pasta di semola di grano duro	sg	40	60	70	80
Pomodori pelati	sg	30	40	50	60
Scamorza	sg	10	12	15	20
Olive nere	sg	8	10	12	15
Olio extravergine di oliva	sg	3	3	4	5
Sale	sg	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta al pesto					
Pasta di semola di grano duro	sg	40	60	70	80
Pesto	sg	15	20	25	30
Olio extravergine di oliva	sg	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	sg	3	5	8	10
Sale	sg	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta pomodoro e pesto					
Pasta di semola di grano duro	sg	40	60	70	80
Pomodori pelati	sg	20	30	40	50
Pesto	sg	10	15	20	20
Olio extravergine di oliva	sg	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	sg	3	5	8	10
Sale	sg	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta al ragù di carne					
Pasta di semola di grano duro	sg	40	60	70	80
Pomodori pelati	sg	30	40	50	60
Carote, sedano cipolla	sg	10	15	20	25
Reale di bovino refrigerato macinato	sg	15	20	25	30
Olio extravergine di oliva	sg	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	sg	3	5	8	10
Sale	sg	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Pasta al ragù di verdure					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Pomodori pelati	g	30	40	60	80
Carote, sedano cipolla	g	10	15	20	20
Zucchine	g	20	30	40	50
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta al ragù di verdure e legumi					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Pomodori pelati	g	20	30	40	50
Carote, sedano cipolla	g	10	15	20	20
Zucchine	g	10	15	20	25
Legumi	g	10	15	20	25
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta allo zafferano					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Brodo vegetale	ml	100	150	180	200
Zafferano	g	0.02	0.03	0.03	0.04
Burro	g	2	2	2	2
Olio extravergine di oliva	g	2	2	3	4
Parmigiano reggiano	g	3	5	8	10
Cipolla	g	3	5	7	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta prosciutto e zafferano					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Brodo vegetale	ml	100	150	180	200
Zafferano	g	0.02	0.03	0.03	0.04
Prosciutto cotto	g	10	15	18	20
Olio extravergine di oliva	g	2	2	3	4
Parmigiano reggiano	g	3	5	8	10
Cipolla	g	3	5	7	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Pasta zucchine e zafferano					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Zucchine	g	15	20	30	40
Brodo vegetale	ml	100	150	180	200
Carote, sedano, cipolla	g	10	10	12	15
Zafferano	g	0.02	0.03	0.03	0.04
Olio extravergine di oliva	g	2	2	3	4
Parmigiano reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta carote e zafferano					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Carote	g	10	15	18	20
Brodo vegetale	ml	100	150	180	200
Carote, sedano, cipolla	g	10	10	12	15
Zafferano	g	0.02	0.03	0.03	0.04
Olio extravergine di oliva	g	2	2	3	4
Parmigiano reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta al prosciutto					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Besciamella	g	15	20	25	30
Prosciutto cotto	g	15	20	25	30
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta prosciutto e piselli					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Besciamella	g	15	20	25	30
Prosciutto cotto	g	10	10	15	20
Piselli	g	10	10	15	20
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta con ricotta					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Ricotta vaccina fresca	g	20	30	40	50
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Pasta con pomodoro e ricotta					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Ricotta vaccina fresca	g	20	25	30	35
Pomodori pelati	g	30	40	50	70
Carote, sedano cipolla	g	10	15	20	25
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta aurora					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Pomodori pelati	g	20	30	35	40
Latte parzialmente scremato	g	20	30	35	40
Farina bianca 00	g	3	5	6	7
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta ai legumi					
Pasta di semola di grano duro	g	20	30	40	50
Fagioli borlotti, ceci e lenticchie secchi	g	20	30	35	40
Cipolla	g	3	5	5	5
Brodo vegetale	ml	100	150	180	200
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta con zucchine					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Zucchine	g	15	20	30	40
Carote, sedano cipolla	g	10	10	15	20
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta alla zucca					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Zucca	g	50	70	80	100
Carote, sedano cipolla	g	10	10	15	20
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Pasta alle melanzane					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Carote, sedano cipolla	g	10	10	15	20
Melanzane	g	10	10	20	30
Pomodori pelati	g	20	40	50	60
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta alla Norma					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Melanzane	g	20	30	35	40
Pomodori pelati	g	30	40	50	60
Ricotta	g	10	15	20	25
Basilico	g	2	3	4	5
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta ai broccoli					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Broccoletti	g	30	50	60	70
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Aglione	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta e patate					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Carote, sedano cipolla	g	10	10	15	20
Patate	g	30	40	50	60
Pomodori pelati	g	30	40	50	60
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta e lenticchie					
Pasta di semola di grano duro	g	20	30	40	50
Lenticchie secche	g	20	30	35	40
Cipolla	g	3	5	5	5
Brodo vegetale	ml	100	150	180	200
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Pasta e ceci					
Pasta di semola di grano duro	g	20	30	40	50
Ceci secchi	g	20	30	35	40
Cipolla	g	3	5	5	5
Brodo vegetale	ml	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta ai formaggi					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Mozzarella	g	10	10	12	15
Emmenthal	g	3	5	7	10
Asiago o Latteria	g	3	5	7	7
Latte parzialmente scremato UHT	g	10	10	10	10
Burro	g	3	4	5	6
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta alla marinara					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Pomodori pelati	g	10	15	20	25
Seppioline, vongole, calamari, gamberi sgusciati surgelati	g	20	25	30	40
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Aglione	g	0,1	0,2	0,3	0,4
Prezzemolo	g	1	1	1	1
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta alla carbonara					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Uovo pastorizzato	g	15	20	25	30
Pancetta tesa	g	15	20	25	30
Olio extravergine di oliva	g	3	3	4	5
Cipolla	g	10	15	20	25
Pepe	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Pasta all'amatriciana					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Pomodori pelati	g	30	40	50	60
Pancetta tesa	g	10	15	20	25
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Cipolla	g	10	15	20	25
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta pomodoro e tonno					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Pomodori pelati	g	30	40	50	60
Tonno al naturale	g	15	20	25	30
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta pomodoro, capperi, olive e tonno					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Pomodori pelati	g	30	40	50	60
Tonno al naturale	g	15	20	25	30
Capperi sotto sale	g	3	5	8	10
Olive nere	g	10	10	12	15
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta al sugo di noci					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Besciamella	g	15	20	25	30
Noci gherigli	g	15	20	25	30
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta alla tirolese					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Pomodori pelati	g	30	40	50	60
Cipolla	g	10	15	20	25
Funghi	g	10	10	12	15
Speck	g	10	15	18	20
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Risotto allo zafferano					
Riso parboiled	g	40	50	60	80
Zafferano	g	0.02	0.03	0.03	0.04
Brodo di carne	ml	80	120	140	160
Burro	g	2	2	2	2
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Cipolla	g	3	5	7	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Risotto alla parmigiana					
Riso parboiled	g	40	50	60	80
Brodo di carne	ml	80	120	140	160
Burro	g	3	5	5	5
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	5	8	10	12
Cipolla	g	3	5	7	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Risotto alle verdure					
Riso parboiled	g	40	50	60	80
Brodo vegetale	ml	80	120	140	160
Fagiolini surgelati	g	3	5	10	15
Carote	g	3	5	10	15
Piselli surgelati	g	3	5	10	15
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Prezzemolo	g	2	2	2	2
Cipolla	g	5	8	8	8
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Risotto al pomodoro					
Riso parboiled	g	40	50	60	80
Brodo vegetale	ml	80	120	140	160
Carota, sedano, cipolla	g	10	10	15	15
Pomodori pelati	g	40	60	80	100
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Risotto ai formaggi					
Riso parboiled	g	40	50	60	80
Brodo vegetale	ml	80	120	140	160
Carota, sedano, cipolla	g	10	10	15	15
Formaggi (italico, emmental, fontal)	g	20	30	35	40
Latte intero UHT	g	10	20	25	30
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Risotto alla salsiccia					
Riso parboiled	g	40	50	60	80
Brodo vegetale	ml	80	120	140	160
Carota, sedano, cipolla	g	10	10	15	15
Salsiccia	g	20	30	35	40
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Risotto alla zucca					
Riso parboiled	g	40	50	60	80
Brodo vegetale	ml	80	120	140	160
Zucca	g	20	30	35	40
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Prezzemolo	g	2	2	2	2
Cipolla	g	5	8	8	8
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Risotto alle zucchine					
Riso parboiled	g	40	50	60	80
Brodo vegetale	ml	80	120	140	160
Zucchine	g	20	25	30	35
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Cipolla	g	5	8	8	8
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Risotto ai piselli					
Riso parboiled	g	40	50	60	80
Brodo vegetale	ml	80	120	140	160
Piselli	g	20	25	30	35
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Cipolla	g	5	8	8	8
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Risotto agli asparagi					
Riso parboiled	g	40	50	60	80
Brodo vegetale	ml	80	120	140	160
Asparagi	g	15	20	25	30
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Cipolla	g	5	8	8	8
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Risotto ai carciofi					
Riso parboiled	g	40	50	60	80
Brodo vegetale	ml	80	120	140	160
Cuori di carciofo	g	20	30	35	40
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Cipolla	g	5	8	8	8
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Risotto al radicchio					
Riso parboiled	g	40	50	60	80
Brodo vegetale	ml	80	120	140	160
Radicchio	g	15	20	25	30
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Cipolla	g	5	8	8	8
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Risotto ai porri					
Riso parboiled	g	40	50	60	80
Brodo vegetale	ml	80	120	140	160
Porri	g	40	60	70	80
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Cipolla	g	5	8	8	8
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Risotto ricotta e spinaci					
Riso parboiled	g	40	50	60	80
Brodo vegetale	ml	80	120	140	160
Ricotta	g	15	20	25	30
Spinaci	g	30	40	50	60
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Cipolla	g	5	8	8	8
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Risotto ai funghi					
Riso parboiled	g	40	50	60	80
Brodo vegetale	ml	80	120	140	160
Funghi secchi	g	15	20	25	30
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Prezzemolo	g	2	2	2	2
Cipolla	g	5	8	8	8
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Risotto alla marinara					
Riso parboiled	g	40	50	60	80
Brodo vegetale	ml	80	120	140	160
Merluzzo	g	20	25	30	40
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Cipolla	g	5	8	8	8
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Risotto alle seppie					
Riso parboiled	g	40	50	60	80
Brodo vegetale	ml	80	120	140	160
Seppie congelate	g	30	50	60	70
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Cipolla	g	5	8	8	8
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Riso all'inglese					
Riso parboiled	g	40	50	60	80
Burro	g	4	6	8	10
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Riso alla cantonese					
Riso parboiled	sg	40	50	60	80
Piselli surgelati	sg	5	8	10	13
Olive snocciolate	sg	4	6	8	10
Prosciutto cotto	sg	15	20	30	40
Uovo	sg	10	10	12	15
Olio extravergine di oliva	sg	3	4	5	6
Sale	sg	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Insalata di riso/pasta					
Riso parboiled/Pasta di semola di grano duro	sg	40	60	70	80
Tonno all'olio di oliva	sg	20	25	30	35
Piselli surgelati	sg	10	10	12	15
Pomodori freschi	sg	20	25	30	35
Mozzarella a cubetti	sg	10	10	12	15
Olive snocciolate	sg	4	6	8	10
Prosciutto cotto	sg	15	20	30	40
Carote julienne	sg	10	10	10	15
Mais	sg	4	6	8	10
Olio extravergine di oliva	sg	3	4	5	6
Sale	sg	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Insalata di riso/pasta alle verdure					
Riso parboiled/Pasta di semola di grano duro	sg	40	60	70	80
Piselli surgelati	sg	5	8	10	13
Zucchine	sg	15	20	25	30
Carote	sg	15	20	25	30
Pomodori	sg	15	20	25	30
Mais	sg	4	6	8	10
Mozzarella a cubetti	sg	10	10	12	15
Olive snocciolate	sg	4	6	8	10
Olio extravergine di oliva	sg	3	4	5	6
Sale	sg	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta fredda					
Pasta di semola di grano duro	sg	40	60	70	80
Pomodori freschi	sg	20	25	30	35
Mozzarella a cubetti	sg	20	25	30	35
Olive snocciolate	sg	4	6	8	10
Olio extravergine di oliva	sg	3	4	5	6
Sale	sg	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Pasta fredda con tonno					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Tonno all'olio di oliva	g	20	25	30	35
Pomodori freschi	g	20	25	30	35
Mozzarella a cubetti	g	15	18	20	25
Olive snocciolate	g	4	6	8	10
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Brodo di verdure					
Acqua	g	130	200	250	300
Patate	g	15	20	25	30
Carote	g	15	20	25	30
Sedano	g	10	10	15	15
Zucchine	g	5	8	10	12
Cipolle	g	5	8	10	12
Aromi	g	3	4	5	6
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Brodo di carne					
Acqua	g	130	200	250	300
Pollo intero refrigerato	g	15	20	25	30
Reale o punta di bovino adulto	g	10	10	15	20
Patate	g	10	10	15	18
Carote	g	5	8	10	12
Sedano	g	4	6	8	10
Cipolle	g	4	6	8	10
Aromi	g	3	4	5	6
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pastina in brodo					
Pastina di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Brodo di carne	ml	100	150	180	200
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Riso e prezzemolo					
Riso parboiled	g	20	20	30	40
Brodo vegetale	ml	100	150	180	200
Prezzemolo	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta in brodo con piselli					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Piselli surgelati	g	20	25	30	40
Prosciutto cotto a dadini	g	10	15	20	20
Cipolla	g	3	4	5	6
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Prezzemolo	g	1	1	1	2
Brodo vegetale	ml	100	150	180	200
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Minestrone di riso/pasta					
Riso parboiled/ pasta di semola di grano duro	g	20	20/30	30/40	40/50
Verdure miste: carote,cipolle,basilico, prezzemolo, zucca, porro, verze, coste	g	30	40	50	60
Patate	g	15	20	30	40
Pomodori pelati	g	10	10	10	10
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Minestrone di verdure					
Verdure miste surgelate	g	30	40	50	60
Patate	g	15	20	30	40
Pomodori pelati	g	15	20	20	30
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Basilico	g	1	1	2	2
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Minestra di orzo/farro					
Farro decorticato / orzo perlato	g	20	25	35	45
Fagioli borlotti secchi	g	15	20	30	40
Patate	g	20	25	35	45
Carota	g	10	15	20	25
Cipolla	g	5	8	10	12
Sedano	g	5	8	10	12
Prezzemolo	g	2	3	4	5
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Passato di fagioli con pasta					
Pasta di semola di grano duro	g	20	30	40	50
Fagioli borlotti secchi	g	20	30	40	50
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Passato di legumi con crostini					
Fagioli borlotti secchi	g	10	10	15	20
Piselli surgelati	g	10	10	15	20
Fave surgelate	g	10	10	15	20
Lenticchie secche	g	10	10	15	20
Patate	g	15	20	30	40
Carota	g	10	10	15	20
Pomodori pelati	g	15	20	20	30
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Basilico	g	1	1	2	2
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Crostini	g	15	20	30	40
Crema di carote con crostini					
Carote	g	30	40	50	60
Sedano, cipolla	g	10	10	10	10
Pomodori pelati	g	15	20	20	30
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Crostini	g	15	20	30	40

Crema di patate con crostini					
Patate	g	40	60	70	80
Sedano, cipolla	g	10	10	10	10
Pomodori pelati	g	15	20	20	30
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Crostini	g	15	20	30	40
Stracciatella in brodo					
Uovo	g	20	30	40	50
Brodo vegetale	ml	100	150	180	200
Pane grattugiato	g	10	10	12	15
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Tortellini/ravioli al pomodoro					
Tortellini / Ravioli freschi	g	60	80	100	120
Carote, sedano, cipolle	g	10	10	15	15
Pomodori pelati	g	30	40	50	50
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Tortellini/ravioli in brodo					
Tortellini / Ravioli freschi	g	60	80	100	120
Brodo di carne	ml	100	150	180	200
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Tortellini/ravioli di magro burro e salvia					
Tortellini / Ravioli di magro freschi	g	60	80	100	120
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Burro	g	10	10	15	20
Salvia	g	0.1	0.1	0.1	0.1
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Tortellini/ravioli di magro panna e piselli					
Tortellini / Ravioli di magro freschi	g	60	80	100	120
Besciamella	g	15	20	25	30
Piselli	g	15	20	25	30
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Tortellini/ravioli di magro panna e prosciutto					
Tortellini / Ravioli di magro freschi	g	60	80	100	120
Besciamella	g	15	20	25	30
Prosciutto cotto a dadini	g	15	20	25	30
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Gnocchi al pomodoro					
Gnocchi di patate	g	120	150	200	260
Pomodori pelati	g	30	40	50	70
Olio extravergine di oliva	g	3	3	4	5
Carote, sedano e cipolle	g	10	10	15	15
Basilico	g	0,1	0,1	0,1	0,1
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Gnocchi al pesto					
Gnocchi di patate	g	120	150	200	260
Pesto	g	20	25	30	40
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Gnocchi al ragù di carne					
Gnocchi di patate	g	120	150	200	260
Pomodori pelati	g	30	40	50	60
Reale di bovino refrigerato macinato	g	10	15	20	30
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Olio extravergine di oliva	g	3	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Gnocchi ai formaggi					
Gnocchi di patate	g	120	150	200	260
Formaggi (fontal, Emmental, italico)	g	15	20	25	30
Gorgonzola	g	15	20	25	30
Latte	ml	20	30	40	50
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Burro	g	10	10	12	15
Farina	g	10	15	20	25
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Gnocchi alla romana					
Semolino	g	30	40	50	60
Uova pastorizzate	g	10	15	20	25
Pomodori pelati	g	20	35	40	45
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Aromi	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Lasagne alla bolognese					
Pasta all'uovo per lasagne	g	50	70	80	90
Mozzarella	g	15	15	20	25
Ragù di carne	g	30	40	45	50
Besciamella	g	20	30	35	40
Olio extravergine di oliva	g	4	6	8	10
Parmigiano Reggiano	g	5	8	10	12
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Lasagne alla genovese					
Pasta all'uovo per lasagne	g	50	70	80	90
Pesto	g	20	25	30	35
Besciamella	g	20	25	30	35
Olio extravergine di oliva	g	4	6	8	10
Parmigiano Reggiano	g	5	8	10	12
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Pasta pasticciata					
Pasta di semola di grano duro	50	70	80	90	
Mozzarella	15	15	20	25	
Ragù di carne	20	30	35	40	
Prosciutto cotto	15	20	25	30	
Besciamella	20	30	35	40	
Olio extravergine di oliva	4	6	8	10	
Parmigiano Reggiano	5	8	10	12	
Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	
Pasta al forno vegetariana					
Pasta di semola di grano duro	50	70	80	90	
Mozzarella	15	15	20	25	
Carote, sedano, cipolle	10	15	20	25	
Zucchine	15	20	25	30	
Melanzane	15	20	25	30	
Besciamella	20	30	35	40	
Olio extravergine di oliva	4	6	8	10	
Parmigiano Reggiano	5	8	10	12	
Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	
Pizzoccheri					
Pizzoccheri	50	70	80	90	
Fontal	15	20	25	30	
Patate	20	30	35	40	
Cavolo verza	20	30	35	40	
Cipolla	10	10	12	15	
Burro	4	6	8	10	
Parmigiano Reggiano	5	8	10	12	
Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	
Pizza margherita					
Pasta per pizza	100	120	150	200	
Mozzarella	30	40	50	60	
Pomodori pelati	35	50	60	70	
Olio extravergine di oliva	4	6	8	10	
Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	
Pizza al prosciutto					
Pasta per pizza	100	120	150	200	
Mozzarella	30	40	50	60	
Prosciutto cotto	15	20	25	30	
Pomodori pelati	30	50	60	70	
Olio extravergine di oliva	4	6	8	10	
Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	

Piadina/focaccia con prosciutto e formaggio					
Piadina/focaccia surgelata o fresca	g	60	75	90	110
Prosciutto cotto	g	30	40	50	60
Formaggio Edamer	g	30	40	50	60

SECONDI PIATTI		<i>Asilo nido</i>	<i>Scuola infanzia</i>	<i>Primaria</i>	<i>Secondaria adulti</i>
Arrosto di lonza					
Lonza di suino refrigerata	g	60	90	100	110
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Aromi	g	0.10	0.10	0.10	0.10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Arrosto di lonza alle mele					
Lonza di suino refrigerata	g	60	90	100	110
Mele	g	70	110	120	130
Brodo vegetale	ml	80	130	140	150
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Aromi	g	0.10	0.10	0.10	0.10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Arrosto di manzo/vitello/tacchino					
Fesa o reale di manzo o vitello/ fesa di tacchino refrigerato	g	70	100	110	120
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Aromi	g	0.10	0.10	0.10	0.10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Vitello alle verdure					
Fesa di vitello refrigerata	g	70	100	110	120
Fagiolini	g	20	30	35	40
Patate	g	40	60	70	80
Carote	g	20	30	35	40
Olio extravergine di oliva		3	4	5	6
Aromi		0.10	0.10	0.10	0.10
Sale		q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Brasato/spezzatino di manzo o vitello					
Fesa o reale di manzo o vitello refrigerato	g	80	110	120	130
Sedano, carote, cipolle	g	10	15	15	15
Pomodori pelati	g	20	30	35	40
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Aromi	g	0.10	0.10	0.10	0.10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Ragù di manzo / Bruscit					
Fesa o reale di manzo refrigerato	g	80	110	120	130
Sedano, carote, cipolle	g	10	15	15	20
Pomodori pelati	g	20	30	35	40
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Aromi	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Spezzatino di tacchino/pollo					
Fesa di tacchino/petto di pollo refrigerato	g	80	110	120	130
Sedano, carote, cipolle	g	10	15	15	15
Pomodori pelati	g	20	30	35	40
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Aromi	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Straccetti di pollo alla salvia					
Petto di pollo refrigerato	g	80	110	120	130
Farina	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Salvia	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasticcio di manzo/pollo e patate					
Fesa di bovino adulto/Petto di pollo refrigerato	g	70	90	100	110
Patate	g	70	90	100	110
Pomodori pelati	g	40	50	60	60
Carote, sedano, cipolle	g	8	10	12	15
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Alloro	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Bollito di manzo con salsa verde					
Fesa o reale di manzo refrigerato	g	75	110	120	130
Sedano, carote, cipolle	g	10	15	15	20
Patate	g	10	10	15	20
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Salsa verde	g	10	10	15	20
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Hamburger al forno					
Reale di manzo o vitello/lonza di suino/fesa di tacchino refrigerato	g	60	90	100	110
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Aromi	g	0.10	0.10	0.10	0.10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Polpette al forno					
Fesa o reale di manzo o vitello/lonza di suino/fesa di tacchino refrigerato	g	60	90	100	110
Uovo pastorizzato	g	6	8	10	12
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Aromi	g	0.10	0.10	0.10	0.10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Polpette al pomodoro					
Fesa o reale di manzo o vitello/lonza di suino/fesa di tacchino refrigerato	g	60	80	90	100
Uovo pastorizzato	g	6	8	10	12
Pomodori pelati	g	30	40	50	60
Parmigiano reggiano	g	3	4	5	6
Farina bianca 00	g	2	2	3	4
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Polpettone/polpette con verdure					
Fesa o reale di manzo o vitello/lonza di suino/fesa di tacchino refrigerato	g	60	80	90	100
Spinaci surgelati	g	15	20	25	30
Patate	g	15	20	25	30
Sedano, carote, cipolle	g	10	15	20	25
Uovo pastorizzato	g	15	20	25	30
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Aromi	g	0.10	0.10	0.10	0.10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Bocconcini al forno					
Fesa o reale di manzo o vitello/lonza di suino/fesa di tacchino refrigerato	g	60	90	100	110
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Aglio	g	0.5	0.5	0.5	0,5
Rosmarino	g	0.5	0,5	0,5	0,5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Bocconcini di pollo impanati					
Petto di pollo refrigerato	0g	70	100	110	120
Uovo pastorizzato	0g	15	20	20	20
Pane grattugiato	0g	10	10	10	10
Olio extravergine di oliva	0g	3	4	5	6
Aromi	0g	0.5	0.5	0.5	1
Sale	0g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Fettina di manzo/tacchino alla piastra					
Fesa di bovino adulto / tacchino refrigerata	0g	60	90	100	110
Olio extravergine di oliva	0g	2	3	4	5
Sale	0g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Fettina di lonza alla piastra					
Lonza di suino refrigerata	0g	60	80	90	100
Olio extravergine di oliva	0g	2	3	4	5
Sale	0g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Spiedini alla piastra					
Fesa di bovino adulto refrigerata	0g	20	30	35	40
Fesa di tacchino refrigerata	0g	20	30	35	40
Petto di pollo refrigerato	0g	20	30	35	40
Peperoni	0g	20	30	35	40
Olio extravergine di oliva	0g	2	3	4	5
Sale	0g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Costine alla piastra					
Costine di suino refrigerate	0g	100	150	175	200
Olio extravergine di oliva	0g	2	3	4	5
Sale	0g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Scaloppina al forno					
Fesa o reale di manzo o vitello/lonza di suino/fesa di tacchino refrigerato	0g	60	80	90	100
Farina bianca	0g	2	2	3	4
Olio extravergine di oliva	0g	3	4	5	6
Sale	0g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Scaloppina alla pizzaiola					
Fesa o reale di manzo o vitello/lonza di suino/fesa di tacchino refrigerato	g	60	80	90	100
Pomodori pelati	g	20	30	30	40
Farina bianca	g	3	5	6	7
Olio extravergine di oliva	g	3	5	5	6
Aromi	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Scaloppina al limone					
Fesa o reale di manzo o vitello/lonza di suino/fesa di tacchino refrigerato	g	60	80	90	100
Farina bianca	g	2	2	3	4
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Limone succo	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Scaloppina al vino bianco					
Fesa o reale di manzo o vitello/lonza di suino/fesa di tacchino refrigerato	g	60	80	90	100
Farina bianca	g	2	2	3	4
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Vino bianco	ml	20	30	40	50
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Cotoletta di manzo/tacchino al forno					
Fesa di bovino adulto/tacchino refrigerata	g	60	90	100	110
Uovo pastorizzato	g	15	20	20	20
Pane grattugiato	g	10	10	10	10
Farina bianca	g	2	2	3	4
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Cotoletta di lonza al forno					
Lonza di suino refrigerata	g	60	80	90	100
Uovo pastorizzato	g	15	20	20	20
Pane grattugiato	g	10	10	10	10
Farina bianca	g	2	2	3	4
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Coscia di pollo al forno					
Coscia di pollo (peso con osso) refrigerata	g	120	150	180	220
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Salvia, aromi	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pollo al limone					
Petto di pollo refrigerato	g	60	90	100	110
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Limone succo	g	3	4	5	6
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pollo al rosmarino					
Petto di pollo refrigerato	g	60	90	100	110
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Rosmarino	g	1	1	1	1
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pollo stufato					
Petto di pollo refrigerato	g	60	90	100	110
Carote, sedano, cipolle	g	10	10	12	15
Brodo di verdura	ml	50	70	90	100
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pollo alla cacciatora					
Petto di pollo refrigerato	g	60	90	100	110
Pomodori pelati	g	15	20	25	30
Carote, sedano, cipolle	g	10	10	12	15
Vino rosso	ml	10	10	10	10
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Prezzemolo	g	1	1	1	1
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Involtini alla valdostana					
Fesa di vitellone refrigerata	g	60	90	100	110
Prosciutto cotto	g	10	15	20	25
Fontina	g	10	15	20	25
Farina bianca	g	3	5	6	7
Olio extravergine di oliva	g	2	4	5	6
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Insalata di pollo					
Petto di pollo	g	30	40	45	50
Piselli surgelati	g	20	30	35	40
Fontina	g	10	15	20	20
Ravanelli	g	10	15	20	20
Sedano	g	10	15	20	20
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Uova sode					
Uovo in guscio	n	1	1	2	2
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Uova strapazzate					
Uovo in guscio	n	1	1	2	2
Olio extravergine di oliva	g	5	8	10	12
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Uova strapazzate al pomodoro					
Uovo in guscio	n	1	1	2	2
Pomodori pelati	g	15	20	25	30
Olio extravergine di oliva	g	5	8	10	12
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Frittata					
Uovo intero pastorizzato	g	40	60	70	80
Latte intero pastorizzato	g	5	7	8	9
Parmigiano Reggiano	g	3	4	5	6
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Frittata con zucchine					
Uovo intero pastorizzato	g	40	60	70	80
Zucchine	g	20	30	40	50
Parmigiano Reggiano	g	3	5	6	7
Cipolla	g	2	2	3	4
Olio extravergine di oliva	g	3	5	7	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Frittata con verdure					
Uovo intero pastorizzato	g	40	50	60	70
Carota	g	10	10	12	15
Cipolla	g	10	10	12	15
Sedano	g	10	10	12	15
Zucchine	g	10	10	12	15
Olio extravergine di oliva	g	3	5	10	10
Prezzemolo tritato	g	3	5	5	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	6	10
Basilico	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Frittata con erbette					
Uovo intero pastorizzato	g	40	60	70	80
Erbette	g	15	20	25	30
Parmigiano Reggiano	g	3	5	6	7
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Frittata con prosciutto					
.					
Uovo intero pastorizzato	g	40	50	60	70
Prosciutto cotto	g	20	25	30	35
Parmigiano Reggiano	g	3	5	6	7
Olio extravergine di oliva	g	3	5	5	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Frittata con formaggio					
.					
Uovo intero pastorizzato	g	40	50	60	70
Caciotta	g	20	25	30	35
Parmigiano Reggiano	g	3	5	6	7
Olio extravergine di oliva	g	3	5	5	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Frittata con patate e ricotta					
Uovo intero pastorizzato	g	40	50	60	70
Patate	g	60	80	100	120
Ricotta vaccina fresca	g	10	15	20	25
Parmigiano reggiano	g	3	5	6	7
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Frittata con erbe e ricotta					
Uovo intero pastorizzato	g	40	50	60	70
Erbette	g	15	20	25	30
Ricotta vaccina fresca	g	10	15	20	25
Parmigiano reggiano	g	3	5	6	7
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Rotolo di frittata con prosciutto e formaggio					
Uovo intero pastorizzato	g	40	60	70	80
Prosciutto cotto	g	10	15	20	25
Edamer	g	10	15	20	25
Parmigiano Reggiano	g	3	5	6	7
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Tortino di patate					
Patate	g	100	120	150	200
Prosciutto cotto	g	20	25	30	40
Mozzarella	g	20	25	30	40
Uovo pastorizzato	g	10	10	10	10
Parmigiano reggiano	g	10	10	12	15
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Tortino di ricotta e spinaci					
Pasta sfoglia surgelata	g	60	80	100	120
Spinaci surgelati	g	40	60	70	80
Ricotta vaccina fresca	g	15	20	25	30
Uovo intero pastorizzato	g	10	10	12	15
Parmigiano Reggiano	g	4	6	7	8
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Tortino di formaggio					
Pasta sfoglia surgelata	g	60	80	100	120
Formaggio edamer	g	15	20	25	30
Ricotta vaccina fresca	g	15	20	25	30
Uovo intero pastorizzato	g	10	10	12	15
Parmigiano Reggiano	g	4	6	7	8
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Tortino di verdure					
Pasta sfoglia surgelata	g	60	80	100	120
Carote	g	20	25	30	35
Piselli surgelati	g	15	15	20	25
Erbette surgelate	g	10	15	20	30
Uova pastorizzate	g	10	10	15	20
Parmigiano Reggiano	g	3	5	6	7
Olio extravergine di oliva	g	2	2	3	3
Farina bianca 00	g	3	4	5	6
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Torta salata					
Pasta sfoglia surgelata	g	60	80	100	120
Ricotta vaccina fresca	g	30	35	40	50
Spinaci surgelati	g	40	60	70	80
Prosciutto cotto	g	20	25	30	35
Uova pastorizzate	g	10	15	20	25
Parmigiano Reggiano	g	5	7	8	10
Olio extravergine di oliva	g	2	2	3	3
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Crocchette di patate					
Patate	g	80	100	120	150
Uova	g	10	15	15	20
Parmigiano Reggiano	g	8	10	12	15
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Pepe	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Crocchette di patate e formaggio					
Patate	g	70	90	110	140
Uova	g	10	15	15	20
Parmigiano Reggiano	g	8	10	12	15
Mozzarella	g	15	20	25	30
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Pepe	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Crocchette di patate e prosciutto					
Patate	g	70	90	110	140
Uova	g	10	15	15	20
Parmigiano Reggiano	g	8	10	12	15
Prosciutto cotto	g	10	15	20	25
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Pepe	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Melanzane alla parmigiana					
Melanzane	g	100	140	160	200
Mozzarella	g	30	40	50	60
Pomodori pelati	g	15	20	20	30
Olio extravergine di oliva	g	4	5	6	8
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Verdure ripiene di magro					
Zucchine, pomodori, melanzane, peperoni	g				150
Ricotta	g				50
Pane grattugiato	g				15
Uovo intero pastorizzato	g				10
Prezzemolo	g				q.b.
Olio extravergine di oliva	g				8
Sale	g				q.b.
Platessa/sogliola impanata					
Filetto di platessa/sogliola surgelato	g	60	80	100	120
Uovo intero pastorizzato	g	10	10	15	20
Pane grattugiato	g	7	8	10	15
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	4
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Platessa/sogliola gratinata					
Filetto di platessa/sogliola surgelato	g	60	80	100	120
Pane grattugiato	g	7	8	10	15
Prezzemolo	g	1	1	1	2
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	4
Succo di limone	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Platessa/sogliola al forno					
Filetto di platessa/sogliola surgelato	g	60	80	100	120
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Prezzemolo	g	1	1	1	2
Aglione	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Platessa/sogliola alla pizzaiola					
Filetto di platessa/sogliola surgelato	g	60	80	100	120
Pomodori pelati	g	30	40	50	60
Olive nere denocciolate	g	8	10	12	15
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Origano	g	1	1	1	2
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Platessa/sogliola alla mugnaia					
Filetto di platessa/sogliola surgelato	g	60	80	100	120
Farina 00	g	5	6	8	10
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Prezzemolo	g	1	1	1	2
Succo di limone	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Merluzzo/nasello/pesce spada impanato					
Filetto di merluzzo/nasello/pesce spada surgelato	g	60	80	100	120
Uovo intero pastorizzato	g	10	10	15	20
Pane grattugiato	g	5	8	10	15
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	4
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Merluzzo/nasello/pesce spada al forno					
Filetto di merluzzo/nasello/pesce spada surgelato	g	60	80	100	120
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Prezzemolo	g	1	1	1	2
Aglione	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Merluzzo/nasello alla pizzaiola					
Filetto di merluzzo/nasello surgelato	g	60	80	100	120
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Olive nere snocciolate	g	10	10	12	15
Pomodori pelati	g	15	20	25	30
Origano	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Halibut al forno					
Filetto di halibut surgelato	g	60	80	100	120
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Prezzemolo	g	1	1	1	2
Aglione	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Cernia alla livornese					
Filetto di cernia surgelato	g	60	80	100	120
Pomodori pelati	g	20	30	35	40
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Capperi sotto sale	g	5	6	7	8
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Polpette di pesce					
Filetto di merluzzo/nasello/platessa	g	30	40	50	60
Patate	g	60	80	100	120
Carote	g	5	7	8	10
Parmigiano reggiano	g	2	3	4	5
Pane grattugiato	g	4	6	8	10
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Bastoncini di merluzzo al forno					
Cuore di merluzzo surgelato	g	60	80	100	120
Uovo intero pastorizzato	g	5	7	8	10
Pane grattugiato	g	3	5	7	10
Farina bianca	g	2	2	3	4
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	7
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Tonno/sgombro all'olio di oliva					
	g	40	60	70	80
Prosciutto cotto					
	g	40	60	70	80

Prosciutto crudo	g	40	50	60	70
Prosciutto crudo e melone					
Prosciutto crudo	g	40	50	60	70
Melone	fette	1	2	2	3
Bresaola	g	40	50	60	70
Formaggi	g	40	50	60	70
Mozzarella	g	60	60	90	120
Crescenza	g	60	60	90	120
Grana Padano – Parmigiano reggiano	g	40	50	60	70
Grana e noci					
Grana padano	g	40	50	60	70
Noci sgusciate	g	10	15	18	20
Insalata caprese					
Mozzarella	g	40	60	70	80
Pomodori	g	55	80	90	100
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Insalata Nizzarda					
Tonno all'olio di oliva	g	20	30	35	40
Patate	g	20	30	35	40
Pomodori	g	15	20	25	30
Fagiolini	g	15	20	25	30
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Piadina/focaccia con prosciutto e formaggio					
Piadina/focaccia surgelata o fresca	g	60	75	90	110
Prosciutto cotto	g	30	40	50	60
Formaggio Edamer	g	30	40	50	60
Piadina/focaccia con spinaci, prosciutto e ricotta					
Piadina/focaccia surgelata o fresca	g	60	75	90	110
Spinaci surgelati	g	15	20	25	30
Prosciutto cotto	g	20	30	35	40
Ricotta	g	20	30	35	40

CONTORNI		<i>Asilo nido</i>	<i>Scuola infanzia</i>	<i>Primaria</i>	<i>Secondaria/ adulti</i>
Verdure in pinzimonio					
Carote	g	25	30	40	50
Finocchi	g	25	30	40	50
Sedano	g	10	10	15	20
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Aceto o limone	g	2	2	3	3
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pomodori in insalata					
Pomodori	g	60	80	100	120
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Insalata verde/rossa					
Insalata verde/rossa	g	40	50	60	80
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Aceto o limone	g	2	2	3	3
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Insalata verde/rossa con olive					
Insalata verde/rossa	g	40	50	60	80
Olive verdi/nere	g	10	10	15	20
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Aceto o limone	g	2	2	3	3
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Insalata mista					
Insalata verde	g	15	20	25	30
Carote	g	10	10	15	20
Finocchi o pomodori	g	10	10	15	20
Cavolo cappuccio	g	10	10	15	20
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Aceto o limone	g	2	2	3	3
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Verza in insalata					
Verza	g	40	50	60	80
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Aceto o limone	g	2	2	3	3
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Carote julienne					
Carote	g	40	60	80	100
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Aceto o limone	g	2	3	5	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Carote al vapore/al forno/saltate					
Carote	g	70	100	120	140
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Finocchi crudi					
Finocchi	g	50	60	80	100
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Finocchi al forno/saltati					
Finocchi	g	80	110	130	150
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Finocchi gratinati					
Finocchi	g	80	110	130	150
Parmigiano reggiano	g	3	4	5	5
Olio extravergine di oliva	g	2	2	3	3
Pane grattugiato	g	3	5	6	7
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Cavolfiori al forno/saltati					
Cavolfiori	g	80	110	130	150
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Cavolfiori gratinati					
Cavolfiori	g	80	110	130	150
Parmigiano reggiano	g	3	4	5	5
Olio extravergine di oliva	g	2	2	3	3
Pane grattugiato	g	3	5	6	7
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Zucchine trifolate					
Zucchine	g	70	100	120	140
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Prezzemolo	g	1	1	2	2
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Fagiolini al vapore					
Fagiolini surgelati	g	70	100	120	140
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Patate al forno					
Patate	g	120	150	200	250
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Aromi	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Purè di patate					
Patate	g	80	110	150	180
Latte parzialmente scremato	g	10	15	20	30
Parmigiano reggiano	g	2	3	4	5
Burro	g	5	7	10	15
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Patate prezzemolate					
Patate	g	80	100	150	170
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Prezzemolo tritato	g	5	7	10	12
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Spinaci brasati					
Spinaci surgelati	g	80	120	130	150
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Erbette e grana					
Erbette surgelate	g	80	110	130	150
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Grana padano	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Broccoli al forno/saltati					
Broccoli	g	80	110	130	150
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Aglione	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Biete all'agro					
Biete coste	g	80	110	130	150
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Succo di limone	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Piselli all'olio					
Piselli surgelati	g	80	110	130	150
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Ceci all'olio					
Ceci	g	80	110	130	150
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Polenta					
Farina di mais	g	80	110	130	150
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

PANE		<i>Asilo nido</i>	<i>Scuola infanzia</i>	<i>Primaria</i>	<i>Secondaria / adulti</i>
Pane comune, integrale o ai cereali	g	40	50	60	60

BEVANDE		<i>Asilo nido</i>	<i>Scuola infanzia</i>	<i>Primaria</i>	<i>Secondaria / adulti</i>
Acqua naturale	ml	500	500	500	500

FRUTTA / DESSERT		<i>Asilo nido</i>	<i>Scuola infanzia</i>	<i>Primaria</i>	<i>Secondaria / adulti</i>
Frutta fresca di stagione	g	100	150	150	150
Succo di frutta	ml	125	125	125	125
Macedonia di frutta fresca					
Frutta di stagione	g	80	100	120	150
Zucchero	g	4	5	6	8
Succo di limone/arancia	ml	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Yogurt	g	125	125	125	125
Gelato	g	50	50	50	50
Budino UHT	g	120	120	120	120

MERENDE		<i>Asilo nido</i>	<i>Scuola infanzia</i>	<i>Primaria</i>	<i>Secondaria / adulti</i>
Frullato di frutta fresca e biscotti					
Frutta di stagione	g	100	120		
Latte	g	80	100		
Biscotti	ml	15	20		
Crostata di frutta					
Farina	g	20	30		
Uova	g	10	15		
Burro	g	10	15		
Zucchero	g	10	15		
Frutta fresca	g	30	40		
Crostata di confettura					
Farina	g	20	30		
Uova	g	10	15		
Burro	g	10	15		
Zucchero	g	10	15		
Confettura	g	15	20		
Focaccia salata					
Pasta di pane	g	60	80		
Olio extravergine d'oliva	g	4	5		
Sale	g	q.b.	q.b.		
Focaccia dolce					
Pasta di pane	g	60	80		
Burro	g	4	5		
Zucchero	g	6	8		
Pane e confettura					
Pane	g	40	50		
Confettura	g	15	20		
Succo di frutta e biscotti					
Succo di frutta	ml	125	125		
Biscotti	g	15	20		
Latte e biscotti					
Latte fresco pastorizzato	ml	120	120		
Biscotti	g	15	20		

Latte e cereali					
Latte fresco pastorizzato	ml	120	120		
Cereali tipo corn flakes	g	20	30		
Pane e frutta					
Pane	g	30	40		
Frutta	g	100	120		
The con fette biscottate e miele/confettura					
The deteinato	ml	q.b.	q.b.		
Zucchero	G	5	6		
Fette biscottate	G	20	30		
Miele / confettura	g	15	20		

Note:

- Le grammature sono da intendersi a crudo ed al netto degli scarti.
- La pasta da somministrare ai bambini che frequentano il nido deve essere di piccolo formato (per i piccoli: pastina “OO”).
- Alternativamente al pane bianco dovrà essere fornito, su richiesta del competente ufficio comunale, pane integrale (almeno due volte la settimana).
- Su richiesta delle coordinatrici dovranno essere previste la macinazione o la frullatura dei piatti costituenti il pasto.
- Per i bambini di età superiore ai 12 mesi tutti i secondi piatti ed i contorni dovranno essere inviati alla sala già privati di eventuali ossa o lische e opportunamente tagliati o sminuzzati.