



COMUNE DI

Cinisello Balsamo

**CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO  
PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO  
DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E SOCIALE**

**Allegato 04**

**SPECIFICHE TECNICHE  
RELATIVE ALLE GRAMMATURE  
PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI**

## GRAMMATURE ASILO NIDO - Lattanti

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

<b><i>Pappa del pranzo:</i></b> Brodo di verdura  <i>oppure</i> purea di verdura  Crema di riso o mais o tapioca o orzo o multicereali <i>oppure</i> semolino di grano <i>oppure</i> pastina Con l'aggiunta di una tra le seguenti preparazioni: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Carne bollita frullata (manzo o vitello o pollo o tacchino o coniglio)</li> <li>- Omogeneizzato di carne</li> <li>- Pesce bollito (nasello o platessa o trota) - a partire dagli otto mesi</li> <li>- Prosciutto cotto - a partire dagli otto mesi</li> <li>- Formaggio (ricotta, grana padano, crescenza, parmigiano reggiano, mozzarella)</li> <li>- Lenticchie secche</li> <li>- Uovo (solo tuorlo) - a partire dai nove mesi</li> </ul> Olio extravergine d'oliva Parmigiano reggiano grattugiato Frutta frullata (mela, pera, banana) <i>oppure</i> omogeneizzato di frutta	<b><i>Dai 7 ai 12 mesi</i></b>  Carote 5 g Zucchine 5 g Patate 5 g Carote 15 g Zucchine 15 g Patate 20 g  30 g 30 g 30 g  40 g 50 g 70 g 30 g 30 g 25 g nr. 1 5 g 5 g 100 g 80 g
---	---

## SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

<b>Colazione - Merenda:</b>	<b><i>Dai 7 ai 12 mesi</i></b>
Latte di proseguimento	200 g
<b>oppure</b> Latte fresco intero diluito 2/3	200 g
<b>oppure</b> Yogurt naturale	125 g
<b>oppure</b> Frutta frullata	150 g
con:	
Biscotti prima infanzia	15 g
<b>oppure</b> Crema d'orzo o riso	10g

### **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.
- La pasta da somministrare ai bambini che frequentano il nido deve essere di piccolo formato (per i piccoli: pastina "00").
- Su richiesta delle coordinatrici dovranno essere previste la macinazione o la frullatura dei piatti costituenti il pasto.
- A Natale, Carnevale, Pasqua, fine anno, dopo la frutta, dovranno essere previsti un dolce o del gelato. La scelta verrà fatta in accordo con la Committente
- Per frutta di stagione si intende la frutta prevista nella scheda merceologica specificata mese per mese (arancia, kiwi, prugna, ecc....); non si intendono comprese nella dicitura sopra citata pere e mele

## GRAMMATURE ASILO NIDO, SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA

Piatti BASE			Su 100g
COD.	RICETTE	ALIMENTI	g/ml
1	Brodo vegetale (100 ml)	Verdure fresche di stagione	30
		Patate fresche	8
		Carote fresche	5
		Sedano fresco	5
		Cipolla fresca	5
		Olio extravergine di oliva	4
		Sale	q.b.
2	Brodo di carne (100 ml)	Pollo intero refrigerato	10
		Reale o punta di bovino adulto	10
		Patate	8
		Carote fresche	5
		Sedano fresco	5
		Cipolla fresca	5
		Olio extravergine di oliva	4
		Sale	q.b.
3	Besciamella (100 gr)	Latte intero UHT	300
		Farina bianca	30
		Burro	30
		Noce moscata	q.b.
		Sale	q.b.
4	Pesto alla genovese (100 gr)	Basilico fresco	20
		Aglione	5
		Pinoli	5
		Olio extravergine di oliva	35
		Parmigiano reggiano	35
		Sale	q.b.
5	Salsa verde (100 gr)	Prezzemolo fresco	40
		Mollica d pane	20
		Acciughe sott'olio	10
		Capperi	5
		Aglione	q.b.
		Olio extravergine di oliva	30
		Sale	q.b.

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI**

PRIMI PIATTI			Asilo Nido	Infanzia	Primaria	Secondaria Adulti
COD.	RICETTE	ALIMENTI	g	g	g	g
6	Pasta olio e parmigiano	Pasta di semola	40	60	70	80
		Olio extravergine di oliva	6	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
7	Pasta al burro	Pasta di semola	40	60	70	80
		Burro	6	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
8	Pasta aglio e olio	Pasta di semola	40	60	70	80
		Olio extravergine di oliva	8	10	12	15
		Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
9	Pasta agli aromi	Pasta di semola	40	60	70	80
		Cipolla fresca	10	10	10	10
		Salvia, rosmarino freschi, origano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
10	Pasta alla curcuma	Pasta di semola	40	60	70	80
		Curcuma in polvere	2	3	4	5
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
11	Pasta al pomodoro	Pasta di semola	40	60	70	80
		Pomodori pelati	30	50	60	70
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
12	Pasta pomodoro e basilico	Pasta di semola	40	60	70	80
		Pomodori pelati	30	50	60	70
		Basilico fresco	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
13	Pasta alla pizzaiola	Pasta di semola	40	60	70	80
		Pomodori pelati	30	50	60	70
		Mozzarella	15	20	20	20
		Origano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
14	Pasta alla crudaiola (pomodoro e mozzarella)	Pasta di semola	40	60	70	80
		Pomodori freschi	30	50	60	70
		Mozzarella	15	20	20	20
		Basilico fresco	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
15	Pasta al pesto	Pasta di semola	40	60	70	80
		Pesto alla genovese refrigerato	15	20	25	30
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI**

16	Pasta pomodoro e pesto	Pasta di semola	40	60	70	80
		Pomodori pelati	20	25	30	35
		Pesto fresco refrigerato	10	10	12	15
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
17	Pasta al ragù di carne	Pasta di semola	40	60	70	80
		Pomodori pelati	30	50	60	70
		Vitellone magro	25	35	40	45
		Carote, sedano, cipolle freschi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
18	Pasta al ragù di pesce	Pasta di semola	40	60	70	80
		Pomodori pelati	30	50	60	70
		Merluzzo o nasello surgelato	25	35	40	45
		Carote, sedano, cipolle freschi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
19	Pasta al ragù di verdure	Pasta di semola	40	60	70	80
		Pomodori pelati	20	30	35	40
		Melanzane fresche	10	20	25	30
		Zucchine fresche	10	20	25	30
		Carote, sedano, cipolle freschi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
20	Pasta al ragù di legumi	Pasta di semola	40	60	70	80
		Pomodori pelati	20	30	40	50
		Legumi misti secchi	30	35	40	45
		Carote, sedano, cipolle freschi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
21	Pasta al ragù di soia	Pasta di semola	40	60	70	80
		Pomodori pelati	30	50	60	70
		Soia secca disidratata	10	15	20	25
		Carote, sedano, cipolle freschi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
22	Pasta ai formaggi	Pasta di semola	40	60	70	80
		Ricotta	20	25	30	35
		Fontina	8	10	10	10
		Latte intero UHT	3	4	5	7
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
23	Pasta all'isolana / pomodoro e olive	Pasta di semola	40	60	70	80
		Pomodori pelati	30	50	60	70
		Olive nere denocciolate	10	15	15	15
		Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Capperi	3	4	5	7
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI**

24	Pasta alla frantoia / besciamella e olive	Pasta di semola	40	60	70	80
		Besciamella	25	30	35	40
		Olive nere denocciolate	12	15	15	15
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
25	Pasta pomodoro e ricotta	Pasta di semola	40	60	70	80
		Pomodori pelati	30	50	60	70
		Ricotta	15	25	30	35
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
26	Pasta in salsa aurora	Pasta di semola	40	60	70	80
		Pomodori pelati	30	50	60	70
		Besciamella	15	20	25	30
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
27	Pasta al prosciutto	Pasta di semola	40	60	70	80
		Besciamella	15	20	25	30
		Prosciutto cotto	15	20	25	30
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
28	Pasta prosciutto e piselli	Pasta di semola	40	60	70	80
		Besciamella	15	20	25	30
		Piselli surgelati	15	25	30	35
		Prosciutto cotto	15	20	25	30
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
29	Pasta pomodoro, prosciutto e piselli	Pasta di semola	40	60	70	80
		Pomodori pelati	30	50	60	70
		Piselli surgelati	15	25	30	35
		Prosciutto cotto	15	20	25	30
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
30	Pasta pomodoro e tonno	Pasta di semola	40	60	70	80
		Pomodori pelati	30	50	60	70
		Tonno al naturale	30	40	45	50
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
31	Pasta mozzarella e melanzane	Pasta di semola	40	60	70	80
		Pomodori freschi	15	25	30	35
		Mozzarella	15	20	20	20
		Melanzane fresche	15	25	30	35
		Basilico fresco	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI**

32	Pasta allo speck	Pasta di semola	40	60	70	80
		Speck	15	25	30	35
		Cipolla fresca	8	10	10	10
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
33	Pasta e patate	Pasta di semola	40	60	70	80
		Patate	30	40	50	60
		Ricotta	15	25.	30	35
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
34	Pasta allo zafferano / mimosa	Pasta di semola	40	60	70	80
		Cipolla fresca	8	10	10	10
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	8	10	12	15
		<i>per vellutata:</i>				
		Zafferano	0.03	0.03	0.04	0.05
		Latte intero UHT	20	30	30	30
		Brodo vegetale	20	30	30	30
		Farina bianca	8	10	10	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
35	Pasta alla tirolese	Pasta di semola	40	60	70	80
		Speck	20	25	30	35
		Cipolla fresca	8	10	10	10
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	8	10	12	15
		<i>per vellutata:</i>				
		Zafferano	0.03	0.03	0.04	0.05
		Latte intero UHT	30	30	30	30
		Brodo vegetale	30	30	30	30
		Farina bianca	8	10	10	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
36	Pasta alle zucchine	Pasta di semola	40	60	70	80
		Zucchine fresche	30	40	50	60
		Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
37	Pasta al pesto di zucchine	Pasta di semola	40	60	70	80
		Zucchine fresche	8	10	12	15
		Pinoli	1	1	1	1
		Basilico fresco	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	8	10	12	15
		Parmigiano reggiano	3	4	5	5
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
38	Pasta zucchine e curcuma	Pasta di semola	40	60	70	80
		Zucchine fresche	50	40	50	60
		Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Curcuma	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.



**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI**

39	Pasta zucchine e ricotta	Pasta di semola	40	60	70	80
		Zucchine fresche	30	40	50	60
		Ricotta	15	25	30	35
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
40	Pasta al pesto di broccoli	Pasta di semola	40	60	70	80
		Broccoli freschi	8	10	12	15
		Pinoli	1	1	1	1
		Basilico fresco	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	8	10	12	15
		Parmigiano reggiano	3	4	5	5
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
41	Pasta alla zucca	Pasta di semola	40	60	70	80
		Zucca gialla fresca	25	30	35	40
		Ricotta	20	25	30	35
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
42	Pasta con fagiolini	Pasta di semola	40	60	70	80
		Fagiolini surgelati	30	45	50	55
		Basilico fresco	5	7	7	7
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
43	Pasta alle melanzane	Pasta di semola	40	60	70	80
		Pomodori pelati	30	50	60	70
		Melanzane fresche	25	35	40	45
		Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Basilico fresco	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
44	Pasta e cavolfiori	Pasta di semola	40	60	70	80
		Cavolfiori freschi	25	35	40	45
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
45	Pasta pomodoro e peperoni	Pasta di semola	40	60	70	80
		Pomodori pelati	30	40	50	60
		Peperoni freschi	25	30	40	50
		Cipolla	8	10	12	15
		Olio extravergine di oliva	2	3	4	5
		Parmigiano reggiano	3	5	7	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
46	Pasta con crema di peperoni	Pasta di semola	40	60	70	80
		Peperoni freschi	30	40	50	60
		Cipolla	8	10	12	15
		Basilico fresco	3	3	4	5
		Olio extravergine di oliva	2	3	4	5
		Parmigiano reggiano	3	5	7	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI**

47	Pasta con broccoli	Pasta di semola	40	60	70	80
		Broccoli freschi	40	60	70	80
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
48	Pasta con broccoli e pomodoro	Pasta di semola	40	60	70	80
		Broccoli freschi	40	60	70	80
		Pomodori pelati	30	50	60	70
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
49	Pasta e piselli	Pasta di semola	40	60	70	80
		Piselli surgelati	50	70	80	90
		Cipolla fresca	8	10	10	10
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
50	Pasta pomodoro e piselli	Pasta di semola	40	60	70	80
		Pomodori pelati	30	40	50	60
		Piselli surgelati	50	70	80	90
		Cipolla fresca	8	10	10	10
		Olio extravergine di oliva	3	4	5	6
		Parmigiano reggiano	3	4	5	5
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
51	Pasta e fagioli	Pasta di semola	40	60	70	80
		Fagioli secchi	25	35	40	45
		Pomodori pelati	20	25	30	35
		Carote, sedano, cipolle freschi	5	5	5	5
		Rosmarino fresco	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
52	Pasta e ceci	Pasta di semola	40	60	70	80
		Ceci secchi	25	35	40	45
		Pomodori pelati	20	25	30	35
		Rosmarino fresco	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
53	Pasta e lenticchie	Pasta di semola	40	60	70	80
		Lenticchie secche	25	35	40	45
		Pomodori pelati	15	25	30	35
		Carote, sedano, cipolle freschi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI**

54	Orecchiette con le cime di rapa	Pasta di semola	40	60	70	80
		Cime di rapa fresche	100	130	150	170
		Alici sott'olio	8	10	10	10
		Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
55	Pasta alla Norma	Pasta di semola di grano duro	40	60	70	80
		Melanzane fresche	25	30	35	40
		Pomodori pelati	30	40	50	60
		Ricotta	12	15	20	25
		Basilico fresco	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Parmigiano Reggiano	3	4	5	7
56	Pasta alla carbonara	Pasta di semola di grano duro	40	60	70	80
		Uova intere pastorizzate	15	20	25	30
		Pancetta tesa	15	20	25	30
		Cipolla fresca	10	15	20	25
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
57	Pasta all'amatriciana	Pasta di semola di grano duro	40	60	70	80
		Pomodori pelati	30	40	50	60
		Pancetta tesa	10	15	20	25
		Cipolla fresca	10	15	20	25
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Parmigiano Reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
58	Pasta alla marinara	Pasta di semola di grano duro	40	60	70	80
		Pomodori pelati	10	15	20	25
		Seppioline, vongole, calamari, gamberi sguccati surgelati	20	25	30	40
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
59	Pasta pasticciata	Pasta di semola	40	60	70	80
		Pomodori pelati	30	50	60	70
		Vitellone magro refrigerato	25	35	40	45
		Carote, sedano, cipolle freschi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Mozzarella	10	15	20	25
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
60	Tagliatelle al pomodoro	Pasta all'uovo	50	70	80	90
		Pomodori pelati	30	50	60	70
		Basilico fresco	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
61	Pasta fredda con scamorza e pomodori	Pasta di semola	50	70	80	90
		Scamorza	20	30	35	40
		Pomodori freschi	30	40	50	60
		Olio extravergine di oliva	8	10	12	15
		Origano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI**

62	Riso all'olio	Riso parboiled	40	60	70	80
		Olio extravergine di oliva	6	8	10	12
		Parmigiano reggiano	4	5	7	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
63	Riso olio e basilico	Riso parboiled	40	60	70	80
		Olio extravergine di oliva	6	8	10	12
		Basilico fresco	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Parmigiano reggiano	4	5	7	10
64	Riso al burro / Riso all'inglese	Riso parboiled	40	60	70	80
		Burro	6	8	10	12
		Parmigiano reggiano	4	5	7	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
65	Risotto allo zafferano	Riso parboiled	40	60	70	80
		Cipolla fresca	8	10	10	10
		Zafferano	0.03	0.03	0.04	0.05
		Brodo vegetale	150	175	200	225
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Burro	6	8	10	12
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
66	Risotto alla parmigiana	Riso parboiled	40	60	70	80
		Brodo vegetale	150	175	200	225
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Burro	6	8	10	12
		Parmigiano reggiano	8	10	12	15
67	Risotto agli aromi	Riso parboiled	40	60	70	80
		Cipolla fresca	8	10	10	10
		Brodo vegetale	150	175	200	225
		Salvia, rosmarino freschi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Burro	6	8	10	12
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
68	Risotto al rosmarino	Riso parboiled	40	60	70	80
		Cipolla fresca	8	10	10	10
		Brodo vegetale	150	175	200	225
		Rosmarino fresco	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Burro	6	8	10	12
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
69	Risotto al pomodoro	Riso parboiled	40	60	70	80
		Pomodori pelati	50	70	80	90
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Burro	6	8	10	12
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI**

70	Risotto alle verdure / all'ortolana	Riso parboiled	40	60	70	80
		Verdure fresche di stagione	40	60	70	80
		Patate fresche	15	20	25	30
		Cipolla fresca	8	10	10	10
		Brodo vegetale	150	175	200	225
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Burro	6	8	10	12
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
71	Risotto alle zucchine	Riso parboiled	40	60	70	80
		Zucchine fresche	15	25	30	35
		Cipolla fresca	8	10	10	10
		Brodo vegetale	150	175	200	225
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Burro	6	8	10	12
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
72	Risotto zucchine e curcuma	Riso parboiled	40	60	70	80
		Zucchine fresche	15	25	30	35
		Cipolla fresca	8	10	10	10
		Curcuma	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Brodo vegetale	150	175	200	225
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Burro	6	8	10	12
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
73	Risotto ai carciofi	Riso parboiled	40	60	70	80
		Carciofi freschi	50	60	70	80
		Cipolla fresca	8	10	10	10
		Brodo vegetale	150	175	200	225
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Burro	6	8	10	12
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
74	Risotto agli asparagi	Riso parboiled	40	60	70	80
		Asparagi freschi	25	30	35	40
		Cipolla fresca	8	10	10	10
		Brodo vegetale	150	175	200	225
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Burro	6	8	10	12
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
75	Risotto con la zucca	Riso parboiled	40	60	70	80
		Zucca gialla fresca	20	30	35	40
		Cipolla fresca	8	10	10	10
		Brodo vegetale	150	175	200	225
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Burro	6	8	10	12
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI**

76	Risotto con zucca e asiago	Riso parboiled	40	60	70	80
		Zucca gialla fresca	20	30	35	40
		Asiago	15	25	30	35
		Cipolla fresca	5	5	5	5
		Brodo vegetale	150	175	200	225
		Olio extravergine di oliva	3	3	3	3
		Parmigiano reggiano	3	4	5	5
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
77	Risotto al radicchio	Riso parboiled	40	60	70	80
		Radicchio fresco	20	30	35	40
		Cipolla fresca	8	10	10	10
		Brodo vegetale	150	175	200	225
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Burro	6	8	10	12
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
78	Risotto ai porri	Riso parboiled	40	60	70	80
		Porri freschi	20	25	30	35
		Brodo vegetale	150	175	200	225
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Burro	6	8	10	12
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
79	Risotto ai legumi	Riso parboiled	40	50	60	70
		Fagioli secchi	15	25	30	35
		Piselli surgelati	15	25	30	35
		Cipolla fresca	8	10	10	10
		Brodo vegetale	150	175	200	225
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Burro	6	8	10	12
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
80	Risotto ai piselli / Risi e bisi	Riso parboiled	40	60	70	80
		Piselli surgelati	15	25	30	35
		Cipolla fresca	8	10	10	10
		Brodo vegetale	150	175	200	225
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Burro	6	8	10	12
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
81	Risotto prosciutto e piselli	Riso parboiled	40	60	70	80
		Prosciutto cotto	15	20	20	20
		Piselli surgelati	15	25	30	35
		Cipolla fresca	8	10	10	10
		Brodo vegetale	150	175	200	225
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Burro	6	8	10	12
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI**

82	Riso e lenticchie	Riso parboiled	40	60	70	80
		Lenticchie secche	25	35	40	45
		Carote, sedano, cipolle freschi	8	10	10	10
		Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
83	Riso e ceci	Riso parboiled	40	60	70	80
		Ceci secchi	25	35	40	45
		Carote, sedano, cipolle freschi	8	10	10	10
		Rosmarino fresco	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
84	Riso e patate	Riso parboiled	40	60	70	80
		Patate fresche	15	25	30	35
		Brodo vegetale	150	175	200	225
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
85	Risotto ai funghi	Riso parboiled	40	50	60	70
		Funghi secchi	15	20	25	30
		Cipolla fresca	8	10	10	10
		Brodo vegetale	150	175	200	225
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Burro	6	8	10	12
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
86	Risotto alla salsiccia	Riso parboiled	40	60	70	80
		Salsiccia	30	40	50	60
		Cipolla fresca	8	10	10	10
		Brodo vegetale	150	175	200	225
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Burro	6	8	10	12
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
87	Risotto con filetto di trota / pesce persico	Riso parboiled	40	60	70	80
		Filetto di trota / pesce persico surgelato	40	50	60	70
		Brodo vegetale	150	175	200	225
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
88	Risotto con seppie e piselli	Riso parboiled	40	60	70	80
		Seppia surgelata	25	35	40	45
		Piselli surgelati	15	20	25	30
		Pomodori pelati	15	20	25	30
		Carote, sedano, cipolle freschi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Brodo vegetale	150	175	200	225
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI**

89	Riso gratinato	Riso parboiled	40	60	70	80
		Mozzarella	10	15	20	25
		Piselli surgelati	15	20	25	30
		Pomodori pelati	15	20	25	30
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
90	Riso alla cantonese	Riso parboiled	40	60	70	80
		Piselli surgelati	6	8	10	13
		Olive verdi snocciolate	4	6	8	10
		Prosciutto cotto	20	25	30	40
		Uova intere pastorizzate	8	10	12	15
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
91	Insalata di riso / pasta	Riso parboiled / pasta di semola	50	70	80	90
		Tonno al naturale	10	12	15	18
		Prosciutto cotto	10	12	15	18
		Mozzarella	10	12	15	18
		Olive verdi denocciolate	10	12	15	18
		Mais al naturale	10	12	15	18
		Piselli surgelati	15	20	25	30
		Olio extravergine di oliva	8	10	12	15
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
92	Insalata di riso / pasta alle verdure	Riso parboiled/pasta di semola	50	70	80	90
		Piselli surgelati	8	10	12	15
		Zucchine fresche	15	20	25	30
		Carote fresche	15	20	25	30
		Pomodori freschi	15	20	25	30
		Mais al naturale	6	6	8	10
		Mozzarella a cubetti	10	10	12	15
		Olive verdi denocciolate	4	6	8	10
		Olio extravergine di oliva	8	10	12	15
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
93	Orzotto alla parmigiana	Orzo perlato	40	60	70	80
		Brodo vegetale	150	175	200	225
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Burro	6	8	10	12
		Parmigiano reggiano	8	10	12	15
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
94	Orzotto al pomodoro	Orzo perlato	40	60	70	80
		Pomodori pelati	60	70	80	90
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Burro	6	8	10	12
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
95	Orzotto alla zucca	Orzo perlato	40	60	70	80
		Zucca gialla fresca	25	30	35	40
		Cipolla fresca	8	10	10	10
		Brodo vegetale	150	175	200	225
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Burro	6	8	10	12
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.



**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI**

96	Farro con pomodoro e porri	Farro decorticato	40	60	70	80
		Pomodori pelati	50	70	80	90
		Porri	12	15	20	25
		Parmigiano reggiano	4	5	7	10
		Olio extravergine di oliva	8	10	12	15
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
97	Farro al pesto	Farro decorticato	40	60	70	80
		Pesto fresco refrigerato	15	20	25	30
		Parmigiano reggiano	4	5	7	10
		Olio extravergine di oliva	8	10	12	15
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
98	Farro pesto e pomodorini	Farro decorticato	40	60	70	80
		Pesto fresco refrigerato	15	20	25	30
		Pomodorini freschi	20	25	30	40
		Olio extravergine di oliva	8	10	12	15
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
99	Insalata di farro	Farro decorticato	30	35	40	50
		Tonno al naturale	10	15	15	18
		Mozzarella	12	15	15	18
		Carote fresche	15	20	25	30
		Olive verdi denocciolate	12	15	15	18
		Pomodori	20	25	30	40
		Olio extravergine di oliva	8	10	12	15
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
100	Crochette di riso al forno	Riso parboiled	40	60	70	80
		Pomodori pelati	15	20	25	30
		Pane grattugiato	8	10	10	10
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
101	Gnocchi al pomodoro	Gnocchi di patate	120	150	180	200
		Pomodori pelati	30	50	60	70
		Cipolla fresca	5	5	5	5
		Basilico fresco	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
102	Gnocchi al pesto	Gnocchi di patate	120	150	180	200
		Pesto alla genovese refrigerato	15	20	25	30
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
103	Gnocchi al ragù di carne	Gnocchi di patate	120	150	180	200
		Pomodori pelati	30	50	60	70
		Vitellone magro	25	35	40	45
		Carote, sedano, cipolle freschi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
104	Gnocchi alla romana	Semola	40	50	60	70
		Latte intero UHT	170	200	220	240
		Uova intere pastorizzate	15	20	20	20
		Burro	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	8	10	12	15
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI**

105	Lasagne alla bolognese / al ragù	Pasta all'uovo	40	60	70	80
		Pomodori pelati	30	50	60	70
		Vitellone magro	25	35	40	45
		Carote, sedano, cipolle freschi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Besciamella	15	20	25	30
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	15	20	25	30
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
106	Lasagne alla genovese / al pesto	Pasta all'uovo	40	60	70	80
		Pesto fresco refrigerato	20	25	30	35
		Besciamella	20	25	30	35
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	15	20	25	30
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
107	Lasagne al ragù vegetale	Pasta all'uovo secca	50	70	80	90
		Verdure di stagione	25	30	35	35
		Edamer	15	20	25	25
		Pomodori pelati	30	50	60	70
		Carote, sedano, cipolle freschi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Besciamella	30	35	40	45
		Olio extravergine di oliva	4	4	5	5
		Parmigiano reggiano	8	10	12	15
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
108	Cannelloni al ragù	Pasta di semola	40	60	70	80
		Pomodori pelati	30	50	60	70
		Vitellone magro	25	35	40	45
		Carote, sedano, cipolle freschi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Besciamella	15	20	25	30
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	15	20	25	30
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
109	Cannelloni ricotta e spinaci	Pasta di semola	40	60	70	80
		Ricotta	15	25	30	35
		Spinaci surgelati	30	40	50	60
		Besciamella	15	20	25	30
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	15	20	25	30
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
110	Ravioli / tortelloni di magro burro e salvia	Ravioli / tortelloni di magro	80	100	110	120
		Salvia	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Burro	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
111	Ravioli / tortelloni di magro olio e salvia	Ravioli / tortelloni di magro	80	100	110	120
		Salvia	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
112	Ravioli / tortelloni di magro al pomodoro	Ravioli / tortelloni di magro	80	100	110	120
		Pomodori pelati	30	50	60	70
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI**

113	Tortelli di zucca	Farina bianca	40	60	70	80
		Zucca gialla fresca	120	160	180	200
		Amaretti	10	15	15	15
		Noce moscata	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Uova intere pastorizzate	10	15	15	15
		Pomodori pelati	30	50	60	70
		Cipolla fresca	3	5	5	5
		Basilico fresco	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
114	Pizzoccheri alla valtellinese	Pizzoccheri	40	60	70	80
		Patate fresche	15	20	25	30
		Verze fresche	10	15	20	25
		Coste fresche	10	15	20	25
		Fontina	20	30	40	50
		Salvia fresca	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
115	Pastina in brodo	Pasta di semola	25	30	40	50
		Brodo vegetale	180	220	250	280
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
116	Riso in brodo	Riso parboiled	25	30	40	50
		Brodo vegetale	180	220	250	280
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
117	Riso e prezzemolo	Riso parboiled	25	30	40	50
		Brodo vegetale	180	220	250	280
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
118	Ravioli / tortellini in brodo	Ravioli / tortellini di magro o di carne	40	50	55	60
		Brodo vegetale	180	220	250	280
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
119	Minestra di verdure con pasta / riso / orzo / farro / ceci / crostini / quinoa	Pasta di semola / riso parboiled / orzo perlato / farro / ceci secchi / crostini di pane / quinoa	25	30	40	50
		Patate fresche	40	60	70	80
		Verdure fresche di stagione	25	35	45	55
		Carote, sedano, cipolle freschi	12	15	20	25
		Brodo vegetale	180	220	250	280
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI**

120	Minestra di patate con pasta / riso / orzo / farro / ceci / crostini / quinoa	Pasta di semola / riso parboiled / orzo perlato / farro / ceci secchi / crostini di pane / quinoa	25	30	40	50
		Patate fresche	40	60	70	80
		Pomodori pelati	30	40	50	60
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Brodo vegetale	180	220	250	280
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
121	Minestra di cannellini con pasta / riso / orzo / farro / ceci / crostini / quinoa	Pasta di semola / riso parboiled / orzo perlato / farro / ceci secchi / crostini di pane / quinoa	25	30	40	50
		Fagioli secchi	15	20	25	30
		Pomodori pelati	30	40	50	60
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Brodo vegetale	180	220	250	280
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
122	Minestra di piselli con pasta / riso / orzo / farro / ceci / crostini / quinoa	Pasta di semola / riso parboiled / orzo perlato / farro / ceci secchi / crostini di pane / quinoa	25	30	40	50
		Piselli surgelati	15	20	25	30
		Brodo vegetale	180	220	250	280
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
123	Minestra di verza con pasta / riso / orzo / farro / ceci / crostini / quinoa	Pasta di semola / riso parboiled / orzo perlato / farro / ceci secchi / crostini di pane / quinoa	25	30	40	50
		Cavolo verza	40	60	70	80
		Brodo vegetale	180	220	250	280
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
124	Passato di verdure con pasta / riso / orzo / farro / ceci / crostini / quinoa	Pasta di semola / riso parboiled / orzo perlato / farro / ceci secchi / crostini di pane / quinoa	25	30	40	50
		Patate fresche	60	80	90	100
		Verdure fresche di stagione	30	35	45	55
		Carote, sedano, cipolle freschi	12	15	20	25
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
125	Passato di legumi con pasta / riso / orzo / farro / ceci / crostini / quinoa	Pasta di semola / riso parboiled / orzo perlato / farro / ceci secchi / crostini di pane / quinoa	25	30	40	50
		Fagioli, ceci e lenticchie secchi	30	40	50	60
		Patate fresche	60	80	90	100
		Carote, sedano, cipolle freschi	12	15	20	25
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI**

126	Passato di verdure e legumi con pasta / riso / orzo / farro / ceci / crostini / quinoa	Pasta di semola / riso parboiled / orzo perlato / farro / ceci secchi /				
		crostini di pane / quinoa	25	30	40	50
		Fagioli, ceci e lenticchie secchi	30	40	50	60
		Patate fresche	60	80	90	100
		Verdure fresche di stagione	30	35	45	55
		Carote, sedano, cipolle freschi	12	15	20	25
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
127	Crema di patate con pasta / riso / orzo / farro / ceci / crostini / quinoa	Pasta di semola / riso parboiled / orzo perlato / farro / ceci secchi /				
		crostini di pane / quinoa	25	30	40	50
		Patate fresche	80	100	110	120
		Porri freschi	10	15	20	25
		Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3 (8)	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
128	Crema di carote con pasta / riso / orzo / farro / ceci / crostini / quinoa	Pasta di semola / riso parboiled / orzo perlato / farro / ceci secchi /				
		crostini di pane / quinoa	25	30	40	50
		Carote fresche	50	70	80	90
		Porri freschi	10	15	20	25
		Patate fresche	20	30	35	40
		Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
129	Crema di zucca con pasta / riso / orzo / farro / ceci / crostini / quinoa	Pasta di semola / riso parboiled / orzo perlato / farro / ceci secchi /				
		crostini di pane / quinoa	25	30	40	50
		Zucca	50	70	80	90
		Porri freschi	10	15	20	25
		Patate fresche	10	15	20	25
		Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
130	Crema di legumi con pasta / riso / orzo / farro / ceci / crostini / quinoa	Pasta di semola / riso parboiled / orzo perlato / farro / ceci secchi /				
		crostini di pane / quinoa	25	30	40	50
		Fagioli, ceci e lenticchie secchi	50	70	80	90
		Porri freschi	10	15	20	25
		Patate fresche	10	15	20	25
		Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI**

131	Crema di fagioli con pasta / riso / orzo / farro / ceci / crostini / quinoa	Pasta di semola / riso parboiled / orzo perlato / farro / ceci secchi / crostini di pane / quinoa	25	30	40	50
		Fagioli secchi	50	70	80	90
		Porri freschi	10	15	20	25
		Patate fresche	10	15	20	25
		Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
132	Crema di ceci con pasta / riso / orzo / farro / ceci / crostini / quinoa	Pasta di semola / riso parboiled / orzo perlato / farro / ceci secchi / crostini di pane / quinoa	25	30	40	50
		Ceci secchi	50	70	80	90
		Porri freschi	10	15	20	25
		Patate fresche	10	15	20	25
		Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
133	Crema di ceci e zucchine con pasta / riso / orzo / farro / ceci / crostini / quinoa	Pasta di semola / riso parboiled / orzo perlato / farro / ceci secchi / crostini di pane / quinoa	25	30	40	50
		Ceci secchi	40	50	60	70
		Zucchine fresche	20	25	30	35
		Porri freschi	10	15	20	25
		Patate fresche	10	15	20	25
		Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
134	Crema di lenticchie con pasta / riso / orzo / farro / ceci / crostini / quinoa	Pasta di semola / riso parboiled / orzo perlato / farro / ceci secchi / crostini di pane / quinoa	25	30	40	50
		Lenticchie secche	50	70	80	90
		Porri freschi	10	15	20	25
		Patate fresche	10	15	20	25
		Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
135	Vellutata di verdure con pasta / riso / orzo / farro / ceci / crostini / quinoa	Pasta di semola / riso parboiled / orzo perlato / farro / ceci secchi / crostini di pane / quinoa	25	30	40	50
		Verdure fresche di stagione	50	70	80	90
		Patate fresche	35	45	50	55
		Burro	3	4	5	7
		Parmigiano reggiano	8	10	12	15
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI**

136	Vellutata di verdure e legumi con pasta / riso / orzo / farro / ceci / crostini / quinoa	Pasta di semola / riso parboiled / orzo perlato / farro / ceci secchi / crostini di pane / quinoa Fagioli, ceci e lenticchie secchi Verdure fresche di stagione Patate fresche Burro Parmigiano reggiano Sale	25 30 30 35 3 8 q.b.	30 40 40 45 4 10 q.b.	40 50 50 50 5 12 q.b.	50 60 60 55 7 15 q.b.
137	Vellutata di ceci, porri e carote con pasta / riso / orzo / farro / ceci / crostini / quinoa	Pasta di semola / riso parboiled / orzo perlato / farro / ceci secchi / crostini di pane / quinoa Ceci secchi Porri freschi Carote fresche Patate fresche Burro Parmigiano reggiano Sale	25 30 12 15 35 3 8 q.b.	30 40 15 20 45 4 10 q.b.	40 50 20 25 50 5 12 q.b.	50 60 25 30 55 7 15 q.b.
138	Vellutata di cannellini con pasta / riso / orzo / farro / ceci / crostini / quinoa	Pasta di semola / riso parboiled / orzo perlato / farro / ceci secchi / crostini di pane / quinoa Fagioli cannellini secchi Patate fresche Burro Parmigiano reggiano Rosmarino Sale	25 30 35 3 8 q.b. q.b.	30 40 45 4 10 q.b. q.b.	40 50 50 5 12 q.b. q.b.	50 60 55 7 15 q.b. q.b.
139	Vellutata di asparagi con pasta / riso / orzo / farro / ceci / crostini / quinoa	Pasta di semola / riso parboiled / orzo perlato / farro / ceci secchi / crostini di pane / quinoa Asparagi freschi o surgelati Patate fresche Burro Parmigiano reggiano Sale	25 60 35 3 8 q.b.	30 80 45 4 10 q.b.	40 90 50 5 12 q.b.	50 110 55 7 15 q.b.
140	Vellutata di zucchine con pasta / riso / orzo / farro / ceci / crostini / quinoa	Pasta di semola / riso parboiled / orzo perlato / farro / ceci secchi / crostini di pane / quinoa Zucchine fresche Patate fresche Burro Parmigiano reggiano Sale	25 60 35 3 8 q.b.	30 80 45 4 10 q.b.	40 90 50 5 12 q.b.	50 100 55 7 15 q.b.
141	Vellutata di zucca con pasta / riso / orzo / farro / ceci / crostini / quinoa	Pasta di semola / riso parboiled / orzo perlato / farro / ceci secchi / crostini di pane / quinoa Zucca fresca Patate fresche Burro Parmigiano reggiano Sale	25 50 35 3 8 q.b.	30 70 45 4 10 q.b.	40 80 50 5 12 q.b.	50 90 55 7 15 q.b.

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI**

142	Stracciatella in brodo vegetale	Pastina	25	30	40	50
		Uova intere pastorizzate	15	20	20	20
		Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
143	Zuppa di pane e porri	Pane secco	50	70	80	90
		Porri freschi	150	175	200	225
		Cipolla fresca	8	10	10	10
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
144	Pizza margherita	Pasta per pizza	100	130	150	180
		<i>Oppure:</i>				
		Base per pizza precotta	80	105	120	150
		Pomodori pelati	35	50	60	70
		Mozzarella	25	30	40	50
		Olio extravergine di oliva	8	10	12	15
		Origano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
145	Pizza al prosciutto	Pasta per pizza	100	130	150	180
		<i>Oppure:</i>				
		Base per pizza precotta	80	105	120	150
		Pomodori pelati	35	50	60	70
		Mozzarella	25	30	40	50
		Prosciutto cotto	15	20	25	30
		Olio extravergine di oliva	8	10	12	15
146	Focaccia al Rosmarino	Pasta per pizza	100	130	150	180
		<i>Oppure:</i>				
		Base per pizza precotta	80	105	120	150
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Rosmarino fresco	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
147	Piadina/focaccia con prosciutto o tacchino e formaggio	Piadina/focaccia fresca	60	75	90	110
		Prosciutto cotto o affettato di tacchino	30	40	50	60
		Formaggio Edamer	30	40	50	60
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
148	Frisella al pomodoro	Pane per friselle	35	45	50	55
		Pomodori maturi	15	20	25	30
		Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Origano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	8	10	12	15
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.



**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI**

SECONDI PIATTI			Asilo Nido	Infanzia	Primaria	Secondaria Adulti
COD.	RICETTE	ALIMENTI	g/ml	g/ml	g/ml	g/ml
149	Pollo al forno	Petto di pollo refrigerato Salvia, rosmarino freschi Sale	50 q.b. q.b.	70 q.b. q.b.	80 q.b. q.b.	90 q.b. q.b.
150	Coscia di pollo al forno	Coscia di pollo refrigerata Salvia, rosmarino freschi Sale	140 q.b. q.b.	170 q.b. q.b.	200 q.b. q.b.	240 q.b. q.b.
151	Petto di pollo al limone	Petto di pollo refrigerato Succo di limone Olio extravergine di oliva Sale	50 8 3 q.b.	70 10 4 q.b.	80 10 5 q.b.	90 10 7 q.b.
152	Petto di pollo ai ferri	Petto di pollo refrigerato Salvia, rosmarino freschi Olio extravergine di oliva Sale	50 q.b. 3 q.b.	70 q.b. 4 q.b.	80 q.b. 5 q.b.	90 q.b. 7 q.b.
153	Pollo al curry	Petto di pollo refrigerato Curry Brodo di verdura Cipolla Olio extravergine di oliva Sale	50 q.b. 60 8 3 q.b.	70 q.b. 80 10 4 q.b.	80 q.b. 100 12 5 q.b.	90 q.b. 120 15 7 q.b.
154	Pollo alle mandorle	Petto di pollo refrigerato Mandorle pelate Brodo di verdura Cipolla Farina 0 Olio extravergine di oliva Sale	50 15 30 8 q.b. 3 q.b.	70 20 40 10 q.b. 4 q.b.	80 25 50 12 q.b. 5 q.b.	90 30 60 15 q.b. 7 q.b.
155	Pollo alla cacciatora	Petto di pollo refrigerato Carote, sedano, cipolle freschi Pomodori pelati Prezzemolo fresco Olio extravergine di oliva Sale	50 15 30 q.b. 3 q.b.	70 25 40 q.b. 4 q.b.	80 30 50 q.b. 5 q.b.	90 35 60 q.b. 7 q.b.
156	Cotoletta di pollo - Bocconcini di pollo impanati	Petto di pollo refrigerato Uova intere pastorizzate Pane grattugiato Olio extravergine di oliva Sale	50 10 8 3 q.b.	70 10 10 4 q.b.	80 10 10 5 q.b.	90 10 10 7 q.b.
157	Bocconcini / straccetti di pollo agli aromi	Petto di pollo refrigerato Salvia, rosmarino freschi Olio extravergine di oliva Sale	50 q.b. 3 q.b.	70 q.b. 4 q.b.	80 q.b. 5 q.b.	90 q.b. 7 q.b.
158	Bocconcini / straccetti di pollo gratinati / dorati	Petto di pollo refrigerato Pane grattugiato / farina di mais Salvia, rosmarino freschi Olio extravergine di oliva Sale	50 8 q.b. 3 q.b.	70 10 q.b. 4 q.b.	80 10 q.b. 5 q.b.	90 10 q.b. 7 q.b.

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI**

159	Scaloppina di pollo al limone	Petto di pollo refrigerato	50	70	80	90
		Farina bianca	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Succo di limone	8	10	10	10
		Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
160	Scaloppina di pollo alla pizzaiola	Petto di pollo refrigerato	50	70	80	90
		Pomodori pelati	30	40	50	60
		Farina bianca	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Origano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
161	Bocconcini di pollo e maiale	Petto di pollo refrigerato	25	35	40	45
		Lonza di suino refrigerata	25	35	40	45
		Salvia, rosmarino freschi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
162	Tacchino al limone	Fesa di tacchino refrigerata	50	70	80	90
		Succo di limone	8	10	10	10
		Salvia, rosmarino freschi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
163	Tacchino ai ferri	Fesa di tacchino refrigerata	50	70	80	90
		Salvia, rosmarino freschi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
164	Scaloppina di tacchino al limone	Fesa di tacchino refrigerata	50	70	80	90
		Farina bianca	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Succo di limone	8	10	10	10
		Salvia, rosmarino freschi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
165	Scaloppina di tacchino alla pizzaiola	Fesa di tacchino refrigerata	50	70	80	90
		Pomodori pelati	30	40	50	60
		Farina bianca	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Origano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
166	Cotoletta di tacchino	Fesa di tacchino refrigerata	50	70	80	90
		Uova intere pastorizzate	10	10	10	10
		Pane grattugiato	8	10	10	10
		Olio extravergine di oliva	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
167	Bocconcini /straccetti di tacchino gratinati / dorati	Fesa di tacchino refrigerata	50	70	80	90
		Pane grattugiato / farina di mais	8	10	10	10
		Salvia, rosmarino freschi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
168	Bocconcini di tacchino e salsiccia al pomodoro	Fesa di tacchino refrigerata	30	40	50	60
		Salsiccia di suino fresca	20	30	40	40
		Pomodori pelati	30	40	50	60
		Olio extravergine di oliva	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI**

169	Arrosto di tacchino	Fesa di tacchino refrigerata	70	80	100	120
		Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Salvia, rosmarino freschi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
170	Tacchino al latte	Fesa di tacchino refrigerata	70	80	100	120
		Latte intero UHT	12	15	20	25
		Succo di limone	5	5	5	5
		Timo, maggiorana	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	3	4	5	7
171	Tacchino in umido	Fesa di tacchino refrigerata	70	80	100	120
		Carote, sedano, cipolle freschi	15	20	20	20
		Patate fresche	10	10	15	15
		Succo di limone	5	5	5	5
		Olio extravergine di oliva	3	4	5	7
172	Hamburger di tacchino al forno	Fesa di tacchino refrigerata	50	60	70	80
		Patate fresche	20	25	30	35
		Rosmarino fresco	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
173	Polpette di tacchino	Fesa di tacchino refrigerata	50	60	70	80
		Uova intere pastorizzate	10	10	10	10
		Patate fresche	20	25	30	35
		Pane grattugiato	8	10	15	20
		Patate fresche	10	10	15	15
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Olio extravergine di oliva	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
174	Polpettone di tacchino	Fesa di tacchino refrigerata	50	60	70	80
		Uovo di gallina pastorizzato	10	10	10	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Patate	25	30	35	40
		Pane grattugiato	12	10	15	20
		Olio di oliva extravergine	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
175	Polpettone di tacchino e biete	Fesa di tacchino refrigerata	50	60	70	80
		Biete surgelate	25	30	35	40
		Uova intere pastorizzate	10	10	10	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Patate fresche	12	15	20	25
		Pane grattugiato	8	10	15	20
		Olio extravergine di oliva	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
176	Spezzatino di tacchino con verdure	Fesa di tacchino refrigerata	80	100	120	140
		Pomodori pelati	40	50	60	70
		Verdure fresche di stagione	30	40	50	60
		Patate fresche	20	25	30	35
		Carote, sedano, cipolle freschi	15	20	20	20
		Olio extravergine di oliva	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI**

177	Spezzatino di tacchino con cous cous	Fesa di tacchino refrigerata	80	100	120	140
		Cous cous	50	60	70	80
		Pomodori pelati	40	50	60	70
		Carote, sedano, cipolle freschi	15	20	20	20
		Patate fresche	40	50	60	70
		Olio extravergine di oliva	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
178	Coniglio al forno	Coniglio intero refrigerato	120	140	170	200
		Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Salvia, rosmarino freschi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
179	Coniglio alla cacciatora	Coniglio intero refrigerato	120	140	170	200
		Pomodori pelati	40	50	60	70
		Carote, sedano, cipolle freschi	20	30	30	30
		Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
180	Fettina di lonza ai ferri	Lonza di suino refrigerata	50	70	80	90
		Salvia, rosmarino freschi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
181	Scaloppina di lonza al limone	Lonza di suino refrigerata	50	70	80	90
		Farina bianca	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Succo di limone	10	10	10	10
		Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
182	Scaloppina di lonza alla pizzaiola	Lonza di suino refrigerata	50	70	80	90
		Pomodori pelati	30	40	50	60
		Farina bianca	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Origano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
183	Cotoletta di lonza	Lonza di suino refrigerata	50	70	80	90
		Uova intere pastorizzate	10	10	10	10
		Pane grattugiato	8	10	10	10
		Olio extravergine di oliva	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
184	Arrosto di lonza	Lonza di suino refrigerata	70	80	90	100
		Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Salvia, rosmarino freschi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
185	Arrosto di lonza al latte	Lonza di suino refrigerata	70	80	90	100
		Latte intero UHT	8	10	10	10
		Salvia	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
186	Arrosto di lonza alle mele	Lonza di suino refrigerata	70	80	90	100
		Mele	40	50	60	70
		Salvia, rosmarino freschi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI**

187	Arrosto di lonza agli agrumi	Lonza di suino refrigerata	70	80	90	100
		Succo di limone e arancia	15	20	25	30
		Salvia, rosmarino freschi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
188	Hamburger di lonza al forno	Lonza di suino refrigerata	50	60	70	80
		Patate fresche	20	25	30	35
		Rosmarino fresco	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
189	Polpette di lonza al forno	Lonza di suino refrigerata	50	60	70	80
		Uova intere pastorizzate	10	10	10	10
		Patate fresche	20	25	30	35
		Pane grattugiato	8	10	15	20
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Olio extravergine di oliva	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
190	Bocconcini di maiale in salsa di mele	Lonza di suino refrigerata	50	70	80	90
		Mele	40	50	60	70
		Succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
191	Fettina di vitello o vitellone ai ferri	Vitello o vitellone refrigerato	50	70	80	90
		Salvia, rosmarino freschi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
192	Scaloppina di vitello o vitellone al limone	Vitello o vitellone refrigerato	50	70	80	90
		Farina bianca	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Succo di limone	8	10	10	10
		Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	3	4	5	7
193	Scaloppina di vitello o vitellone alla pizzaiola	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Vitello o vitellone refrigerato	50	70	80	90
		Pomodori pelati	30	40	50	60
		Farina bianca	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Origano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	3	4	5	7
194	Scaloppina di vitello o vitellone al vino bianco	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Vitello o vitellone refrigerato	50	70	80	90
		Farina bianca	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Vino bianco	8	10	10	10
		Salvia, rosmarino freschi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	3	4	5	7
195	Cotoletta di vitello o vitellone	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Vitello o vitellone refrigerato	50	70	80	90
		Uova intere pastorizzate	10	10	10	10
		Pane grattugiato	8	10	10	10
		Olio extravergine di oliva	3	4	5	7
196	Arrosto di vitello o vitellone	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Vitello o vitellone refrigerato	80	100	120	140
		Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Salvia, rosmarino freschi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	3	4	5	7

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI**

197	Spezzatino di vitello o vitellone con verdure	Vitello o vitellone refrigerato	80	100	120	140
		Pomodori pelati	40	50	60	70
		Carote, sedano, cipolle freschi	15	20	20	20
		Patate fresche	40	50	60	70
		Olio extravergine di oliva	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
198	Brasato di vitello o vitellone	Vitello o vitellone refrigerato	80	100	120	140
		Pomodori pelati	40	50	60	70
		Carote, sedano, cipolle freschi	15	20	20	20
		Alloro	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
199	Manzo all'olio	Vitellone refrigerato	80	100	120	140
		Carote, sedano, cipolle freschi	15	20	20	20
		Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Acciughe	8	10	12	15
		Pane grattugiato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Parmigiano reggiano	2	2	3	3
		Olio extravergine di oliva	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
200	Bruscitt	Reale di bovino adulto refrigerato	80	110	120	130
		Sedano, carote e cipolle	10	15	15	20
		Pomodori pelati	20	30	35	40
		Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
201	Bruscitt con verdure	Reale di bovino adulto refrigerato	80	110	120	130
		Sedano, carote e cipolle	10	15	15	20
		Zucchine	15	20	25	30
		Pomodori pelati	20	30	35	40
		Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
202	Bollito di vitello o vitellone	Reale di vitello o vitellone refrigerato	160	180	200	220
		Carote fresche	15	20	20	25
		Sedano, cipolle	25	30	35	40
		Alloro, timo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
203	Hamburger di vitello o vitellone al forno	Vitello o vitellone refrigerato	50	60	70	80
		Patate fresche	20	25	30	35
		Rosmarino fresco	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
204	Hamburger di vitello o vitellone al pomodoro	Vitello o vitellone refrigerato	50	60	70	80
		Patate fresche	20	25	30	35
		Pomodori pelati	30	40	50	60
		Sedano, carote, cipolle	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI**

205	Polpette di vitello o vitellone al forno	Vitello o vitellone refrigerato	50	60	70	80
		Uova intere pastorizzate	10	10	10	10
		Patate fresche	20	25	30	35
		Pane grattugiato	8	10	15	20
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Olio extravergine di oliva	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
206	Polpette di vitello o vitellone al pomodoro	Vitello o vitellone refrigerato	50	60	70	85
		Patate fresche	30	30	30	30
		Uova intere pastorizzate	3	3	4	5
		Pane grattugiato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Pomodori pelati	30	40	50	60
		Sedano, carote, cipolle	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Parmigiano Reggiano	3	3	4	5
		Olio extravergine di oliva	4	4	5	6
207	Polpette di vitello o vitellone in umido	Vitello o vitellone refrigerato	50	60	70	80
		Uova intere pastorizzate	10	10	10	10
		Patate fresche	20	25	30	35
		Pane grattugiato	8	10	15	20
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Carote, sedano, cipolle freschi	15	20	20	20
		Farina bianca	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
208	Polpettone di vitellone al forno	Vitellone refrigerato	50	60	70	80
		Uova intere pastorizzate	10	10	10	10
		Patate fresche	20	25	30	35
		Pane grattugiato	8	10	15	20
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Olio di oliva extravergine	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
209	Bocconcini di vitello o vitellone agli aromi	Vitello o vitellone refrigerato	50	70	80	90
		Salvia, rosmarino freschi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
210	Bocconcini di vitello o vitellone in salsa di mele	Vitello o vitellone refrigerato	50	70	80	90
		Mele	40	50	60	70
		Succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	3	4	5	7
211	Carne trita al piatto	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Vitello o vitellone refrigerato	40	60	70	80
		Carote, sedano, cipolle freschi	10	12	15	20
		Zucchine fresche	30	35	40	45
		Olio extravergine di oliva	3	4	5	7
212	Salsiccia al forno	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Luganega di suino refrigerata	40	50	60	80
		Olio extravergine di oliva	3	4	5	7

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI**

213	Zucchine ripiene di carne	Zucchine fresche Vitello o vitellone refrigerato Patate fresche Pomodori pelati Uova intere pastorizzate Prezzemolo fresco Parmigiano reggiano Olio extravergine di oliva Sale	100 50 20 40 10 q.b. 3 3 q.b.	120 60 25 50 10 q.b. 4 4 q.b.	150 70 30 60 10 q.b. 5 5 q.b.	180 80 35 70 10 q.b. 7 7 q.b.
214	Platessa / sogliola / nasello / merluzzo / halibut pesce spada / salmone gratinato / dorato	Platessa / sogliola / nasello/ merluzzo / halibut / pesce spada / salmone surgelato Pane grattugiato Prezzemolo fresco Succo di limone Olio extravergine di oliva Sale	70 5 q.b. q.b. 3 q.b.	80 5 q.b. q.b. 4 q.b.	100 5 q.b. q.b. 5 q.b.	120 5 q.b. q.b. 7 q.b.
215	Platessa / sogliola / nasello / merluzzo / halibut pesce spada / salmone impanato	Platessa / sogliola / nasello/ merluzzo / halibut / pesce spada / salmone surgelato Uova intere pastorizzate Pane grattugiato Olio extravergine di oliva Sale	70 10 10 3 q.b.	80 10 10 4 q.b.	100 10 10 5 q.b.	120 10 10 7 q.b.
216	Platessa / sogliola / nasello / merluzzo / halibut pesce spada / salmone ai capperi	Platessa / sogliola / nasello/ merluzzo / halibut / pesce spada / salmone surgelato Capperi Succo di limone Prezzemolo fresco Olio extravergine di oliva Sale	70 10 q.b. q.b. 3 q.b.	80 10 q.b. q.b. 4 q.b.	100 10 q.b. q.b. 5 q.b.	120 10 q.b. q.b. 7 q.b.
217	Platessa / sogliola / nasello / merluzzo / halibut pesce spada / salmone alla pizzaiola	Platessa / sogliola / nasello/ merluzzo / halibut / pesce spada / salmone surgelato Pomodori pelati Farina bianca Origano Olio extravergine di oliva Sale	70 30 q.b. q.b. 3 q.b.	80 40 q.b. q.b. 4 q.b.	100 50 q.b. q.b. 5 q.b.	120 60 q.b. q.b. 7 q.b.
218	Platessa / sogliola / nasello / merluzzo / halibut pesce spada / salmone pomodorini e olive / alla livornese	Platessa / sogliola / nasello/ merluzzo / halibut / pesce spada / salmone surgelato Pomodorini freschi Olive nere denocciolate Olio extravergine di oliva Sale	70 30 10 3 q.b.	80 40 12 4 q.b.	90 50 15 5 q.b.	100 60 20 7 q.b.
219	Platessa / sogliola / nasello / merluzzo / halibut pesce spada / salmone alla mugnaia	Platessa / sogliola / nasello/ merluzzo / halibut / pesce spada / salmone surgelato Farina bianca Succo di limone Prezzemolo fresco Olio extravergine di oliva Sale	70 q.b. q.b. q.b. 3 q.b.	80 q.b. q.b. q.b. 4 q.b.	100 q.b. q.b. q.b. 5 q.b.	120 q.b. q.b. q.b. 7 q.b.



**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI**

220	Polpette / crocchette / hamburger di platessa / nasello / merluzzo / halibut	Platessa / sogliola / nasello / merluzzo / halibut surgelato	50	70	80	90
		Patate fresche	30	35	40	45
		Pane grattugiato	10	12	15	20
		Uova intere pastorizzate	10	10	10	10
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
221	Polpette / hamburger di tonno	Tonno al naturale o all'olio di oliva	30	40	50	60
		Patate fresche	30	35	40	45
		Pane grattugiato	10	12	15	20
		Uova intere pastorizzate	10	10	10	10
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
222	Gateaux di pesce	Nasello/merluzzo/ halibut surgelato	40	50	60	70
		Patate	30	35	40	45
		Pane grattugiato	10	12	15	20
		Uovo pastorizzato	10	10	10	10
		Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio di oliva extravergine	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
223	Totani / seppie gratinati / dorati	Totani / seppie surgelati	80	100	120	150
		Pane grattugiato	5	5	5	5
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
224	Totani / seppie in umido	Totani / seppie surgelati	80	100	120	150
		Pomodori pelati	5	60	70	80
		Olio extravergine di oliva	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
225	Bastoncini / nuggets di merluzzo al forno	Bastoncini / nuggets di merluzzo impanati	60	80	100	120
		Olio extravergine di oliva	3	4	5	7
226	Alici in tortiera	Alici surgelate	50	60	70	80
		Pane grattugiato	10	15	15	15
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Aglione	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
227	Tonno in scatola	Tonno al naturale o all'olio di oliva sgocciolato	50	60	70	80
228	Insalata di tonno e mais	Tonno al naturale o all'olio di oliva sgocciolato	50	60	70	80
		Mais al naturale	20	25	30	35
		Olio extravergine di oliva	5	6	8	10
229	Uova sode	Uovo intero	n.1	n.1	n.2	n.2
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI**

230	Uova strapazzate	Uova intere pastorizzate	40	60	70	80
		Latte intero UHT	10	10	10	10
		Olio extravergine di oliva	5	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	6
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
231	Uova al pomodoro	Uova intere pastorizzate	40	60	70	80
		Pomodori freschi maturi	20	30	35	40
		Olio extravergine di oliva	5	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	6
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
232	Frittata al forno	Uova intere pastorizzate	40	60	70	80
		Latte intero UHT	8	10	10	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Olio extravergine di oliva	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
233	Frittata con zucchine	Uova intere pastorizzate	40	60	70	80
		Latte intero UHT	8	10	10	10
		Zucchine fresche	20	30	40	50
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Olio extravergine di oliva	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
234	Frittata con carote e zucchine	Uova intere pastorizzate	40	60	70	80
		Latte intero UHT	8	10	10	10
		Zucchine fresche	15	20	30	40
		Carote fresche	10	15	20	25
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Olio extravergine di oliva	5	6	8	10
235	Frittata con spinaci	Uova intere pastorizzate	40	60	70	80
		Latte intero UHT	8	10	10	10
		Spinaci surgelati	20	30	40	50
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Olio extravergine di oliva	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
236	Frittata con patate	Uova intere pastorizzate	40	60	70	80
		Latte intero UHT	8	10	10	10
		Patate fresche	30	40	50	60
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Olio extravergine di oliva	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
237	Frittata con verdure	Uova intere pastorizzate	40	60	70	80
		Latte intero UHT	8	10	10	10
		Verdure miste fresche	40	50	60	70
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Olio extravergine di oliva	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
238	Frittata con formaggio	Uova intere pastorizzate	40	60	70	80
		Latte intero UHT	8	10	10	10
		Mozzarella	15	20	25	30
		Fontal	10	15	20	25
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Olio extravergine di oliva	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI**

239	Frittata con prosciutto e formaggio	Uova intere pastorizzate	40	60	70	80
		Latte intero UHT	8	10	10	10
		Mozzarella	15	20	25	30
		Prosciutto cotto	20	25	30	35
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Olio extravergine di oliva	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
240	Frittata con patate e formaggio	Uova intere pastorizzate	40	60	70	80
		Latte intero UHT	8	10	10	10
		Mozzarella	15	20	25	30
		Patate fresche	20	30	40	50
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Olio extravergine di oliva	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
241	Frittata con patate e porri	Uova intere pastorizzate	40	60	70	80
		Latte intero UHT	8	10	10	10
		Patate fresche	20	30	40	50
		Porri	15	20	25	30
		Parmigiano reggiano	3	4	5	5
		Olio extravergine di oliva	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
242	Frittata alla pizzaiola	Uova intere pastorizzate	40	60	70	80
		Latte intero UHT	8	10	10	10
		Mozzarella	15	20	25	30
		Pomodori freschi maturi o pomodori pelati	20	30	35	40
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Olio extravergine di oliva	5	6	8	10
		Origano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
243	Tortino di ricotta e spinaci	Pasta sfoglia surgelata	70	90	100	110
		Spinaci surgelati	40	50	60	70
		Ricotta	20	25	30	35
		Uova intere pastorizzate	15	20	20	20
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Olio extravergine di oliva	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
244	Tortino di ricotta e zucchine	Pasta sfoglia surgelata	70	90	100	110
		Zucchine fresche	40	50	60	70
		Ricotta	20	25	30	35
		Uova intere pastorizzate	15	20	20	20
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Olio extravergine di oliva	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
245	Tortino di piselli	Pasta sfoglia surgelata	70	90	100	110
		Piselli surgelati	40	50	60	70
		Ricotta	20	25	30	35
		Uova intere pastorizzate	15	20	20	20
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Olio extravergine di oliva	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI**

246	Tortino di ceci	Ceci secchi	40	50	60	70
		Ricotta	20	25	30	35
		Uova intere pastorizzate	15	20	20	20
		Parmigiano reggiano	3	10	12	15
		Olio extravergine di oliva	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
247	Tortino di patate e formaggio	Patate fresche	60	80	100	120
		Provola o scamorza	25	30	35	40
		Uova intere pastorizzate	10	10	10	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Pane grattugiato	8	10	10	10
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
248	Tortino di patate e prosciutto	Patate fresche	60	80	100	120
		Prosciutto cotto	20	25	30	35
		Provola o scamorza	10	10	15	20
		Uova intere pastorizzate	10	10	10	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Pane grattugiato	8	10	10	10
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
249	Tortino di patate e carne	Patate fresche	60	80	100	120
		Vitellone magro	20	25	30	35
		Carote, cipolle	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Uova intere pastorizzate	10	10	10	10
		Latte intero UHT	15	20	20	20
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Pane grattugiato	8	10	10	10
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
250	Polpette / crocchette / hamburger di ricotta e verdure	Verdure miste fresche	40	50	60	70
		Ricotta	20	25	30	35
		Uova intere pastorizzate	10	10	10	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Latte intero UHT	8	10	10	10
		Pane grattugiato	5	5	5	5
		Olio extravergine di oliva	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
251	Polpette / crocchette / hamburger di ricotta e spinaci	Spinaci surgelati	60	80	100	120
		Ricotta	20	25	30	35
		Uova intere pastorizzate	10	10	10	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Latte intero UHT	8	10	10	10
		Pane grattugiato	5	5	5	5
		Olio extravergine di oliva	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI**

252	Polpette / crocchette / hamburger di patate	Patate fresche	70	90	100	110
		Uova intere pastorizzate	10	10	10	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Latte intero UHT	8	10	10	10
		Pane grattugiato	5	5	5	5
		Olio extravergine di oliva	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
253	Polpette / crocchette / hamburger di patate e prosciutto	Patate fresche	60	80	90	100
		Prosciutto cotto	20	25	30	35
		Uova intere pastorizzate	10	10	10	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Latte intero UHT	8	10	10	10
		Pane grattugiato	5	5	5	5
		Olio extravergine di oliva	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
254	Polpette / crocchette / hamburger di verdure e legumi	Patate fresche	25	30	40	50
		Fagioli cannellini secchi	10	12	15	20
		Lenticchie secche	10	12	15	20
		Piselli surgelati	15	20	25	30
		Carote	15	20	25	30
		Uova intere pastorizzate	10	10	10	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Latte intero UHT	10	10	10	10
		Pane grattugiato	5	5	5	5
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
255	Polpette / crocchette / hamburger di fagioli	Patate fresche	25	30	40	50
		Fagioli cannellini secchi	40	50	60	70
		Uova intere pastorizzate	10	10	10	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Latte intero UHT	10	10	10	10
		Pane grattugiato	5	5	5	5
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
256	Polpette / crocchette / hamburger di piselli	Patate fresche	25	30	40	50
		Piselli surgelati	40	50	60	70
		Uova intere pastorizzate	10	10	10	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Latte intero UHT	10	10	10	10
		Pane grattugiato	5	5	5	5
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
257	Polpette / crocchette / hamburger di lenticchie	Patate fresche	25	30	40	50
		Lenticchie secche	40	50	60	70
		Uova intere pastorizzate	10	10	10	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Latte intero UHT	10	10	10	10
		Pane grattugiato	5	5	5	5
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI**

258	Polpette / crocchette / hamburger di quinoa	Quinoa	25	30	35	40
		Patate fresche	40	50	60	70
		Pane grattugiato	4	5	5	5
		Uova intere pastorizzate	10	10	10	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Olio extravergine di oliva	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
259	Polpette / crocchette / hamburger di verdure e quinoa	Quinoa	20	25	30	40
		Patate fresche	15	20	25	30
		Carote	10	10	15	20
		Zucchine	10	10	15	20
		Pane grattugiato	4	5	5	5
		Uova intere pastorizzate	10	10	10	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Olio extravergine di oliva	5	6	8	10
260	Falafel di ceci	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Ceci secchi	60	80	100	120
		Cipolle	15	20	25	30
		Pangrattato	10	10	15	20
		Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Cumino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio di oliva extravergine	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Pepe	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
261	Polenta	<i>Oppure:</i>				
		Falafel pronti	50	75	100	125
262	Polenta pasticciata	Farina di mais	40	50	60	70
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
263	Caprese	Pomodori pelati	50	70	80	90
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Olio extravergine di oliva	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
264	Insalata ricca con mozzarella	Pomodori maturi	40	50	60	70
		Mozzarella	40	50	60	70
		Origano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Lattuga, cappuccio o indivia	20	25	30	40
		Carote	20	25	30	40
		Mais	20	25	30	40
		Olive	5	10	10	10
		Mozzarella	40	50	60	70
		Olio di oliva extravergine	4	6	8	10
		Aceto o succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI**

<b>SALUMI E FORMAGGI</b>			<b>Asilo Nido</b>	<b>Infanzia</b>	<b>Primaria</b>	<b>Secondaria Adulti</b>
<b>COD.</b>	<b>RICETTE</b>	<b>ALIMENTI</b>	<b>g/ml</b>	<b>g/ml</b>	<b>g/ml</b>	<b>g/ml</b>
265	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto	40	50	60	70
266	Prosciutto crudo	Prosciutto crudo	40	50	60	70
267	Bresaola	Bovino adulto magro	40	50	60	70
268	Mortadella	Mortadella	40	50	60	70
269	Speck	Speck	40	50	60	70
270	Affettato di tacchino	Affettato di tacchino	40	50	60	70
271	Formaggio spalmabile	Formaggio spalmabile	60	80	80	80
272	Mozzarella	Mozzarella	40	50	60	70
273	Crescenza	Crescenza	40	50	60	70
274	Ricotta	Ricotta	40	50	60	70
275	Primosale	Primosale	40	50	60	70
276	Provolone	Provolone	40	50	60	70
277	Caciocavallo	Caciocavallo	40	50	60	70
278	Asiago	Asiago	40	50	60	70
279	Caciotta	Caciotta	40	50	60	70
280	Italico	Italico	40	50	60	70
281	Fontina	Fontina	40	50	60	70
282	Fontal	Fontal	40	50	60	70
283	Emmenthal	Emmenthal	40	50	60	70
284	Taleggio	Taleggio	40	50	60	70
285	Quartirolo	Quartirolo	40	50	60	70
286	Gorgonzola	Gorgonzola	40	50	60	70
287	Grana padano	Grana padano	30	40	50	60
288	Parmigiano reggiano	Parmigiano reggiano	30	40	50	60

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI**

CONTORNI			Asilo Nido	Infanzia	Primaria	Secondaria Adulti
COD.	RICETTE	ALIMENTI	g/ml	g/ml	g/ml	g/ml
289	Insalata verde	Lattuga o cappuccio	20	30	40	50
		Olio extravergine di oliva	5	6	8	10
		Aceto o succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
290	Insalata verde con olive	Lattuga o cappuccio	20	30	40	50
		Olive nere	10	15	20	25
		Olio extravergine di oliva	5	6	8	10
		Aceto o succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
291	Insalata verde con mais	Lattuga o cappuccio	20	30	40	50
		Mais al naturale	10	15	20	25
		Olio extravergine di oliva	5	6	8	10
		Aceto o succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
292	Insalata di radicchio	Radicchio rosso	20	30	40	50
		Olio extravergine di oliva	5	6	8	10
		Aceto o succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
293	Insalata mista con radicchio	Lattuga o cappuccio	10	15	20	25
		Radicchio rosso	10	15	20	25
		Olio extravergine di oliva	5	6	8	10
		Aceto o succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
294	Insalata mista con carote	Lattuga, cappuccio o indivia	10	15	20	25
		Carote fresche	15	20	25	30
		Olio extravergine di oliva	5	6	8	10
		Aceto o succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
295	Insalata mista con finocchi	Lattuga, cappuccio o indivia	10	15	20	25
		Finocchi freschi	15	20	25	30
		Olio extravergine di oliva	5	6	8	10
		Aceto o succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
296	Insalata mista con carote e finocchi	Lattuga, cappuccio o indivia	10	10	15	20
		Carote fresche	10	15	20	25
		Finocchi freschi	10	15	20	25
		Olio extravergine di oliva	5	6	8	10
		Aceto o succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
297	Insalata mista con pomodori	Lattuga	10	15	20	25
		Pomodori maturi	20	30	40	50
		Olio extravergine di oliva	5	6	8	10
		Aceto o succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
298	Insalata mista con peperoni	Lattuga	10	15	20	25
		Peperoni gialli	10	15	20	25
		Olio extravergine di oliva	5	6	8	10
		Aceto o succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.



**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI**

299	Insalata mista con pomodori e mais	Lattuga	10	15	20	25
		Pomodori maturi	15	20	25	30
		Mais al naturale	10	15	20	25
		Olio extravergine di oliva	5	6	8	10
		Aceto o succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
300	Insalata mista con carote e mais	Lattuga	10	15	20	25
		Carote fresche	15	20	25	30
		Mais al naturale	10	15	20	25
		Olio extravergine di oliva	5	6	8	10
		Aceto o succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
301	Insalata mista con cetrioli e carote	Lattuga	10	15	20	25
		Cetrioli freschi	10	10	15	20
		Carote fresche	15	20	25	30
		Olio extravergine di oliva	5	6	8	10
		Aceto o succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
302	Crudità di carote e finocchi	Finocchi freschi	15	20	25	30
		Carote fresche	15	20	25	30
303	Finocchi in insalata	Finocchi freschi	30	40	50	60
		Olio extravergine di oliva	5	6	8	10
		Aceto o succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
304	Carote julienne	Carote fresche	40	50	60	70
		Olio extravergine di oliva	5	6	8	10
		Aceto o succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
305	Carote e olive in insalata	Carote fresche	40	50	60	70
		Olive nere	12	15	20	25
		Olio extravergine di oliva	5	6	8	10
		Aceto o succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
306	Carote e mais in insalata	Carote fresche	30	40	50	60
		Mais al naturale	10	15	20	25
		Olio extravergine di oliva	5	6	8	10
		Aceto o succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
307	Zucchine carote e mais	Zucchine fresche	15	20	25	30
		Carote fresche	15	20	25	30
		Mais al naturale	10	15	20	25
		Olio extravergine di oliva	5	6	8	10
		Aceto o succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
308	Verza in insalata	Cavolo cappuccio (Verza)	30	40	50	60
		Olio extravergine di oliva	5	6	8	10
		Aceto o succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
309	Pomodori in insalata	Pomodori maturi	40	50	60	70
		Olio extravergine di oliva	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
310	Pomodori al basilico e origano	Pomodori maturi	40	50	60	70
		Basilico, origano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI**

311	Pomodori e finocchi in insalata	Pomodori maturi	20	30	40	50
		Finocchi freschi	15	20	25	25
		Olio extravergine di oliva	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
312	Pomodori e cetrioli in insalata	Pomodori maturi	20	30	40	50
		Cetrioli freschi	15	20	25	25
		Olio extravergine di oliva	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
313	Verdure in pinzimonio	Carote fresche	15	20	25	30
		Finocchi freschi	10	15	20	25
		Sedano fresco	10	10	15	20
		Succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
314	Carote al forno	Carote fresche	60	80	100	120
		Olio extravergine di oliva	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
315	Carote al prezzemolo	Carote fresche	60	80	100	120
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
316	Carote e piselli al forno	Carote fresche	30	40	50	60
		Piselli surgelati	30	40	50	60
		Olio extravergine di oliva	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
317	Carote e fagiolini al forno	Carote fresche	30	40	50	60
		Fagiolini surgelati	30	40	50	60
		Olio extravergine di oliva	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
318	Patate in insalata	Patate fresche	90	120	150	180
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
319	Patate al forno	Patate fresche	90	120	150	180
		Rosmarino fresco	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
320	Patate e carote al forno	Patate fresche	40	50	60	70
		Carote fresche	25	30	40	50
		Olio extravergine di oliva	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
321	Patate e fagiolini al forno	Patate fresche	40	50	60	70
		Fagiolini surgelati	25	30	40	50
		Olio extravergine di oliva	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
322	Patate e zucchine al forno	Patate fresche	40	50	60	70
		Zucchine fresche	30	40	50	60
		Olio extravergine di oliva	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
323	Purè di patate	Patate fresche	90	120	150	180
		Latte intero UHT	12	15	20	25
		Noce moscata	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Burro	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI**

324	Patate e piselli in umido	Patate fresche	50	60	70	80
		Piselli surgelati	30	40	50	60
		Cipolla fresca	8	10	10	10
		Pomodori pelati	20	25	30	35
		Olio extravergine di oliva	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
325	Piselli al forno	Piselli surgelati	60	80	100	120
		Olio extravergine di oliva	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
326	Piselli al prezzemolo	Piselli surgelati	60	80	100	120
		Olio extravergine di oliva	5	6	8	10
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
327	Piselli e cipolle	Piselli surgelati	50	70	90	110
		Cipolla fresca	10	10	10	10
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
328	Piselli al pomodoro	Piselli surgelati	50	70	90	110
		Pomodori pelati	25	40	45	50
		Olio extravergine di oliva	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
329	Fagioli all'occhio	Fagioli secchi	30	40	50	60
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
330	Fagioli alla cipolla	Fagioli secchi	25	30	40	50
		Cipolla fresca	10	10	10	10
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
331	Fagioli all'uccelletto	Fagioli secchi	30	40	50	60
		Pomodori pelati	20	25	30	35
		Salvia	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
332	Fagiolini al vapore	Fagiolini surgelati	60	80	100	120
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
333	Fagiolini e patate in umido	Patate fresche	40	50	60	70
		Fagiolini surgelati	25	30	40	50
		Cipolla fresca	8	10	10	10
		Pomodori pelati	25	30	35	40
		Olio extravergine di oliva	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
334	Lenticchie al pomodoro	Lenticchie secche	30	40	50	60
		Pomodori pelati	30	40	45	50
		Cipolla fresca	10	10	10	10
		Olio extravergine di oliva	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI**

335	Fave al pomodoro	Fave sgusciate secche	30	40	50	60
		Pomodori pelati	30	40	45	50
		Cipolla fresca	10	10	10	10
		Olio extravergine di oliva	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
336	Ceci al prezzemolo	Ceci secchi	30	40	50	60
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
337	Verdure stufate	Carote fresche	30	40	50	60
		Zucchine fresche	30	40	50	60
		Cipolla fresca	8	10	15	20
		Olio extravergine di oliva	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
338	Ratatouille di verdure al forno	Patate fresche	30	40	50	60
		Zucchine fresche	15	20	25	30
		Cipolla fresca	10	15	20	25
		Peperoni gialli	10	15	20	25
		Pomodori pelati	20	30	35	40
		Pane grattugiato	6	8	10	12
		Olio extravergine di oliva	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
339	Zucchine al vapore	Zucchine fresche	60	80	100	120
		Olio extravergine di oliva	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
340	Zucchine gratinate	Zucchine fresche	60	80	100	120
		Pane grattugiato	6	8	10	12
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Olio extravergine di oliva	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
341	Zucchine trifolate	Zucchine fresche	60	80	100	120
		Aglione, menta	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
342	Melanzane trifolate	Melanzane fresche	60	80	100	120
		Aglione, menta	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
343	Carciofi trifolati	Carciofi surgelati	60	80	100	120
		Aglione, prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
344	Spinaci al forno	Spinaci surgelati	80	100	120	140
		Succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
345	Cavolfiori gratinati	Cavolfiore fresco	60	80	100	120
		Pane grattugiato	6	8	10	12
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Olio extravergine di oliva	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI**

346	Finocchi gratinati	Finocchi freschi	60	80	100	120
		Pane grattugiato	6	8	10	12
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Olio extravergine di oliva	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
347	Peperoni al forno	Peperoni gialli freschi	100	140	160	180
		Aglione	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
348	Cipolle all'agro	Cipolline	60	80	100	120
		Alloro	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
349	Cavolini di bruxelles	Cavolini di bruxelles	40	60	70	80
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Olio extravergine di oliva	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
350	Biete all'agro	Biete surgelate	80	100	120	140
		Succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	8	10	12	15
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
351	Broccoli / broccoletti al forno	Broccoli / broccoletti freschi	40	60	70	80
		Olio extravergine di oliva	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
352	Zucca al forno	Zucca fresca	100	140	160	180
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI**

FRUTTA			Asilo Nido	Infanzia	Primaria	Secondaria Adulti
COD.	RICETTE	ALIMENTI	g/ml	g/ml	g/ml	g/ml
353	Frutta fresca	Frutta fresca	150	150	150	150
354	Frutta secca	Mandorle secche	10	15	15	15
		Noci secche	10	10	10	10
		Nocciole	10	10	10	10
355	Castagne arrosto	Castagne fresche	70	90	100	110
356	Macedonia di frutta	Pere	30	40	50	60
		Mele	30	40	50	60
		Arance	30	40	50	60
		Noci secche	10	10	10	10
		Kiwi	30	40	50	60
357	Macedonia di frutta 2	Mele	35	45	50	55
		Pere	35	45	50	55
		Mandaranci	35	45	50	55
		Kiwi	35	45	50	55
358	Frullato di frutta	Latte vaccino intero	35	45	50	55
		Mele	70	90	100	110
		Pere	70	90	100	110
359	Frullato di frutta 2	Pere	100	130	150	170
		Yogurt intero	30	50	60	70
		Mandorle secche	10	10	10	10
360	Spremuta d'arancia	Arance succo	150	175	200	225
361	Mela cotta	Budino confezionato	150	150	150	150

La porzione di frutta per ciascun utente non può essere ottenuta frazionando un frutto di peso superiore (es. ½ banana, ½ mela), mentre può essere ottenuta sommando più frutti di peso inferiore (es. 3 albicocche, 2 kiwi).

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI**

<b>DOLCE</b>			<b>Asilo Nido</b>	<b>Infanzia</b>	<b>Primaria</b>	<b>Secondaria Adulti</b>
<b>COD.</b>	<b>RICETTE</b>	<b>ALIMENTI</b>	<b>g/ml</b>	<b>g/ml</b>	<b>g/ml</b>	<b>g/ml</b>
362	Fetta di torta	Torta	60	80	100	120
363	Crostata di frutta	Crostata con marmellata	60	80	100	120
364	Ciambella	Farina 00	30	40	50	60
		Zucchero	15	20	25	30
		Uova intere pastorizzate	15	20	25	30
		Latte intero UHT	5	8	10	15
		Olio extravergine di oliva	8	10	12	15
		Lievito per dolci	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
365	Torta di mele	Mele	20	30	40	50
		Farina 00	30	40	50	60
		Zucchero	15	20	25	30
		Uova intere pastorizzate	15	20	25	30
		Latte intero UHT	5	8	10	15
		Olio extravergine di oliva	8	10	12	15
		Lievito per dolci	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
366	Torta delle caccine	Pane grattugiato	35	45	50	55
		Zucchero	8	10	10	10
		Uova intere pastorizzate	10	15	15	15
		Uva secca	4	6	8	10
		Mandorle secche	10	15	15	15
		Latte intero UHT	90	110	120	130
		Olio extravergine di oliva	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
367	Torta alla ricotta	Ricotta	20	30	35	40
		Farina 00	30	35	40	60
		Zucchero	20	25	30	40
		Uova intere pastorizzate	15	20	25	30
		Latte intero UHT	20	22	25	30
		Olio extravergine di oliva	8	10	12	15
		Lievito per dolci	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
368	Torta alle carote	Carote	20	30	40	50
		Farina 00	30	40	50	60
		Zucchero	15	20	25	30
		Uova intere pastorizzate	15	20	25	30
		Latte intero UHT	5	8	10	15
		Olio extravergine di oliva	8	10	12	15
		Lievito per dolci	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
369	Torta al limone	Limone	20	30	40	50
		Farina 00	30	40	50	60
		Zucchero	15	20	25	30
		Uova intere pastorizzate	15	20	25	30
		Latte intero UHT	5	8	10	15
		Olio extravergine di oliva	8	10	12	15
		Lievito per dolci	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI**

370	Torta pere e cioccolato	Pere	20	30	40	50
		Cioccolato	8	10	12	15
		Farina 00	30	40	50	60
		Zucchero	15	20	25	30
		Uova intere pastorizzate	15	20	25	30
		Latte intero UHT	5	8	10	15
		Olio extravergine di oliva	8	10	12	15
		Lievito per dolci	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
371	Gelato	Gelato fior di latte o cioccolato o fragola	50	50	60	60
372	Gelato biscotto	Gelato biscotto	80	80	80	80
373	Sorbetto	Fragole	100	130	150	170
		Zucchero	8	10	10	10
		Succo di limone	8	10	10	10
374	Yogurt	Yogurt intero	125	125	125	125
375	Yogurt alla frutta	Yogurt alla frutta	125	125	125	125
376	Budino	Budino confezionato	120	120	120	120

<b>PANE</b>			<b>Asilo Nido</b>	<b>Infanzia</b>	<b>Primaria</b>	<b>Secondaria Adulti</b>
<b>COD.</b>	<b>RICETTE</b>	<b>ALIMENTI</b>	<b>g/ml</b>	<b>g/ml</b>	<b>g/ml</b>	<b>g/ml</b>
377	Pane comune	Pane tipo 0	30	50	60	60
378	Pane integrale	Pane integrale	30	50	60	60
379	Grissini o taralli	Grissini o taralli	20	25	30	35
380	Pane arabo	Pane arabo	60	80	100	120

<b>BEVANDE</b>			<b>Asilo Nido</b>	<b>Infanzia</b>	<b>Primaria</b>	<b>Secondaria Adulti</b>
<b>COD.</b>	<b>RICETTE</b>	<b>ALIMENTI</b>	<b>g/ml</b>	<b>g/ml</b>	<b>g/ml</b>	<b>g/ml</b>
381	Acqua dal rubinetto	Acqua potabile di rete	0,5 l.	0,5 l.	0,5 l.	0,5 l.



**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI**

COLAZIONI E MERENDE			Asilo Nido	Infanzia	Primaria	Secondaria Adulti
COD.	RICETTE	ALIMENTI	g/ml	g/ml	g/ml	g/ml
382	The e biscotti	The deteinato Biscotti secchi	120 n. 4	160 n. 5	200 n. 6	240 n. 8
383	Latte	Latte intero fresco	180	220	120	280
384	Latte con fiocchi di cereali	Latte intero fresco Cornflakes	180 25	220 35	250 40	280 45
385	Latte e muesli	Latte intero fresco Fiocchi di 5 cereali Noci secche, nocciolo, mandorle Uva secca	180 15 10 5	220 20 15 5	250 20 15 5	280 30 20 5
386	Latte e biscotti	Latte intero fresco Biscotti secchi	180 n. 4	220 n. 5	250 n. 6	280 n. 8
387	Latte con pane, burro e confettura	Latte intero fresco Pane fresco Burro Confetture o marmellate	180 40 8 20	220 50 10 30	250 50 10 35	280 60 15 40
388	Latte con pane, burro e miele	Latte intero fresco Pane fresco Burro Miele	180 40 8 20	220 50 10 30	250 50 10 35	280 60 15 40
389	Latte con fette biscottate, burro e confettura	Latte intero fresco Fette biscottate Burro Confetture o marmellate	180 n. 2 8 20	220 n. 3 10 30	250 n. 3 12 35	280 n. 4 15 40
390	Yogurt	Yogurt intero alla frutta	125	125	125	125
391	Yogurt con fiocchi di mais	Yogurt intero alla frutta Cornflakes	125 25	125 35	125 40	125 45
392	Yogurt e fette biscottate	Yogurt intero alla frutta Fette biscottate	125 n. 2	125 n. 3	125 n. 3	125 n. 4
393	Yogurt e crackers	Yogurt intero alla frutta Crackers	125 n. 2	125 n. 3	125 n. 4	125 n. 5
394	Pane, burro e zucchero	Pane fresco Burro Zucchero	40 8 8	50 10 10	50 12 12	60 15 15
395	Pane, ricotta e zucchero	Pane fresco Ricotta fresca Zucchero	40 20 8	50 30 10	50 35 12	60 40 15
396	Pane, ricotta e cacao	Pane fresco Ricotta fresca Cacao amaro	40 20 8	50 30 10	50 35 12	60 40 15
397	Pane e confettura	Pane fresco Confetture o marmellate	40 20	50 30	50 35	60 40
398	Pane, burro e confettura	Pane fresco Burro Confettura o marmellata	40 8 20	50 10 30	50 12 35	60 15 40
399	Fette biscottate e confettura	Fette biscottate Confettura o marmellata	n. 2 20	n. 3 30	n. 3 35	n. 4 40
400	Fette biscottate, burro e confettura	Fette biscottate Burro Confettura o marmellata	n. 2 8 20	n. 3 10 30	n. 3 12 35	n. 4 15 40
401	Pane e miele	Pane fresco Miele	40 15	50 20	50 25	60 30

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI**

402	Pane, burro e miele	Pane fresco	40	50	50	60
		Burro	8	10	12	15
		Miele	15	20	25	30
403	Pane e cioccolato	Pane fresco	40	50	50	60
		Cioccolato al latte barretta	20	20	20	20
404	Crostatina	Crostatina confezionata	40	40	40	40
405	Plumcake	Plumcake confezionato	40	40	40	40
406	Focaccia salata	Pasta per pizza	100	130	150	180
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
407	Focaccia al rosmarino	Pasta per pizza	100	130	150	180
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Rosmarino fresco	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
408	Focaccia dolce	Pasta per pizza	100	130	150	180
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Zucchero	10	12	15	18
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
409	Frutta e biscotti	Frutta fresca	150	150	150	150
		Biscotti secchi	n. 4	n. 5	n. 6	n. 8
410	Succo di frutta e biscotti	Succo di frutta	200	200	200	200
		Biscotti secchi	n. 4	n. 5	n. 6	n. 8
411	Spremuta di arancia	Arance succo	150	175	200	225
412	Frullato di frutta	Latte intero fresco	180	220	250	280
		Frutta fresca (media)	100	120	140	150
413	Macedonia di frutta e cereali	Mele	30	35	35	40
		Pere (senza buccia)	30	35	35	40
		Banane	30	35	35	40
		Kiwi	30	35	35	40
		Cornflakes	20	25	25	30
414	Gelato	Gelato fior di latte o cioccolato o fragola	50	50	60	60
415	Gelato biscotto	Gelato biscotto	80	80	80	80
416	Torta	Torta	70	80	80	90

**CESTINO FREDDO PER GITE (Scuole dell'Infanzia)**

Viene di seguito riportata la composizione dei cestini freddi per le gite:

- n. 1 panino (50 g) con prosciutto cotto (40 g);
- n. 1 panino (50 g) con formaggio fresco (40 g);
- frutta fresca (150 g);
- succo e polpa di frutta in confezione tetrabrick (125 ml);
- 1 bottiglia PET di acqua minerale naturale (50 cl);
- torta (120 gr) o prodotto da forno - da concordare con l'Amministrazione Comunale;
- n. 2 tovaglioli di carta;
- n. 1 bicchiere a perdere (200 cc).

**CESTINO FREDDO PER GITE (Scuole Primarie e adulti)**

Viene di seguito riportata la composizione dei cestini freddi per le gite:

- n. 1 panino(60 g) con prosciutto cotto (50 g);
- n. 1 panino (60 g) con formaggio fresco (50 g);
- frutta fresca (150 g);
- succo e polpa di frutta in confezione tetrabrick (125 ml);
- 1 bottiglia PET di acqua minerale naturale (50 cl.);
- torta (150 g) o prodotto da forno - da concordare con l'Amministrazione Comunale;
- n. 2 tovaglioli di carta;
- n. 1 bicchiere a perdere (200 cc).

I cestini, uguali per tutte le utenze, devono essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare.

**TABELLA DI RIFERIMENTO PER LE VARIAZIONI DI PESO DEGLI ALIMENTI  
PRIMA E DOPO LA COTTURA**

**Peso cotto corrispondente a 100 g di alimento crudo, parte edibile**

<b>BOLLITURA</b>	<b>ALIMENTO</b>	<b>PESO COTTO (g)</b>	<b>%</b>
<b>Cereali e derivati</b>	Pasta all'uovo secca	299	+199
	Pasta di semola corta	202	+102
	Pasta di semola lunga	244	+144
	Riso brillato	260	+160
	Riso parboiled	236	+136
	Tortellini freschi	192	+92
<b>Legumi freschi</b>	Fagiolini	95	-5
	Fave	80	-20
	Piselli	87	-13
<b>Legumi secchi</b>	Ceci	290	+190
	Fagioli	242	+142
	Lenticchie	247	+147
<b>Verdure e ortaggi</b>	Agretti	86	-14
	Asparagi	96	-4
	Bieta	86	-16
	Broccoletti a testa	96	-4
	Broccoletti di rapa	95	-5
	Carciofi	74	-26
	Cardi	60	-40
	Carote	87	-13
	Cavolfiore	93	-7
	Cavoli di Bruxelles	90	-10
	Cavolo broccolo verde ramoso	57	-43
	Cavolo cappuccio verde	99	-1
	Cavolo verza	100	0
	Cicoria di campo	100	0
	Cicoria da taglio coltivata	80	-20
	Cipolle	73	-27
	Cipolline	78	-22
	Finocchi	86	-14
	Patate con buccia	100	0
	Patate pelate	87	-13
	Porri	98	-2
	Rape	93	-7
	Spinaci	84	-16
	Topinambur	100	0
	Zucchine	90	-10

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI**

<b>Carni</b>	Bovino adulto, carne magra	66	-34
	Pollo (petto)	90	-10
	Pollo (petto e coscio)	76	-24
	Tacchino (petto)	98	-2
	Tacchino (coscio)	70	-30
<b>Pesci</b>	Aguglia	86	-14
	Cefalo muggine	85	-15
	Cernia	86	-14
	Dentice	85	-15
	Merluzzo	86	-14
	Orata	86	-14
	Sgombro o maccarello	65	-35
	Sogliola	83	-17
	Spigola	86	-14
	Tonno (trance)	80	-20
<b>Pesci surgelati</b>	Cernia	86	-14
	Dentice	85	-15
	Merluzzo	83	-17
	Spigola	86	-14

<b>FRITTURA</b>	<b>ALIMENTO</b>	<b>PESO COTTO (g)</b>	<b>%</b>
<b>Vegetali</b>	Melanzane	80	-20
	Patate, a spicchi	64	-36
	Peperoni	60	-40
	Zucchine, fettine	76	-24
<b>Carni</b>	Bovino adulto / suino, fettina	74	-26
	Bovino adulto, fettina panata	88	-12
	Pollo (petto)	83	-17
	Tacchino (petto)	85	-15
<b>Frattaglie</b>	Cuore (bovino adulto)	65	-35
	Fegato (castrato, cavallo, suino, bovino adulto)	75	-25
	Milza di bovino	74	-26
	Rene di bovino	71	-29
<b>Pesci e molluschi</b>	Acciuga o alice	67	-33
	Aguglia	62	-38
	Anguilla	66	-34
	Lattarini	40	-60
	Polpo	36	-64
	Sarda	59	-41
	Sgombro o maccarello	78	-22
	Tonno (trance)	78	-22

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI**

<b>Varie</b>	Funghi prataioli	53	-47
	Funghi coltivati pleurotes	85	-15
	Frittata con verdure (zucchine, carciofi, biette, cipolle)	75	-25
	Uovo al tegamino	90	-10

<b>ARROSTIMENTO</b>	<b>ALIMENTO</b>	<b>PESO COTTO (g)</b>	<b>%</b>
<b>Carni</b>	Bovino adulto, carne magra**	54	-46
	Bovino adulto, carne magra***	56	-44
	Bovino adulto, fettina*	73	-27
	Suino, fettina*	75	-25
	Pollo (petto)*	89	-11
	Pollo (petto)**	67	-33
	Pollo (petto)***	76	-24
	Tacchino (petto)*	89	-11
	Tacchino (petto)**	69	-31
	Tacchino (petto)***	72	-28
<b>Frattaglie</b>	Cuore (bovino)*	56	-44
	Fegato (castrato, cavallo, suino, bovino adulto)*	64	-36
	Milza (bovino)*	77	-23
	Rene (bovino)*	64	-36
<b>Pesci</b>	Aguglia*	63	-37
	Anguilla*	72	-28
	Cefalo muggine**	75	-25
	Cernia**	79	-21
	Dentice**	71	-29
	Merluzzo*	68	-32
	Sarda*	69	-31
	Sgombro o maccarello*	73	-27
	Sogliola**	70	-30
	Spigola**	75	-25
	Tonno (trance)**	74	-26
	Trota**	73	-27
<b>Pesci surgelati</b>	Cernia**	80	-20
	Dentice**	75	-25
	Merluzzo**	70	-30
	Sogliola**	69	-31
	Spigola**	76	-24
<b>Varie</b>	Melanzane*	40	-60
	Peperoni*	93	-7
	Peperoni**	96	-4

\* Griglia

\*\* Forno a gas

\*\*\* Forno microonde

Fonte: Cra Nut (ex Inran)

**TABELLA DI RIFERIMENTO PER LE VARIAZIONI PERCENTUALI DI PESO DEGLI ALIMENTI  
DOPO SCONGELAMENTO E SCARTO DI LAVORAZIONE**

**Peso corrispondente a 100 g di alimento crudo**

DERRATA	% CALO PESO SCONGELAMENTO	% SCARTO LAVORAZIONE
<b>VERDURA FRESCA</b>		
Barbabietole		10
Bieta costa		10
Broccoli		20
Carote		10
Cavolfiori bianchi		10
Cavolo cappuccio verde		10
Cipolle		20
Erbette		20
Fagiolini		10
Finocchi		40
Insalata brasiliana / iceberg		20
Insalata cicoria bianca / pan di zucchero		10
Insalata indivia bianca		10
Insalata lattuga / canasta		20
Insalata ricia		20
Insalata radicchio di Chioggia		30
Insalata radicchio rosso / trevigiana		10
Insalata scarola		25
Melanzane viola		10
Odori freschi		20
Patate		15
Peperoni		15
Pomodori per insalata		10
Sedano		25
Verze		15
Verdure miste fresche		30
Zucchini		10
Zucca		30

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI**

<b>FRUTTA FRESCA</b>		
Anguria		40
Melone		15
<b>PESCE SURGELATO</b>		
Platessa	30	
Merluzzo tranci	30	
Seppioline	20	
<b>CARNI FRESCHE REFRIGERATE</b>		
Petto di pollo		10
Cosce di pollo		5
Fesa di tacchino		5
Coniglio intero		10
Lonza di suino		10
Coscia di agnello		15
Fesa di bovino adulto / vitello		10
Sottofesa di bovino adulto / vitello (per hamburger o spezzatino)		10
Reale di bovino adulto / vitello (per hamburger o spezzatino)		15
Spalla di bovino adulto / vitello (per hamburger o spezzatino)		10
Scamone di bovino adulto / vitello (per brasato o bollito)		10
Scamone di bovino adulto (per scaloppe)		15
<b>SALUMI E FORMAGGI</b>		
Prosciutto cotto		10
Prosciutto crudo con osso		20
Bresaola		5
Formaggi stagionati		3
Parmigiano reggiano		3