

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE NELLE SCUOLE DELL'OBBLIGO E NELLE
SCUOLE E NIDI D'INFANZIA**

Allegato N. 2c

TABELLE DIETETICHE

INDICE

1- Nidi d'infanzia	pag. 2
2- Scuole infanzia	pag. 25
3- Scuole obbligo	pag. 46
4 - Laboratorio Città di Torino di Loano	pag. 64
5 - Indicazioni per grammature	pag. 70

1. NIDI D'INFANZIA

1.1 PRIMO ANNO DI VITA

1.1.1 PREMESSE

- Fino ai 5-6 mesi l'alimentazione corretta è quella esclusivamente lattea.
- Prima dei 6 mesi è importante somministrare farine che non contengano glutine.
- Il pasto di svezzamento può essere offerto con il biberon, meglio con il cucchiaino.
- E' sconsigliata l'aggiunta di sale o zucchero ai cibi.
- Non utilizzare sedano nelle preparazioni.
- **I bambini di età compresa tra 12 e 14 mesi, se non riescono ad assumere la dieta prevista per i bambini sopra l'anno, possono essere alimentati ancora secondo lo schema previsto dalla dieta "lattanti".**

1.1.2. PREPARAZIONI E GRAMMATURE

- **FINO AI 5 MESI**

- a. Pasti di latte materno o pasti di latte adattato 200-250 ml
- b. Eventuale frutta grattugiata al termine di un pasto di latte (mela, pera, banana): 80 g al massimo

- **DAI 5 AI 6 MESI**

- a. Pasti di latte materno o di proseguimento 200-250 ml
- a. Pasto di svezzamento (a partire dal 5° mese per i bambini alimentati con latte adattato, a partire dal 6° mese per i bambini alimentati con latte materno):
 - brodo vegetale di verdura 200ml
 - crema di riso o di mais e tapioca: 20g (8 cucchiaini)
 - liofilizzato di carne: 5g (mezzo vasetto) oppure omogeneizzato di carne: 40g (mezzo vasetto)
 - parmigiano grattugiato: 2,5g (1 cucchiaino)
 - olio extra vergine d'oliva: 5ml (1 cucchiaino)
- b. Frutta grattugiata (mela, pera, banana) 80g al massimo

PREPARAZIONE DEL BRODO VEGETALE

Far bollire in 1 Litro di acqua per circa un'ora (acqua bollita da 1 litro a 500ml):

- patata ~50g
- carota ~30g
- zucchino ~20g

Filtrare e prelevarne il brodo (200 ml) in cui aggiungere:

- olio extra-vergine d'oliva
- crema di riso o di mais e tapioca
- liofilizzato di agnello o coniglio o tacchino.

Somministrare ai piccoli utenti il preparato così costituito per una/due settimane prima di integrare il pasto con il parmigiano. Analogamente, prima di aggiungere nel pasto anche le verdure passate, somministrare per due/tre settimane il brodo vegetale con gli ingredienti già indicati e successivamente aggiungere il passato di verdura.

Possono essere introdotte altri ortaggi (zucca, finocchio, fagiolini...), eccetto verdure a foglia verde, uno per volta, a distanza di una settimana circa l'uno dall'altro.

• **DAI 6 AI 9 MESI**

PRANZO

a. BRODO VEGETALE di VERDURA:

200 ml: acqua bollita da 1 L a 500 ml con

patata: ~ 50 g

carota: ~ 30

zucchino: ~ 20 g)

Passato di verdure: 70 g

Pastina "000": 20-25 g (22 g = 2 cucchiari e un quarto) oppure semolino: 20-25 g oppure crema

multicereali : 20-25 g (22 g = 2 cucchiari) oppure crema di riso o di mais e tapioca: 20-25 g (22 g = 9 cucchiaini)

Parmigiano grattugiato: 2.5 g (1 cucchiaino)

Olio extra vergine d'oliva: 10 ml (1 cucchiaino)

a. PASSATO DI VERDURA CON LENTICCHIE

Passato di verdura con brodo vegetale

qb

Lenticchie in scatola/secche

40g/g20

Olio extra vergine d'oliva

10g

parmigiano reggiano

10g

b. FORMAGGIO a scelta tra:

ricotta 45g

robiola fresca 30g

tomino fresco 30g

parmigiano 10g

b. CARNE FRULLATA/OMOGENEIZZATO DI CARNE:

30g/1 vasetto

c. FRUTTA GRATTUGIATA (mela, pera, banana):

100 g al massimo

MERENDA:

Yogurth (frutti sotto indicati):

125 g

Latte di proseguimento e biscotto granulato

220g e 10g

Latte di proseguimento e biscotti primi mesi

220g e 10g

Latte di proseguimento e fette biscottate

220g e 8g

Latte di proseguimento e crema di cereali

220g e 15g

Frullato di frutta: 100 g (frutta fresca di stagione con l'aggiunta di acqua e 2 cucchiari di biscotto granulato)

Frutta estiva: mela, pera banana, melone albicocca

Frutta invernale: arancia, mandarino, mela, pera, banana

Frutta cotta e biscotto granulato/primi mesi: 100g mele/prugne cotte e 15g biscotti

• **DAI 9 AI 12 MESI**

PRANZO

a. PASSATO DI VERDURA

Brodo vegetale di verdura: 250 ml

n° 1 invernale = acqua bollita da 1 L a 500 ml con

patata: ~60g

carota: ~40g

zucchino: ~30g

zucca: ~30g

finocchio: ~30g

n° 2 estivo = acqua bollita da 1 L a 500 ml con

patata: ~60g

carota: ~40g
 zuccchino: ~30g
 fagiolini: ~30g

Passato di verdure 90g (ottenuti dal brodo vegetale sopra descritto)
 Pastina "0-00-000" 25 g (3 cucchiaini) oppure semolino: 25 g oppure crema multicereali : 20-25 g (22 g = 2 cucchiaini) oppure riso 25 g
 Parmigiano grattugiato 5g (2 cucchiaini)
 Olio extra vergine d'oliva 10 ml (1 cucchiaino)

a. PASTINA AL POMODORO: sugo preparato con 30 gr di pomodoro fresco cotto lentamente e privato di semi e di buccia , olio extra vergine d'oliva 10ml, parmigiano grattugiato 5g.

a. PASSATO DI LENTICCHIE:

Lenticchie lessate o in scatola al naturale: 100 g (o 30 g di lenticchie secche, lasciate a bagno non più di un'ora e cotte molto lentamente)

Parmigiano grattugiato: 10 g (2 cucchiaini)
 Olio extra vergine d'oliva 10 ml (1 cucchiaino)
 Passato di verdura 20-30 g
 Brodo vegetale n°1 quanto basta
 Pastina "0-00-000" 12 g (1 e 1/2 cucchiaini)

a. CREMA DI CECI

farina di ceci gr 45
 passato di verdura gr 20 - 30
 brodo vegetale n° 2 quanto basta
 olio ml 10
 parmigiano gr 5

a. PASSATO DI VERDURA CON FAGIOLI

passato di verdura con brodo vegetale qb
 fagioli borlotti/cannellini in scatola/secchi 60g/30g
 olio extra vergine d'oliva 10g
 parmigiano reggiano 10g

a. PASSATO DI VERDURA CON PISELLI

passato di verdura con brodo vegetale qb
 piselli surgelati/secchi 60g/30g
 olio extra vergine d'oliva 10g
 parmigiano reggiano 10g

a. VELLUTATA/CREMA DI LENTICCHIE E PORRI

Lenticchie secche gr 15
 Porri gr 15
 Patate gr 25
 Sale QB
 Olio extra vergine di oliva gr 3
 Parmigiano Reggiano gr 3

b. FORMAGGIO a scelta tra:

ricotta 45 g
 robiola fresca 30 g
 tommini freschi 30 g
 stracchino 30 g
 parmigiano 15 g

b. CARNE FRULLATA:

30 g

- b. PROSCIUTTO FRULLATO:** 30 g
- b. PESCE FRULLATO:** (platessa, merluzzo, nasello, nocciolino) 40 g
- c. FRUTTA FRESCA DI STAGIONE:** 100 g massimo
 Estiva: mela, pera, banana, melone, pesca, albicocca
 Invernale: mela, pera, banana, arancio, mandarino

MERENDA:

Frullato di frutta:	
Frutta fresca di stagione con l'aggiunta di acqua e 2 cucchiaini di biscotto granulato:	100 g
Banana	100g
Yogurt (solo frutta sopra indicata)	125 g
Latte di proseguimento e biscotto granulato	250g e 15g
Latte di proseguimento e biscotti primi mesi	250g e 15g
Latte di proseguimento e fette biscottate	250g e 12g
Latte di proseguimento e crema di cereali	250g e 20g
Frutta (100 g) e biscotti primimesi (20 g)	
Frutta cotta (mele, prugne) (100 g) e biscotti primimesi (20 g)	

- **ACQUA:** per tutte le fasce dei lattanti 250ml giornalieri di acqua minerale naturale.

1.2 NIDI d'INFANZIA 12/36 MESI

1.2.1 PRIMI PIATTI

DESCRIZIONE DEI PIATTI	GRAMMATURA BAMBINI	GRAMMATURA ADULTI
RISO ASCIUTTO	40	80
PASTA ASCIUTTA NEI VARI FORMATI	40	80
TAGLIATELLE ALL'UOVO	30	70
PASTINA PER BRODO	25	45
SEMOLINO	20	35
RISO NEI VARI PASSATI	20	40
PASTA NEI VARI PASSATI	20	40
ORZO PERLATO	20	40

Il sedano dev'essere escluso da qualsiasi preparazione.

Il parmigiano dev'essere sempre servito a parte, tranne nei casi in cui fa parte integrante della ricetta (es. sugo al pesto, gnocchi alla romana, polpette, tortini, piatti gratinati)

PASSATO DI ZUCCA

ZUCCA	40	70
PATATA	30	60
AROMI: CIPOLLA	4	5
CAROTA	4	5
OLIO	3	3
SALE	Q.B.	Q.B.
PARMIGIANO REGGIANO	3	5

PASTA/RISO ALL'OLIO E PARMIGIANO

OLIO	5	7
SALE	Q.B.	Q.B.
PARMIGIANO REGGIANO	3	5

BRODO VEGETALE

BRODO VEGETALE: PATATA	25	50
CAROTA	10	15
CIPOLLA	10	15
OLIO	3	3
SALE	Q.B.	Q.B.
PARMIGIANO REGGIANO	3	5

Si richiede che le verdure impiegate per la preparazione del brodo di verdura vengano passate ed inserite nel brodo stesso. Quando la stagionalità lo consente, alle sopracitate verdure si aggiunge lo zucchini.

PASTA IN BIANCO

OLIO	3	5
BURRO	2	2
SALE	Q.B.	Q.B.
PARMIGIANO REGGIANO	3	5

PASSATO DI LEGUMI

LEGUMI: CANNELLINI, PISELLI, CECI	15	35
PATATE	25	50
AROMI: CIPOLLA	4	5
CAROTA	4	5
OLIO	3	3
SALE	Q.B.	Q.B.
PARMIGIANO REGGIANO	3	5

PASSATO DI CECI

CECI SECCHI	20	40
PATATE	30	50
CIPOLLE	6	7
SALVIA	QB	QB
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	3	3
SALE	QB	QB
PARMIGIANO REGGIANO	3	5

PASSATO DI VERDURA

ZUCCA O ZUCCHINE	20	40
CAROTE	20	20
COSTINE	20	20
VERZA (inv.)	5	5
PORRI (inv.)	5	5
PATATE	30	60
AROMI: CIPOLLA	4	5
CAROTA	4	5
OLIO	3	3
SALE	Q.B.	Q.B.
PARMIGIANO REGGIANO	3	5

SUGO AL POMODORO

POMODORI PELATI	30	70
AROMI: CIPOLLA	4	5

CAROTA	4	5
OLIO	3	3
SALE	Q.B.	Q.B.
PARMIGIANO REGGIANO	3	5

E' consentita l'aggiunta di una ridotta quantità di zucchero come correttore di acidità.

SUGO AL POMODORO E RICOTTA

POMODORI PELATI	35	60
RICOTTA	6	15
CAROTA	4	5
CIPOLLA	4	5
ERBE AROMATICHE	Q.B.	Q.B.
OLIO	1	3
SALE	Q.B.	Q.B.

SUGO ALLA MILANESE

ZAFFERANO	1 BUSTINA X 4	1BUSTINA X 4
BURRO	5	5
BRODO VEGETALE:	Q.B.	Q.B.
CAROTA	5	7
CIPOLLA	4	5
SALE	Q.B.	Q.B.
PARMIGIANO REGGIANO	3	5

SUGO AGLI AROMI

ROSMARINO E SALVIA	Q.B.	Q.B.
OLIO	5	7
SALE	Q.B.	Q.B.
PARMIGIANO REGGIANO	3	5

SUGO AL RAGU' DI CARNE

CARNE DI BOVINO ADULTO	20	40
POMODORI PELATI	35	60
OLIO	2	3
CAROTA	4	5
CIPOLLA	4	5
SALE	Q.B.	Q.B.
ROSMARINO	Q.B.	Q.B.
PARMIGIANO REGGIANO	3	5

VELLUTATA DI ERBETTE

ERBETTE	40	70
PATATE	35	60
CAROTE	4	5
CIPOLLE	4	5
SALE	Q.B.	Q.B.
OLIO	3	3
PARMIGIANO REGGIANO	3	5

VELLUTATA DI VERDURA

ZUCCA O ZUCCHINE	20	40
PATATE	45	65
CIPOLLE	5	5
CAROTE	20	25
COSTINE	20	25

VERZA (inv).	5	10
PORRI (inv.)	5	5
SALE	Q.B.	Q.B.
OLIO	3	3
PARMIGIANO REGGIANO	3	5
VELLUTATA DI ZUCCA		
ZUCCA	40	70
PATATE	35	65
CIPOLLE	4	5
CAROTE	4	5
SALE	Q.B.	Q.B.
OLIO	3	3
PARMIGIANO REGGIANO	3	5
VELLUTATA DI PATATE E PORRI		
PATATE	60	85
PORRI	35	50
CAROTE	4	5
CIPOLLE	4	5
SALE	Q.B.	Q.B.
OLIO	3	3
PARMIGIANO REGGIANO	3	5
VELLUTATA DI PATATE E CAROTE		
PATATE	40	85
CAROTE	20	50
AROMI: CAROTE	4	5
CIPOLLE	4	5
SALE	Q.B.	Q.B.
OLIO	3	3
PARMIGIANO REGGIANO	3	5
PASSATO DI LENTICCHIE		
LENTICCHIE SECCHIE	10	30
PATATE	25	50
CIPOLLE	4	5
CAROTE	4	5
OLIO	3	3
POMODORI PELATI	5	5
SALE	QB	QB
PARMIGIANO REGGIANO	3	5
GNOCCHI ALLA ROMANA		
SEMOLA DI GRANO DURO	30	60
UOVA	1X6	1X4
LATTE INTERO PASTORIZZATO	100	200
BURRO	5	8
PARMIGIANO REGGIANO	5	10
OLIO	3	5
SALE	QB	QB
SUGO DI POMODORO FRESCO E BASILICO		
POMODORO FRESCO	40	80
OLIO	3	3
AROMI: CIPOLLA	4	4

CAROTA	4	4
BASILICO	4	4
SALE	Q.B.	Q.B.
PARMIGIANO REGGIANO	3	5
RAGU' VEGETALE		
POMODORI PELATI	30	60
CAROTE	10	15
FAGIOLINI	10	15
PISELLI	5	10
ZUCCHINE	15	30
AROMI: CIPOLLA	4	5
CAROTA	4	5
OLIO	3	3
SALE	Q.B.	Q.B.
PARMIGIANO REGGIANO	3	5
MINESTRA DI PISELLI		
PISELLI SURGELATI	20	35
PATATE	35	55
AROMI: CIPOLLA	4	4
CAROTA	4	4
OLIO	3	3
SALE	Q.B.	Q.B.
PARMIGIANO REGGIANO	3	5
SUGO DI ZUCCHINE		
POMODORI PELATI	30	60
ZUCCHINE	20	50
AROMI: CIPOLLA	4	5
CAROTA	4	5
BASILICO	4	5
OLIO	3	3
SALE	Q.B.	Q.B.
PARMIGIANO REGGIANO	3	5
SUGO ALLA CREMA DI ZUCCHINE		
ZUCCHINI	40	80
PREZZEMOLO	QB	QB
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	2	5
SALE	QB	QB
PARMIGIANO REGGIANO	3	5
PASSATO DI CECI ED ERBETTE		
CECI	20	40
ERBETTE	50	80
PATATE	30	60
AROMI: CAROTA	4	4
CIPOLLA	4	4
OLIO	3	3
SALE	Q.B.	Q.B.
PARMIGIANO REGGIANO	3	5
CREMA DI FAGIOLI		
FAGIOLI CANNELLINI	20	40
PATATE	8	15

CIPOLLE	3	5
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	2	5
ALLORO	QB	QB
SALE	QB	QB
PARMIGIANO REGGIANO	3	5
SUGO AL LATTE		
LATTE UHT INTERO	30	50
BURRO	5	5
SALE	QB	QB
ACQUA	QB	QB
PARMIGIANO REGGIANO	3	5
SUGO ALLA PASTORELLA		
SPINACI	45	75
BURRO	3	7
STRACCHINO	15	40
CAROTE	3	5
CIPOLLE	3	5
SALE	QB	QB
PARMIGIANO REGGIANO	3	5
SUGO AL PESTO PATATE E FAGIOLINI		
PINOLI	2	6
BASILICO	5-10	15-20
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	7
PARMIGIANO REGGIANO	3	7
FAGIOLINI	30	40
PATATE	20	20
SALE	0,2	0,3

SULLA BASE DI RICHIESTA SPECIFICA DELL'ECONOMA, DEVONO ESSERE INVIATI FORMATI DI PASTA:

- **Piccoli** : (es. anellini, stelline, tempestine) per facilitare il passaggio da lattanti a divezzi
- **Normali**: (es. ½ penne, sedanini, gnocchetti sardi, fusillini, pipette rigate, fantasia) nel caso di bambini già in grado di alimentarsi autonomamente

1.2.2 SECONDI PIATTI CALDI

PETTO DI POLLO IMPANATO AL FORNO

PETTO DI POLLO	50	100
UOVA	1X6	1X6
PANGRATTATO	10	15
OLIO	5	5
LIMONE	1X4	1X4
SALE	Q.B.	Q.B.

PETTO DI POLLO INFARINATO/AL LIMONE

PETTO DI POLLO	50	100
FARINA 00	10	10
OLIO	5	5
SALE	Q.B.	Q.B.
LIMONE (a parte)	1X4	1X4

POLPETTONE DI BOVINO IN UMIDO

CARNE DI BOVINO ADULTO	40	80
------------------------	----	----

UOVA	1X8	1X8
PARMIGIANO REGGIANO	3	3
LATTE	10	10
MOLLICA DI PANE	10	10
PAN GRATTATO	Q.B.	Q.B.
POMODORI PELATI	20	30
AROMI: CIPOLLA	4	5
CAROTA	4	5
PREZZEMOLO	Q.B.	Q.B.
OLIO	3	3
SALE	Q.B.	Q.B.

CROCCHETTE DI PESCE AL FORNO

FILETTO di platessa/nasello/halibut (peso lordo)	80	100
UOVA	1X8	1X8
MOLLICA DI PANE	10	10
LATTE	10	10
PARMIGIANO REGGIANO	3	3
OLIO	3	3
AROMI: CIPOLLA	4	4
CAROTA	4	4
PREZZEMOLO	Q.B.	Q.B.
PANGRATTATO	Q.B.	Q.B.
LIMONE	1X4	1X4
SALE	Q.B.	Q.B.

TORTINO CON ZUCCHINE

UOVA	2x3	1
ZUCCHINE	20	30
OLIO	5	5
PARMIGIANO REGGIANO	3	5
AROMI: PREZZEMOLO	Q.B.	Q.B.
SALE	Q.B.	Q.B.

LONZA ALLA PIZZAIOLA

LONZA DI MAIALE	50	100
POMODORI PELATI	20	30
OLIO	3	3
FARINA	Q.B.	Q.B.
ORIGANO	Q.B.	Q.B.
SALE	Q.B.	Q.B.

COSCIA (FUSO/SOVRACOSCIA) DI POLLO BOLLITA

COSCIA DI POLLO (peso lordo)	170	210
OLIO	5	5
AROMI: ALLORO	Q.B.	Q.B.
CAROTE	4	4
CIPOLLA	4	4
SALE	Q.B.	Q.B.

COSCIA (FUSO/SOVRACOSCIA) DI POLLO STUFATA

COSCIA DI POLLO (peso lordo)	170	210
OLIO	5	5
AROMI:PREZZEMOLO	Q.B.	Q.B.
CAROTE	4	4
CIPOLLA	4	4

TIMO	QB	QB
SALE	Q.B.	Q.B.
POLPETTE DI TACCHINO E SPINACI AL FORNO		
POLPA DI TACCHINO	40	80
PATATE	10	30
SPINACI SURGELATI	5	15
UOVA	1X8	1X8
PARMIGIANO REGGIANO	3	3
PANGRATTATO	Q.B.	Q.B.
OLIO	5	5
SALE	Q.B.	Q.B.
TORTINO LATTE E PARMIGIANO		
UOVA	2X3	1
LATTE	10	10
PARMIGIANO REGGIANO	7	7
OLIO	5	5
SALE	Q.B.	Q.B.
SFORMATO DI PATATE AL GRATIN		
PATATE	60	100
PARMIGIANO REGGIANO	10	20
PANGRATTATO	5	5
UOVA	1X5	1X4
OLIO	3	3
SALE	QB	QB
SFORMATO DI VERDURA		
RICOTTA	40	75
COSTINE	25	54
UOVA	1X8	1X6
PARMIGIANO REGGIANO	5	10
PANGRATTATO	2	3,5
SALE	QB	QB
POLPETTINE DI RICOTTA AL FORNO		
RICOTTA	40	100
PATATE	25	70
UOVA	1X6	1X6
PARMIGIANO REGGIANO	5	10
PANGRATTATO	3	7
OLIO	3	5
SALE	QB	QB
POLPETTE DI LONZA ALLA PIZZAIOLA		
LONZA	40	80
UOVA	1X8	1X8
PARMIGIANO REGGIANO	4	7
LATTE	10	20
MOLLICA DI PANE	12	25
PAN GRATTATO	Q.B.	Q.B.
AROMI: CIPOLLA	4	5
CAROTA	4	5
ORIGANO	Q.B.	Q.B.
OLIO	2	3

SALE	Q.B.	Q.B.
POMODORI PELATI	20	30

FILETTI DI HALIBUT GRATINATI

HALIBUT SURGELATO (peso lordo)	110	140
AROMI (ROSMARINO E SALVIA)	QB	QB
PANGRATTATO	12	20
OLIO	4	7
FARINA	QB	QB
ACETO DI VINO	QB	QB
SALE	QB	QB

FILETTO DI PLATESSA IMPANATO AL FORNO

FILETTO DI PLATESSA SURGELATO (peso lordo)	110	140
UOVA	1X6	1X6
PANGRATTATO	10	10
OLIO	5	5
LIMONE	1X4	1X4
SALE	Q.B.	Q.B.

POLPETTINE DI LONZA AL FORNO

LONZA	40	80
UOVA	1X8	1X8
PARMIGIANO REGGIANO	3	3
LATTE	10	10
MOLLICA DI PANE	10	10
PAN GRATTATO	Q.B.	Q.B.
AROMI: CIPOLLA	4	4
CAROTA	4	4
PREZZEMOLO	Q.B.	Q.B.
OLIO	5	5
SALE	Q.B.	Q.B.

PETTO DI TACCHINO INFARINATO AL LIMONE

PETTO DI TACCHINO	50	100
FARINA 00	10	10
OLIO	5	5
LIMONE	1X4	1X4
SALE	Q.B.	Q.B.

CROCCHETTE DI RICOTTA E SPINACI AL FORNO

RICOTTA	30	60
PATATE	15	30
SPINACI	5	10
UOVA	1X8	1X8
PARMIGIANO REGGIANO	3	3
PANGRATTATO	Q.B.	Q.B.
OLIO	5	5
SALE	Q.B.	Q.B.

COSCIA (FUSO/SOVRACOSCIA) DI POLLO ARROSTO

COSCIA (FUSO/SOVRACOSCIA) DI POLLO (peso lordo)	170	200
OLIO	5	5
AROMI: ROSMARINO E SALVIA	Q.B.	Q.B.
SALE	Q.B.	Q.B.

PETTO DI TACCHINO ALLA PIZZAIOLA

PETTO DI TACCHINO	50	100
POMODORI PELATI	20	30
OLIO	3	3
FARINA	Q.B.	Q.B.
AROMI: ORIGANO	Q.B.	Q.B.
SALE	Q.B.	Q.B.

SPEZZATINO DI BOVINO IN UMIDO CON PATATE

CARNE DI BOVINO	60	120
POMODORI PELATI	30	60
OLIO	3	8
PATATE	100	160
AROMI: CAROTE	4	6
CIPOLLA	4	6
SALE	Q.B.	Q.B.

SPEZZATINO DI MAIALE IN UMIDO

CARNE DI MAIALE	60	120
POMODORI PELATI	30	80
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	3	8
CIPOLLE	4	6
CAROTE	4	6
SALE	QB	QB

SPEZZATINO DI TACCHINO IN UMIDO

CARNE DI TACCHINO	60	120
POMODORI PELATI	30	60
OLIO	6	8
CAROTE	5	6
CIPOLLE	5	6
SALE	Q.B.	Q.B.

SPEZZATINO DI TACCHINO IN UMIDO CON PATATE

CARNE DI TACCHINO	60	120
POMODORI PELATI	30	60
OLIO	6	8
PATATE	100	160
CAROTE	5	6
CIPOLLE	5	6
SALE	QB	QB

ARROSTO DI TACCHINO

FESA DI TACCHINO	50	100
CAROTE	5	7
CIPOLLA	5	7
ROSMARINO	Q.B.	Q.B.
SALVIA	Q.B.	Q.B.
OLIO	3	5
SALE	Q.B.	Q.B.

TORTINO ARCOBALENO

UOVO	2x3	1
CAROTE	10	15
PATATE	10	15
PISELLI	6	10

OLIO	5	5
PARMIGIANO REGGIANO	3	3
SALE	Q.B	Q.B
FLAN DI SPINACI		
UOVA	2X3	1
SPINACI	25	50
PARMIGIANO REGGIANO	8	15
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	3	5
SALE	QB	QB
PATATE	40	70
LATTE INTERO UHT	5	10
PANGRATTATO	QB	QB
POLPETTE DI BOVINO IN UMIDO		
CARNE DI BOVINO ADULTO	40	80
UOVA	1X8	1X8
PARMIGIANO REGGIANO	3	5
LATTE	10	20
MOLLI CA DI PANE	10	20
PAN GRATTATO	Q.B	Q.B.
POMODORI PELATI	20	30
AROMI: CIPOLLA	4	4
CAROTA	4	4
PREZZEMOLO	Q.B	Q.B.
OLIO	3	5
SALE	Q.B	Q.B.
SFORMATO DI TACCHINO E FINOCCHI AL FORNO		
POLPA DI TACCHINO	40	80
FINOCCHI	20	40
LIMONE	QB	QB
UOVA	1X6	1X4
PARMIGIANO REGGIANO	3	3
PANGRATTATO	10	12
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	1	3
LATTE INTERO UHT	10	20
SALE	QB	QB
SPEZZATINO/ROLATINE DI POLLO AGLI AROMI		
SOVRACOSCE DI POLLO	60	120
ROSMARINO	QB	QB
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	3	5
SALE	QB	QB
ZUCCA CON PATATE GRATINATE AL FORNO		
ZUCCA	72	150
PATATE	48	100
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	2	5
PARMIGIANO REGGIANO	3	5
PANGRATTATO	QB	QB
SALE	QB	QB

1.2.3 SECONDI PIATTI FREDDI

PROSCIUTTO COTTO:	30	80
MANZO STUFATO OLIO E LIMONE		
MANZO STUFATO	30	80
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	2	5
LIMONE	1X6	1X5
FORMAGGI:		
MOZZARELLA/FIORDILATTE, CACIOTTINA FRESCA, CRESCENZA, STRACCHINO, RICOTTA,		
ROBIOLA FRESCA, FONTAL,	40	80
GRANA PADANO	30	60
TONNO SOTT'OLIO ben sgocciolato	40	80
MOUSSE DI TONNO		
TONNO SOTT'OLIO	10	30
ROBIOLA	20	60
LIMONE SUCCO	2	5
MOUSSE DI PROSCIUTTO COTTO		
PROSCIUTTO COTTO	15	40
ROBIOLA	20	50
LIMONE SUCCO	1,5	5

1.2.4 CONTORNI

SPINACI/COSTINE SALTATE ALL'OLIO		
SPINACI/COSTINE SURGELATI	80	150
COSTINE FRESCHE	130	250
OLIO	5	5
SALE	Q.B.	Q.B.
BROCCOLI LESSI/SALTATI CALDI		
BROCCOLI FRESCHI	130	200
OLIO	5	5
LIMONE	1X4	1X4
SALE	Q.B.	Q.B.
PUREA DI PATATE		
PATATE	80	130
LATTE INTERO UHT	25	40
BURRO	5	5
SALE	Q.B.	Q.B.
FAGIOLINI SALTATI ALL'OLIO		
FAGIOLINI SURGELATI	60	130
OLIO	5	5
SALE	Q.B.	Q.B.
CAROTE AL FORNO		
CAROTE	90	180
OLIO	5	5
AROMI: PREZZEMOLO	Q.B.	Q.B.

SALE	Q.B.	Q.B.
CAROTE LESSE CALDE		
CAROTE	90	180
OLIO	5	5
SALE	Q.B.	Q.B.
CAROTE SALTATE AL BURRO		
CAROTE	90	180
OLIO	2	4
BURRO	3	6
SALE	Q.B.	Q.B.
FINOCCHI SALTATI ALL'OLIO		
FINOCCHI	100	160
OLIO	5	5
SALE	Q.B.	Q.B.
PUREA DI PATATE E ZUCCA		
PATATE	50	70
ZUCCA GIALLA	50	70
LATTE	25	40
BURRO	5	5
SALE	Q.B.	Q.B.
PUREA DI PATATE E CAROTE		
PATATE	50	80
CAROTE	50	70
LATTE INTERO UHT	25	40
BURRO	5	5
SALE	QB	QB
FAGIOLINI E CAROTE LESSI CALDI		
FAGIOLINI SURGELATI	30	60
CAROTE	50	80
OLIO	5	5
SALE	Q.B.	Q.B.
ACETO DI VINO	Q.B.	Q.B.
FINOCCHI GRATINATI AL FORNO		
FINOCCHIO	100	160
OLIO	5	5
PARMIGIANO REGGIANO	3	5
PAN GRATTATO	3	3
SALE	Q.B.	Q.B.
INSALATA VERDE		
INSALATA VERDE	20	50
OLIO	5	5
ACETO	Q.B.	Q.B.
SALE	Q.B.	Q.B.
FAGIOLINI LESSI CALDI/SALTATI ALL'OLIO		
FAGIOLINI SURGELATI	60	130
OLIO	5	5

SALE	Q.B.	Q.B.
CAROTE GRATTUGIATE		
CAROTE	50	110
OLIO	5	5
LIMONE	1X4	1X4
SALE	Q.B.	Q.B.
ZUCCHINE RAPE' CON CAROTE GRATTUGIATE		
ZUCCHINI	30	100
CAROTE	20	40
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	7
LIMONE A PARTE	1X6	1X4
SALE	QB	QB
ZUCCA GRATINATA AL FORNO		
ZUCCA	100	200
OLIO	5	5
PARMIGIANO REGGIANO	3	5
PANGRATTATO	Q.B.	Q.B.
SALE	Q.B.	Q.B.
ZUCCA E PATATE GRATINATE AL FORNO		
ZUCCA	72	150
PATATE	48	100
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	2	5
PARMIGIANO REGGIANO	3	3
SALE	QB	QB
PANGRATTATO	QB	QB
CAVOLFIORE SALTATO ALL'OLIO		
CAVOLFIORI	100	180
OLIO	5	5
SALE	Q.B.	Q.B.
CAVOLFIORE GRATINATO AL FORNO		
CAVOLFIORI	100	180
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5
PARMIGIANO REGGIANO	3	5
PANGRATTATO	3	5
SALE	QB	QB
SPINACI ALL'OLIO E PARMIGIANO		
SPINACI surgelati	80	150
OLIO	5	7
SALE	QB	QB
PARMIGIANO REGGIANO	5	5
COSTINE ALL'OLIO E PARMIGIANO		
COSTINE SURGELATE	80	150
FRESCHES	130	250
OLIO	5	7
SALE	QB	QB
PARMIGIANO REGGIANO	5	5

PATATE AL FORNO

PATATE	100	180
OLIO	5	7
AROMI: ROSMARINO, ALLORO	Q.B.	Q.B.
SALE	Q.B.	Q.B.

INSALATA DI POMODORI

POMODORI	80	150
OLIO	5	5
ACETO	Q.B.	Q.B.
ORIGANO	Q.B.	Q.B.
SALE	Q.B.	Q.B.

ZUCCHINE PRIMAVERA

ZUCCHINE	100	135
OLIO	5	5
AROMI: PREZZEMOLO	Q.B.	Q.B.
SALE	Q.B.	Q.B.

ZUCCHINE TRIFOLATE

ZUCCHINI	100	135
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	7
PREZZEMOLO	QB	QB
BASILICO	QB	QB
SALE	QB	QB

PISELLINI SALTATI ALL'OLIO

PISELLINI SURGELATI	30	100
OLIO	5	5
AROMI: CIPOLLA	Q.B.	Q.B.
SALE	Q.B.	Q.B.

CAROTE SALTATE ALL'OLIO

CAROTE	90	180
OLIO	5	7
SALE	Q.B.	Q.B.

ZUCCHINE E MELANZANE TRIFOLATE

ZUCCHINI	65	80
MELANZANE	45	70
OLIO	5	7
PREZZEMOLO	Q.B.	Q.B.
BASILICO	Q.B.	Q.B.
SALE	Q.B.	Q.B.

1.2.5 PANE e FRUTTA

1.2.5.1. PANE PER PRANZO	30	60
1.2.5.2. PANE PER MERENDA	30	
1.2.5.3. FRUTTA DI STAGIONE	150	150

1.2.6 MERENDA**PIZZA AL POMODORO**

FARINA 00	40
LIEVITO DI BIRRA	2

POMODORI PELATI	40
OLIO	5
ORIGANO	Q.B.
SALE	Q.B.
FARINATA	
FARINA DI CECI	20
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	4
SALE	QB
TE' DETEINATO E FETTE BISCOTTATE CON MIELE O MARMELLATA	
TE' DETEINATO	1 BUSTINA X 2
ZUCCHERO	10
FETTE BISCOTTATE	15
MIELE/MARMELLATA	15
SPREMUTA D'ARANCIA CON BISCOTTI SECCHI/FETTE BISCOTTATE	
ARANCIA SPREMUTA	100 CC
ZUCCHERO	5
BISCOTTI/FETTE BISCOTTATE	20/15
TISANA ALLA FRUTTA CON PANE E MARMELLATA	
PANE	30
MARMELLATA	15
TISANA ALLA FRUTTA	1 BUSTINA X 2
ZUCCHERO	10
MOUSSE DI FRUTTA	
n. 1 CONFEZIONE no kiwi, frutti di bosco	100
MOUSSE DI FRUTTA CON BISCOTTI	
MOUSSE DI FRUTTA MONORAZIONE	100
BISCOTTI SECCHI	20
PANE CON OLIO	
PANE	30
OLIO	5
BANANA	N. 1 DA GR. 130
LATTE CON ORZO E BISCOTTI SECCHI/FETTE BISCOTTATE	
LATTE INTERO	130
ORZO SOLUBILE	2
ZUCCHERO	5
BISCOTTI/FETTE BISCOTTATE	20/15
TORTA MARGHERITA	
FARINA 00	30
UOVA	1X4
ZUCCHERO	30
BURRO	5
LATTE INTERO UHT	15
LIEVITO	2
TORTA DI MELE	
FARINA 00	25

UOVA	1X6
ZUCCHERO	15
BURRO	5
LATTE INTERO UHT	13
LIEVITO	2
MELE	25
GLASSATURA (consigliata):	
ZUCCHERO	3
LIMONE SUCCO	2

TORTA ALLO YOGURT E TE' DETEINATO

FARINA 00	30
UOVA	1X4
ZUCCHERO	30
BURRO	5
LATTE INTERO UHT	15
LIEVITO	2
YOGURT AL NATURALE	20
TE' DETEINATO	1X2
ZUCCHERO	10

TISANA ALLA FRUTTA CON PANE E MIELE

PANE	30
TISANA ALLA FRUTTA	1X2
ZUCCHERO	10
MIELE	15

TISANA ALLA FRUTTA E FETTE BISCOTTATE CON MIELE

TISANA ALLA FRUTTA	1 BUSTINA X 2
ZUCCHERO	10
FETTE BISCOTTATE	15
MIELE	15

TISANA ALLA FRUTTA E FETTE BISCOTTATE

TISANA ALLA FRUTTA	1 BUSTINA X 2
ZUCCHERO	10
FETTE BISCOTTATE	15

LATTE CON RISO SOFFIATO

LATTE INTERO	130
ZUCCHERO	5
RISO SOFFIATO	15

TE' DETEINATO E FETTE BISCOTTATE CON MARMELLATA

TE' DETEINATO	1 BUSTINA X 2
ZUCCHERO	10
FETTE BISCOTTATE	15
MARMELLATA	15

TE' DETEINATO CON PANE E MARMELLATA

TE' DETEINATO IN BUSTINE	1X2
PANE	30
ZUCCHERO	10
MARMELLATA	15

FOCACCIA BIANCA

FARINA 00	40
LIEVITO	2
OLIO	5
ROSMARINO	Q.B.
SALE	Q.B.

LATTE CON CORN FLAKES

LATTE INTERO FRESCO	130
ZUCCHERO	5
CORN FLAKES	15

LATTE E MIELE CON FETTE BISCOTTATE

LATTE INTERO FRESCO	130
MIELE	10
FETTE BISCOTTATE	15

LATTE E CACAO CON FETTE BISCOTTATE

LATTE INTERO FRESCO	130
CACAO AMARO	5
ZUCCHERO	10
FETTE BISCOTTATE	15

CREMA DI RICOTTA E CACAO CON FETTE BISCOTTATE O PANE

RICOTTA	40
ZUCCHERO	10
CACAO AMARO	3
FETTE BISCOTTATE/PANE	15/20
LATTE INTERO FRESCO	QB

YOGURT ALLA FRUTTA no kiwi, frutti di bosco N. 1 VASETTO GR. 125

BUDINO (VANIGLIA/CREME CAMEL) N. 1 VASETTO GR. 100

PANE CON POMODORO. OLIO

PANE	30
POMODORO	40
OLIO	3
SALE	Q.B.

KARCADE' E FETTE BISCOTTATE O PANE CON MIELE O MARMELLATA

KARCADE'	1 BUSTINA X 2
ZUCCHERO	10
FETTE BISCOTTATE/PANE	15/30
MIELE/MARMELLATA	15

SUCCO DI FRUTTA CON BISCOTTI SECCHI

SUCCO DI FRUTTA <u>no arancia, kiwi, frutti di bosco</u>	125
BISCOTTI	20

PIZZA AL POMODORO FRESCO

FARINA 00	40
LIEVITO DI BIRRA	2
POMODORI FRESCHI	40
OLIO	5
ORIGANO	Q.B.

SALE	Q.B.
FRUTTA COTTA CON BISCOTTI	
MELE/PERE/PRUGNE	150
BISCOTTI SECCHI	18
BANANA O MELONE	
BANANA	N. 1 DA GR. 130
O	
MELONE	GR. 250

1.2.7. DIETA IN BIANCO

1.2.7.1 PRANZO

PASTA O RISO ALL'OLIO

PASTA/RISO	40
OLIO	5
PARMIGIANO REGGIANO	3
SALE	Q.B.

A. CARNE DI BOVINO/TACCHINO/POLLO AI FERRI

CARNE DI BOVINO/TACCHINO/POLLO AI FERRI	50
OLIO	5
LIMONE	1X4
SALE	Q.B.

B. FILETTO DI PLATESSA ALL'OLIO E LIMONE

FILETTO PLATESSA (peso lordo)	110
OLIO	5
LIMONE	1X4
SALE	Q.B.

CAROTE/PATATE LESSE

CAROTE/PATATE	80
OLIO	5
SALE	Q.B.

PANE 25

FRUTTA DI STAGIONE (peso lordo) 150

1.2.7.2 MERENDA

TISANA ALLA FRUTTA CON BISCOTTI SECCHI

TISANA	1 BUSTINA X 2
ZUCCHERO	10
BISCOTTI	20

1.2.8 CONTENUTO SACCHETTI CONFEZIONATI

1. BAMBINI:

PANE (formato bocconcino)	1 PANINO DA GR. 40
FOCACCIA BIANCA	2 PEZZI DA GR. 40
FORMAGGIO STABILIZZATO:	1 FORMAGGINO DA GR. 25 1 CONFEZIONE DI FORMAGGIO SOTTOVUOTO DA 25 GR
MARMELLATA	GR. 25
CROSTATINA CON MARMELLATA DA 40 GR. O BUDINO STABILIZZATO	100 GR
SUCCO DI FRUTTA BIO NO GUSTO ARANCIA	1 BRIK DA 200 ml
BANANA	GR. 150
ACQUA MINERALE NATURALE	1 BOTTIGLIE DA 500 ml CAD

2. ADULTI

PANE (formato bocconcino)	3 PANINI DA GR. 40 CAD
FOCACCIA BIANCA	3 PEZZI DA GR. 40 CAD.
FORMAGGIO STABILIZZATO:	FORMAGGINI GR. 75 FORMAGGIO SOTTOVUOTO DA 50 GR
MARMELLATA	GR. 50
CROSTATINA CON MARMELLATA DA 40 GR. O BUDINO STABILIZZATO	100 GR
SUCCO DI FRUTTA BIO NO GUSTO ARANCIA	1 BRIK DA 200 ml
BANANA	GR. 150
ACQUA MINERALE NATURALE	1 BOTTIGLIA DA 500 ml

**NB. PER GLI UTENTI CHE USUFRUISCONO DI UN MENU' PRIVO DI CARNI SI RICHIEDE LA FORNITURA DI N. 2 PANINI DA GR. 40 IN SOSTITUZIONE DELLA FOCACCIA BIANCA
STOVIGLIE: POSATE, TOVAGLIOLI E BICCHIERI A PERDERE**

2. SCUOLE D'INFANZIA

2.1 PRIMI PIATTI

DESCRIZIONE DEI PIATTI	GRAMMATURA BAMBINI	GRAMMATURA ADULTI
RISO ASCIUTTO	50	80
PASTA ASCIUTTA NEI VARI FORMATI	50	80
TAGLIATELLE ALL'UOVO	40	70
PASTINA PER BRODO	30	45
RISO NEI VARI PASSATI	25	40
PASTA NEI VARI PASSATI	25	40
ORZO PERLATO	25	40
CROSTINI	25	40
POLENTA	40	65
SEMOLA di GRANO DURO	30	60

Il sedano dev'essere escluso da qualsiasi preparazione.

Il parmigiano dev'essere sempre servito a parte, tranne nei casi in cui fa parte integrante della ricetta (es. sugo al pesto, gnocchi alla romana, polpette, tortini, piatti gratinati)

PASSATO DI PATATE E PORRI

PATATE	80	90
PORRI	40	50
AROMI: CAROTA	4	4
CIPOLLA	4	4
OLIO	3	3
SALE	Q.B.	Q.B.
PARMIGIANO REGGIANO	3	5

SUGO DI POMODORO

POMODORI PELATI	40	70
AROMI: CIPOLLA	4	5
CAROTA	4	5
OLIO	3	3
SALE	Q.B.	Q.B.
PARMIGIANO REGGIANO	3	5

E' consentita l'aggiunta di una ridotta quantità di zucchero come correttore di acidità

SUGO AL POMODORO E RICOTTA

POMODORI PELATI	40	60
RICOTTA	8	15
ORTAGGI	Q.B.	Q.B.
ERBE AROMATICHE	Q.B.	Q.B.
OLIO	1	3
SALE	Q.B.	Q.B.

SUGO ALLA MILANESE

ZAFFERANO	1 BUSTINA X 4	1BUSTINA X 4
BURRO	5	5
BRODO VEGETALE	Q.B.	Q.B.
CAROTA	4	5

CIPOLLA	4	5
SALE	Q.B.	Q.B.
PARMIGIANO REGGIANO	3	5

RAGU' DI CARNE

CARNE DI BOVINO ADULTO	25	40
POMODORI PELATI	40	60
OLIO	3	3
CAROTA	4	5
CIPOLLA	4	5
SALE	Q.B.	Q.B.
ROSMARINO	Q.B.	Q.B.
PARMIGIANO REGGIANO	3	5

BRODO VEGETALE

BRODO VEGETALE: PATATA	30	50
CAROTE	10	15
CIPOLLA	10	15
OLIO	3	3
SALE	Q.B.	Q.B.
PARMIGIANO REGGIANO	3	5

Si richiede che le verdure impiegate per la preparazione del brodo di verdura vengano passate ed inserite nel brodo stesso. Quando la stagionalità lo consente, alle sopracitate verdure si aggiunge lo zucchini.

PASTA IN BIANCO

OLIO	3	5
BURRO	2	2
SALE	Q.B.	Q.B.
PARMIGIANO REGGIANO	5	5

MINESTRA DI PISELLI

PISELLI SURGELATI	25	35
PATATE	40	55
AROMI: CIPOLLA	4	4
CAROTA	4	4
OLIO	3	3
SALE	Q.B.	Q.B.
PARMIGIANO REGGIANO	3	5

PASSATO DI VERDURA

ZUCCA O ZUCCHINE	30	40
CAROTE	20	20
COSTINE	20	20
VERZA	10	10
PORRI	5	5
PATATE	45	60
AROMI: CIPOLLA	4	5
CAROTA	4	5
OLIO	3	3
SALE	Q.B.	Q.B.
PARMIGIANO REGGIANO	3	5

PASSATO DI ZUCCA

ZUCCA	50	70
-------	----	----

PATATA	40	60
AROMI: CAROTA	4	5
CIPOLLA	4	5
OLIO	3	3
SALE	Q.B.	Q.B.
PARMIGIANO REGGIANO	3	5
SUGO AGLI AROMI		
ROSMARINO E SALVIA	Q.B.	Q.B.
OLIO	5	7
SALE	Q.B.	Q.B.
PARMIGIANO REGGIANO	3	5
PASSATO DI LEGUMI		
LEGUMI: CANNELLINI, PISELLI, CECI	20	40
PATATE	35	50
AROMI: CIPOLLA	4	5
CAROTA	4	5
OLIO	3	3
SALE	Q.B.	Q.B.
PARMIGIANO REGGIANO	3	5
PASSATO DI CECI		
CECI SECCHI	20	40
PATATE	35	50
CIPOLLE	6,5	7
SALVIA	QB	QB
OLIO	3	3
SALE	QB	QB
PARMIGIANO REGGIANO	3	5
MINESTRA DI CECI ED ERBETTE		
CECI SECCHI	30	40
ERBETTE	30	40
CIPOLLE	0,8	1,2
AGLIO	QB	QB
POMODORI PELATI	30	40
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	2	3
SALE	QB	QB
PARMIGIANO REGGIANO	3	5
SUGO DI ZUCCHINE		
POMODORI PELATI	35	60
ZUCCHINE	25	50
OLIO	3	3
AROMI: CIPOLLA	4	5
CAROTA	4	5
BASILICO	Q.B.	Q.B.
SALE	Q.B.	Q.B.
PARMIGIANO REGGIANO	3	5
SUGO ALLE MELANZANE		
POMODORI PELATI	40	60
MELANZANE	15	30
AROMI: CIPOLLA	4	5
CAROTA	4	5

PREZZEMOLO	0,1	0,1
OLIO	3	3
SALE	Q.B.	Q.B.
PARMIGIANO REGGIANO	3	5
SUGO AI PISELLI (per risotto)		
PISELLINI SURGELATI	30	40
BURRO	5	7
BRODO VEGETALE	Q.B.	Q.B.
CAROTE	4	5
CIPOLLE	4	5
SALE	Q.B.	Q.B.
PARMIGIANO REGGIANO	5	5
SUGO AI BROCCOLI		
BROCCOLI	40	100
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	3	5
SALE	Q.B.	Q.B.
MAGGIORANA	Q.B.	Q.B.
CIPOLLE	3	5
CAROTE	3	5
PARMIGIANO REGGIANO	3	5
VELLUTATA DI ERBETTE		
ERBETTE	60	80
PATATE	45	65
CAROTE	5	5
CIPOLLE	5	5
SALE	Q.B.	Q.B.
OLIO	2	3
PARMIGIANO REGGIANO	3	5
VELLUTATA DI VERDURA		
ZUCCA O ZUCCHINE	30	40
PATATE	45	65
CIPOLLE	4	5
CAROTE	24	25
COSTINE	20	20
VERZA inv.	5	10
PORRI inv.	5	5
SALE	Q.B.	Q.B.
OLIO	3	3
PARMIGIANO REGGIANO	3	5
VELLUTATA DI ZUCCA		
ZUCCA	50	70
PATATE	45	65
CIPOLLE	4	5
CAROTE	4	5
SALE	Q.B.	Q.B.
OLIO	3	3
PARMIGIANO REGGIANO	3	5
VELLUTATA DI PATATE E PORRI		
PATATE	65	85
PORRI	40	50

CAROTE	4	5
CIPOLLE	4	5
SALE	Q.B.	Q.B.
OLIO	3	3
PARMIGIANO REGGIANO	3	5
VELLUTATA DI PATATE E CAROTE		
PATATE	45	85
CAROTE	25	50
AROMI: CAROTE	4	5
CIPOLLE	4	5
SALE	Q.B.	Q.B.
OLIO	3	3
PARMIGIANO REGGIANO	3	5
MINESTRA DI PATATE		
PATATE	80	120
CIPOLLE	4	5
CAROTE	4	5
OLIO	3	3
SALE	Q.B.	Q.B.
PARMIGIANO REGGIANO	3	5
PASSATO DI LENTICCHIE		
LENTICCHIE SECCHIE	15	30
PATATE	30	50
CIPOLLE	4	5
CAROTE	4	5
OLIO	3	3
POMODORI PELATI	5	5
SALE	Q.B.	Q.B.
PARMIGIANO REGGIANO	3	5
SUGO AL TONNO		
POMODORI PELATI	40	60
TONNO SOTT'OLIO	20	30
AROMI: CIPOLLA	4	4
CAROTA	4	4
BASILICO	Q.B.	Q.B.
OLIO	3	3
SALE	Q.B.	Q.B.
RAGU' VEGETALE		
POMODORI PELATI	40	60
CAROTE	10	15
FAGIOLINI SURGELATI	10	15
PISELLI SURGELATI	10	10
ZUCCHINE	20	30
AROMI: CIPOLLA	4	5
CAROTE	4	5
OLIO	3	3
SALE	Q.B.	Q.B.
PARMIGIANO REGGIANO	3	5
GNOCCHI ALLA ROMANA		
SEMOLA DI GRANO DURO	30	60

UOVA	1X6	1X4
LATTE INTERO PASTORIZZATO	100	200
BURRO	5	8
PARMIGIANO REGGIANO	5	10
OLIO	3	5
SALE	Q.B.	Q.B.
POLENTA		
ACQUA	QB	QB
FARINA GIALLA	40	65
OLIO	1	1
SALE	Q.B.	Q.B.
PESTO CONFEZIONATO		
PESTO CONFEZIONATO	20	30
OLIO	5	7
SALE	Q.B.	Q.B.
SUGO AL PESTO		
BASILICO	20	30
OLIO	5	7
PARMIGIANO REGGIANO	3	5
PINOLI	3	3
AGLIO	Q.B.	Q.B.
SALE	Q.B.	Q.B.
SUGO AL PESTO PATATE E FAGIOLINI		
BASILICO	7-14	15-20
OLIO	5	7
PARMIGIANO REGGIANO	5	7
PINOLI	3	6
FAGIOLINI	20	30
PATATE	20	30
SALE	Q.B.	Q.B.
SUGO DI POMODORO FRESCO E BASILICO		
POMODORO FRESCO	60	80
OLIO	3	3
AROMI: CIPOLLA	4	5
CAROTA	4	5
BASILICO	4	5
SALE	Q.B.	Q.B.
PARMIGIANO REGGIANO	3	5
SUGO AI PEPERONI		
POMODORI PELATI	40	60
PEPERONI	30	50
CAROTE	4	5
CIPOLLE	4	5
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	3	3
BASILICO	0,2	0,3
SALE	Q.B.	Q.B.
PARMIGIANO REGGIANO	3	5
SUGO ALLA CREMA DI ZUCCHINE		
ZUCCHINI	50	80

PREZZEMOLO	Q.B.	Q.B.
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	2	5
SALE	QB	QB
PARMIGIANO REGGIANO	3	5

CREMA DI FAGIOLI CANNELLINI

FAGIOLI CANNELLINI	25	40
PATATE	10	15
CIPOLLE	3	5
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	3	5
ALLORO	QB	QB
SALE	QB	QB
PARMIGIANO REGGIANO	3	5

SUGO AI FAGIOLI BORLOTTI

FAGIOLI SECCHI	25	40
POMODORI PELATI	5	5
CIPOLLE	5	5
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	3	5
BRODO VEGETALE	QB	QB
ALLORO	QB	QB
SALE	QB	QB
PARMIGIANO REGGIANO	5	5

2.2 SECONDI PIATTI CALDI

PETTO DI TACCHINO/POLLO /LONZA IMPANATO AL FORNO

PETTO DI TACCHINO/POLLO/LONZA	60	100
UOVA	1X6	1X6
PAN GRATTATO	10	15
OLIO	5	5
LIMONE	1X4	1X4
SALE	Q.B.	Q.B.

POLPETTONE DI BOVINO IN UMIDO

CARNE DI BOVINO ADULTO	50	80
POMODORI PELATI	20	30
UOVA	1X8	1X8
PARMIGIANO REGGIANO	3	3
LATTE	10	10
MOLLICA DI PANE	10	10
PAN GRATTATO	Q.B.	Q.B.
AROMI: CIPOLLA	4	5
CAROTA	4	5
PREZZEMOLO	Q.B.	Q.B.
OLIO	3	3
SALE	Q.B.	Q.B.

POLPETTONE DI BOVINO E SPINACI AL FORNO

CARNE DI BOVINO ADULTO	50	80
LATTE INTERO UHT	8	15
SPINACI SURGELATI	20	40
UOVA	1X8	1X8
ROSMARINO, SALVIA	QB	QB
PANGRATTATO	4	7
OLIO	5	7

SALE	Q.B.	Q.B.
TORTINO LATTE E PARMIGIANO		
UOVA	1	1
LATTE	10	10
PARMIGIANO REGGIANO	7	7
OLIO	5	5
SALE	Q.B.	Q.B.
FLAN DI SPINACI		
UOVA CAT. EXTRA	1	1
SPINACI	30	50
PARMIGIANO REGGIANO	10	15
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	3	5
SALE	QB	QB
PATATE	50	70
LATTE INTERO UHT	6	10
PANGRATTATO	QB	QB
ARROSTO DI LONZA		
LONZA DI MAIALE	65	110
CAROTE	5	7
CIPOLLA	5	7
ROSMARINO	Q.B.	Q.B.
SALVIA	Q.B.	Q.B.
OLIO	5	5
SALE	Q.B.	Q.B.
ARROSTO DI LONZA AL LATTE		
LONZA	65	110
LATTE UHT INTERO	8	20
OLIO	2	3
CAROTE	4	5
CIPOLLE	4	5
FARINA	QB	QB
SALE	QB	QB
SPEZZATINO DI MAIALE IN UMIDO		
CARNE DI MAIALE (coscia o lonza)	65	110
POMODORI PELATI	60	80
OLIO	4	8
CAROTE	4	6
CIPOLLE	4	6
SALE	Q.B.	Q.B.
ARROSTO DI BOVINO		
CARNE DI BOVINO ADULTO	65	110
CAROTE	5	7
CIPOLLA	5	7
ROSMARINO	Q.B.	Q.B.
SALVIA	Q.B.	Q.B.
ALLORO	Q.B.	Q.B.
OLIO	5	5
SALE	Q.B.	Q.B.

PETTO DI TACCHINO INFARINATO

PETTO DI TACCHINO	60	100
FARINA 00	10	10
OLIO	5	5
LIMONE	1X4	1X4
SALE	Q.B.	Q.B.

SPEZZATINO DI TACCHINO IN UMIDO CON PISELLI

CARNE DI TACCHINO	65	110
POMODORI PELATI	60	80
OLIO	6	8
PISELLINI SURGELATI	50	90
CAROTE	4	6
CIPOLLE	4	6
SALE	Q.B.	Q.B.

SPEZZATINO DI TACCHINO IN UMIDO

CARNE DI TACCHINO	65	110
POMODORI PELATI	60	80
OLIO	6	8
CAROTE	4	6
CIPOLLE	4	6
SALE	Q.B.	Q.B.

FILETTO DI PLATESSA IMPANATO AL FORNO

FILETTO DI PLATESSA SURGELATO (peso lordo)	120	140
UOVO INTERO	1X6	1X6
PANGRATTATO	10	10
OLIO	5	5
LIMONE	1X4	1X4
SALE	Q.B.	Q.B.

FILETTO DI HALIBUT/PLATESSA INFARINATO AL FORNO

HALIBUT/PLATESSA (peso lordo)	120	140
FARINA	QB	QB
OLIO	5	7
SALE	QB	QB
LIMONE (a parte)	1x4	1x4

FIORE DI NASELLO OLIO E LIMONE

FIORE DI NASELLO	120	140
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5
SALE	QB	QB
LIMONE	1X4	1X4

TORTINO DI SPINACI

UOVO	1	1
SPINACI SURGELATI	30	30
PARMIGIANO REGGIANO	3	3
OLIO	5	5
SALE	Q.B.	Q.B.

COSCIA DI POLLO ARROSTO

COSCIA (fuso/sovracoscia) di POLLO (peso lordo)	180	200
OLIO	5	5
AROMI: ROSMARINO,SALVIA	Q.B.	Q.B.

SALE	Q.B.	Q.B.
PETTO DI TACCHINO ALLA PIZZAIOLA		
PETTO DI TACCHINO	60	100
POMODORI PELATI	20	30
OLIO	3	3
FARINA 00	Q.B.	Q.B.
AROMI: ORIGANO	Q.B.	Q.B.
SALE	Q.B.	Q.B.
TORTINO CON ZUCCHINE		
UOVA	1	1
ZUCCHINE	30	30
OLIO	5	5
PARMIGIANO REGGIANO	3	3
AROMI: PREZZEMOLO	Q.B.	Q.B.
SALE	Q.B.	Q.B.
LONZA ALLA PIZZAIOLA		
LONZA DI MAIALE	60	100
POMODORI PELATI	20	30
OLIO	3	3
FARINA 00	Q.B.	Q.B.
AROMI:ORIGANO	Q.B.	Q.B.
SALE	Q.B.	Q.B.
POLPETTE/CROCCHETTE DI PESCE AL FORNO		
FILETTO surgelato (platessa/halibut/nasello) (peso lordo)	90	100
UOVA	1x8	1x8
MOLLICA DI PANE	10	10
LATTE	10	10
PARMIGIANO REGGIANO	3	3
OLIO	3	3
AROMI: CIPOLLA	4	4
CAROTA	4	4
PREZZEMOLO	Q.B.	Q.B.
PANGRATTATO	Q.B.	Q.B.
LIMONE	1X4	1X4
SALE	Q.B.	Q.B.
PETTO DI POLLO INFARINATO/AL LIMONE		
PETTO DI POLLO	60	100
FARINA 00	10	10
OLIO	5	5
SALE	Q.B.	Q.B.
LIMONE (a parte)	1X4	1X4
SPEZZATINO DI BOVINO IN UMIDO CON PATATE		
CARNE DI BOVINO ADULTO	70	120
POMODORI PELATI	60	80
OLIO	6	8
PATATE	110	160
AROMI: CIPOLLA	4	6
CAROTA	4	6
SALE	Q.B.	Q.B.

STRACCHINATA DI PATATE AL FORNO

PATATE	50	100
STRACCHINO	25	50
PARMIGIANO REGGIANO	3	6
UOVA	1X6	1X4
MAGGIORANA	QB	QB
BASILICO	QB	QB
SALE	QB	QB

TORTINO ARCOBALENO

UOVA	1	1
CAROTE	12	15
PATATE	12	15
PISELLI SURGELATI	6	10
OLIO	5	5
PARMIGIANO REGGIANO	3	3
SALE	Q.B.	Q.B.

SFORMATO DI PATATE AL GRATIN

PATATE	80	100
PARMIGIANO REGGIANO	15	20
PANGRATTATO	5	5
UOVA	1X5	1X4
OLIO	3	3
SALE	QB	QB

POLPETTINE DI RICOTTA AL FORNO

RICOTTA	50	100
PATATE	40	80
UOVA	1X6	1X6
PARMIGIANO REGGIANO	7	10
PANGRATTATO	4	7
OLIO	3	5
SALE	QB	QB

ARROSTO DI TACCHINO

FESA DI TACCHINO	65	110
CAROTE	5	7
CIPOLLA	5	7
ROSMARINO	Q.B.	Q.B.
SALVIA	Q.B.	Q.B.
OLIO	3	5
SALE	Q.B.	Q.B.

POLPETTE DI BOVINO IN UMIDO

CARNE DI BOVINO ADULTO	50	80
UOVA	1X8	1X8
PARMIGIANO REGGIANO	3	5
LATTE	10	10
MOLLI CA DI PANE	10	10
PAN GRATTATO	Q.B.	Q.B.
POMODORI PELATI	25	30
AROMI: CIPOLLA	4	5
CAROTA	4	5
PREZZEMOLO	Q.B.	Q.B.

OLIO	3	3
SALE	Q.B.	Q.B.

BOCCONCINI DI TACCHINO ALLA CONTADINA

FESA DI TACCHINO	65	110
PISELLI SURGELATI	5	20
PEPERONI	3	12
CAROTE	5	15
BRODO VEGETALE PER SALSA	Q.B.	Q.B.
PIANTE AROMATICHE ED ORTAGGI	Q.B.	Q.B.
FARINA	Q.B.	Q.B.
OLIO	2	3
SALE	Q.B.	Q.B.

FILETTI DI HALIBUT GRATINATI

HALIBUT SURGELATO (peso lordo)	120	140
AROMI (ROSMARINO E SALVIA)	QB	QB
PANGRATTATO	15	20
OLIO	5	7
FARINA	QB	QB
ACETO DI VINO	QB	QB
SALE	QB	QB

POLPETTE DI LONZA ALLA PIZZAIOLA

LONZA	50	80
UOVA	1X8	1X8
PARMIGIANO REGGIANO	5	5
LATTE	10	20
MOLLICA DI PANE	15	25
PAN GRATTATO	Q.B.	Q.B.
AROMI: CIPOLLA	4	5
CAROTA	4	5
ORIGANO	Q.B.	Q.B.
OLIO	2	3
SALE	Q.B.	Q.B.
POMODORI PELATI	25	30

SPEZZATINO/ROLATINE DI POLLO AGLI AROMI

SOVRACOSCE DI POLLO	70	120
ROSMARINO	QB	QB
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	3	5
SALE	QB	QB

2.3 SECONDI PIATTI FREDDI

PROSCIUTTO COTTO	40	80
TONNO SOTT'OLIO ben sgocciolato	50	80
BRESAOLA CON OLIO E LIMONE		
BRESAOLA	40	60
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	3	3
LIMONE	1X5	1X5
ARROSTO DI TACCHINO FREDDO OLIO E LIMONE		
FESA DI TACCHINO ARROSTO (senza polifosfati)	40	80

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	3	3
LIMONE	1X5	1X5

MANZO STUFATO OLIO E LIMONE

MANZO STUFATO	40	80
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	3	3
LIMONE	1X5	1X5

FORMAGGI

MOZZARELLA/FIORDILATTE, CACIOTTINA FRESCA	50	80
ROBIOLA,STRACCHINO, ASIAGO, FONTAL, CRESCENZA, BERNA		
GRANA PADANO	40	60

2.4. CONTORNI

SPINACI/COSTINE SALTATI ALL'OLIO

SPINACI/COSTINE SURGELATI	100	150
COSTINE FRESCHE	150	250
OLIO	5	5
SALE	Q.B.	Q.B.

FINOCCHI CRUDI IN INSALATA

FINOCCHI	60	110
OLIO	5	5
LIMONE	1X4	1X4
SALE	Q.B.	Q.B.

PUREA DI PATATE

PATATE	100	130
LATTE	30	40
BURRO	5	5
SALE	Q.B.	Q.B.

PATATE AL FORNO

PATATE	120	180
OLIO	5	7
SALE	Q.B.	Q.B.
ROSMARINO	Q.B.	Q.B.
ALLORO	Q.B.	Q.B.

INSALATA VERDE

INSALATA VERDE	25	50
OLIO	5	5
ACETO	Q.B.	Q.B.
SALE	Q.B.	Q.B.

INSALATA MISTA (VERDE/CAROTE)

INSALATA VERDE	15	35
CAROTE	20	40
OLIO	5	7
ACETO	QB	QB
SALE	QB	QB

INSALATA DI CAROTE, FINOCCHI E RAPA ROSSA

CAROTE	20	40
--------	----	----

FINOCCHI	20	40
RAPA ROSSA	10	15
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	3	5
LIMONE	1X5	1X5
FAGIOLINI SALTATI ALL'OLIO		
FAGIOLINI SURGELATI	80	130
OLIO	5	5
SALE	Q.B.	Q.B.
FAGIOLINI AL POMODORO		
FAGIOLINI SURGELATI	80	130
OLIO	5	5
POMODORI PELATI	25	60
CIPOLLE	3	5
CAROTE	3	5
SALE	QB	QB
INSALATA DI CAVOLO		
CAVOLO VERZA	35	50
OLIO	5	5
ACETO	Q.B.	Q.B.
SALE	Q.B.	Q.B.
CAROTE E SEDANO-RAPA RAPE'		
CAROTE	30	60
SEDANO-RAPA	30	50
OLIO	5	5
LIMONE	1X4	1X4
SALE	Q.B.	Q.B.
FINOCCHI GRATINATI AL FORNO		
FINOCCHI	120	160
OLIO	5	5
PARMIGIANO REGGIANO	3	5
PANGRATTATO	3	3
SALE	Q.B.	Q.B.
FAGIOLINI LESSI CALDI		
FAGIOLINI SURGELATI	80	130
OLIO	5	5
ACETO	Q.B.	Q.B.
SALE	Q.B.	Q.B.
CAVOLFIORI/BROCCOLETTI SALTATI		
CAVOLFIORI/BROCCOLI	110	180
OLIO	5	5
SALE	Q.B.	Q.B.
CAVOLFIORI GRATINATI AL FORNO		
CAVOLFIORI	110	180
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5
PARMIGIANO REGGIANO	3	5
PANGRATTATO	3	5
SALE	QB	QB

ZUCCA GRATINATA AL FORNO

ZUCCA	130	200
OLIO	5	5
PARMIGIANO REGGIANO	3	5
PANGRATTATO	Q.B.	Q.B.
SALE	Q.B.	Q.B.

ZUCCA E PATATE GRATINATE AL FORNO

ZUCCA	84	150
PATATE	56	100
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	2	5
PARMIGIANO REGGIANO	3	5
PANGRATTATO	QB	QB
SALE	QB	QB

FAGIOLINI E CAROTE LESSI CALDI

FAGIOLINI SURGELATI	40	65
CAROTE	40	65
OLIO	5	5
SALE	Q.B.	Q.B.
ACETO DI VINO	Q.B.	Q.B.

CAROTE SALTATE AL BURRO

CAROTE	100	180
OLIO	2	4
BURRO	3	6
SALE	Q.B.	Q.B.

CAROTE/FINOCCHI SALTATI ALL'OLIO

CAROTE/FINOCCHI	100	180
OLIO	5	7
SALE	Q.B.	Q.B.

SPINACI ALL'OLIO E PARMIGIANO

SPINACI surgelati	100	150
OLIO	5	7
SALE	QB	QB
PARMIGIANO REGGIANO	5	5

COSTINE ALL'OLIO E PARMIGIANO

COSTINE surgelate	100	150
fresche	150	250
OLIO	5	7
SALE	QB	QB
PARMIGIANO REGGIANO	5	5

ZUCCHINE PRIMAVERA

ZUCCHINE	100	135
OLIO	5	5
AROMI: PREZZEMOLO	Q.B.	Q.B.
SALE	Q.B.	Q.B.

ZUCCHINE OLIO E PARMIGIANO

ZUCCHINE	100	135
OLIO	5	5
AROMI: PREZZEMOLO	Q.B.	Q.B.

SALE	Q.B.	Q.B.
PARMIGIANO	5	5

INSALATA DI POMODORI

POMODORI	100	150
OLIO	5	7
ACETO	Q.B.	Q.B.
AROMI: ORIGANO	Q.B.	Q.B.
SALE	Q.B.	Q.B.

INSALATA DI CAROTE RAPE'

CAROTE	50	110
OLIO	5	7
LIMONE	1X4	1X4
SALE	Q.B.	Q.B.

INSALATA VERDE CON POMODORI

INSALATA VERDE	20	40
POMODORI	40	80
OLIO	5	7
SALE	Q.B.	Q.B.
ACETO	Q.B.	Q.B.

ZUCCHINE E MELANZANE TRIFOLATE

ZUCCHINE	70	80
MELANZANE	50	70
OLIO	5	5
AROMI: PREZZEMOLO	Q.B.	Q.B.
BASILICO	Q.B.	Q.B.
SALE	Q.B.	Q.B.

INSALATA DI CAROTE E ZUCCHINE RAPE'

CAROTE	30	60
ZUCCHINI	40	80
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	7
LIMONE	1X4	1X4
SALE	QB	QB

PISELLINI SALTATI ALL'OLIO

PISELLINI SURGELATI	40	110
OLIO	5	5
AROMI: CIPOLLA	4	5
PREZZEMOLO	4	5
SALE	Q.B.	Q.B.

2.5. PANE E FRUTTA

a PANE PER PRANZO	30	60
b. PANE PER MERENDA	40	
c. FRUTTA DI STAGIONE peso lordo	150	150

2.6. MERENDA

PIZZA AL POMODORO

FARINA 00	50
LIEVITO DI BIRRA	2
POMODORI PELATI	50
OLIO	5
ORIGANO	Q.B.
SALE	Q.B.

FARINATA

FARINA DI CECI	30
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5
SALE	QB

TE' DETEINATO E FETTE BISCOTTATE CON MIELE O MARMELLATA

TE' DETEINATO	1 BUSTINA X 2
ZUCCHERO	10
FETTE BISCOTTATE	20
MIELE/MARMELLATA	20

TE' DETEINATO/TISANA ALLA FRUTTA E PANE CON CREMA DI CIOCCOLATO E NOCCIOLE SPALMABILE

TE' DETEINATO/TISANA alla FRUTTA	1 BUSTINA X 2
PANE	40
CREMA di cioccolato e nocciole	20

SPREMUTA D'ARANCIA CON BISCOTTI SECCHI

ARANCIA SPREMUTA	120 CC
ZUCCHERO	5
BISCOTTI	20

TORTA VARIEGATA

FARINA 00	30
UOVA	1X4
ZUCCHERO	30
BURRO	5
CACAO AMARO	3
LATTE	15
LIEVITO	2

TORTA DI MELE

FARINA 00	25
UOVA CAT. EXTRA	1X6
ZUCCHERO	15
BURRO	5
LATTE INTERO UHT	13
LIEVITO	2
MELE	25
GLASSATURA (consigliata):	
ZUCCHERO	3
LIMONE SUCCO	2

PANE CON OLIO E ORIGANO

PANE	40
OLIO	5

ORIGANO	Q.B
SALE	Q.B.

BUDINO AL CREME CARAMEL/VANIGLIA/CIOCCOLATO
CONFEZIONE DI BUDINO 100

LATTE CON ORZO E BISCOTTI SECCHI

LATTE INTERO FRESCO	150
ORZO SOLUBILE	5
ZUCCHERO	5
BISCOTTI	20

TISANA ALLA FRUTTA CON PANE E MARMELLATA

PANE	40
MARMELLATA	20
TISANA ALLA FRUTTA	1 BUSTINA X 2
ZUCCHERO	10

MOUSSE DI FRUTTA

n. 1 CONFEZIONE no kiwi, frutti di bosco	100
--	-----

TISANA ALLA FRUTTA E FETTE BISCOTTATE CON MIELE O MARMELLATA

TISANA ALLA FRUTTA	1 BUSTINA X 2
ZUCCHERO	10
FETTE BISCOTTATE	20
MIELE /MARMELLATA	20

LATTE CON RISO SOFFIATO

LATTE INTERO FRESCO	150
ZUCCHERO	5
RISO SOFFIATO	10

TE' DETEINATO E FETTE BISCOTTATE CON MARMELLATA

TE' DETEINATO	1 BUSTINA X 2
ZUCCHERO	10
FETTE BISCOTTATE	20
MARMELLATA	20

FOCACCIA BIANCA

FARINA 00	50
LIEVITO	2
OLIO	5
ROSMARINO	Q.B.
SALE	Q.B.

BANANA

BANANA	N. 1 DA GR. 130
--------	-----------------

TE' DETEINATO/TE' FREDDO CON PANE E MARMELLATA

TE' DETEINATO IN BUSTINE/TE' FREDDO	1X2/200ml
PANE	40
ZUCCHERO	10
MARMELLATA	20

LATTE E CACAO CON FETTE BISCOTTATE

LATTE INTERO FRESCO	150
---------------------	-----

CACAO AMARO	7
ZUCCHERO	12
FETTE BISCOTTATE	20
LATTE CON CORN FLAKES	
LATTE INTERO FRESCO	150
ZUCCHERO	5
CORN FLAKES	20
LATTE E MIELE CON FETTE BISCOTTATE	
LATTE INTERO FRESCO	150
MIELE (facoltativo)	10
FETTE BISCOTTATE	20
CREMA DI RICOTTA E CACAO CON FETTE BISCOTTATE/PANE	
RICOTTA	50
ZUCCHERO	8
CACAO AMARO	5
FETTE BISCOTTATE/PANE	15/20
LATTE INTERO FRESCO	QB
PANE CON POMODORO FRESCO OLIO E ORIGANO	
PANE	40
POMODORO	50
OLIO	3
ORIGANO	Q.B.
SALE	Q.B.
BRUSCHETTA AL POMODORO	
PANE TOSTATO AL FORNO	40
POMODORO	50
OLIO	3
ORIGANO	Q.B.
SALE	Q.B.
YOGURT ALLA FRUTTA	
YOGURT ALLA FRUTTA no kiwi, frutti di bosco	N1. da gr. 125
SUCCO DI FRUTTA CON BISCOTTI SECCHI	
SUCCO DI FRUTTA no arancia, kiwi, frutti di bosco	125CC
BISCOTTI	20
TE' FREDDO CON TORTA MARGHERITA	
TE' FREDDO	200 ml
FARINA 00	30
UOVA	1X4
ZUCCHERO	30
BURRO	5
LATTE	15
LIEVITO	2
PIZZA CON POMODORO FRESCO	
FARINA 00	50
POMODORO FRESCO	50
OLIO	5
LIEVITO	2

ORIGANO	Q.B.
SALE	Q.B.

MELONE O ANGURIA

MELONE/ANGURIA	250
----------------	-----

PANE CON BARRETTA DI CIOCCOLATO

TE' FREDDO	200 ml
PANE	40
BARRETTA DI CIOCCOLATO	20

TE' FREDDO E PANE CON BARRETTA DI CIOCCOLATO

TE' FREDDO	200 ml
PANE	40
BARRETTA DI CIOCCOLATO	20

2.7. DIETA IN BIANCO

2.7.1 PRANZO

PASTA O RISO ALL'OLIO

PASTA O RISO	50
OLIO	5
PARMIGIANO REGGIANO	3
SALE	Q.B.

A. CARNE DI BOVINO/TACCHINO/POLLO AI FERRI

CARNE DI BOVINO/TACCHINO/POLLO AI FERRI	60
OLIO	5
LIMONE	1X4
SALE	Q.B.

B. FILETTO DI PLATESSA OLIO E LIMONE 120 (peso lordo)

OLIO	5
LIMONE	1X4
SALE	Q.B.

CAROTE/PATATE LESSE

CAROTE/PATATE	100
OLIO	5
SALE	Q.B.

PANE	30
------	----

FRUTTA DI STAGIONE (peso lordo)	150
---------------------------------	-----

2.7.2 MERENDA

TISANA ALLA FRUTTA CON BISCOTTI SECCHI

TISANA	1 BUSTINA X 2
ZUCCHERO	10
BISCOTTI	20

2.8. COMPOSIZIONE SACCHETTI CONFEZIONATI

1. BAMBINI:

PANE (formato bocconcino)	1 PANINO DA GR. 40
FOCACCIA BIANCA	2 PEZZI DA GR. 40
FORMAGGIO STABILIZZATO:	1 FORMAGGINO DA GR. 25
	1 CONFEZIONE DI FORMAGGIO SOTTOVUOTO DA 25 GR
MARMELLATA	GR. 25
CROSTATINA CON MARMELLATA DA 40 GR. O BUDINO STABILIZZATO 100 GR	
SUCCO DI FRUTTA BIO NO GUSTO ARANCIA	1 BRIK DA 200 ml
BANANA	GR. 150
ACQUA MINERALE NATURALE	1 BOTTIGLIA DA 500 ml CAD

2. ADULTI

PANE (formato bocconcino)	3 PANINI DA GR. 40 CAD
FOCACCIA BIANCA	3 PEZZI DA GR. 40 CAD.
FORMAGGIO STABILIZZATO:	FORMAGGINI GR. 75
	FORMAGGIO SOTTOVUOTO DA 50 GR
MARMELLATA	GR. 50
CROSTATINA CON MARMELLATA DA 40 GR. O BUDINO STABILIZZATO 100 GR	
SUCCO DI FRUTTA BIO NO GUSTO ARANCIA	1 BRIK DA 200 ml
BANANA	GR. 150
ACQUA MINERALE NATURALE	1 BOTTIGLIA DA 500 ml

NB. PER GLI UTENTI CHE USUFRUISCONO DI UN MENU' PRIVO DI CARNI SI RICHIEDE LA FORNITURA DI N. 2 PANINI DA GR. 40 IN SOSTITUZIONE DELLA FOCACCIA BIANCA.

STOVIGLIE: POSATE, TOVAGLIOLI E BICCHIERI A PERDERE

3. SCUOLE DELL'OBBLIGO

3.1. PRIMI PIATTI

Descrizione piatti	Grammature	Grammature	Grammature
	Scuole Primarie - 1° ciclo (Fascia 1°)	Scuole Primarie 2° ciclo (Fascia 2°)	Scuole secondarie 1° grado/Adulti
	Gr	Gr	Gr
Riso asciutto	55	65	80
Pasta asciutta nei vari formati	55	65	80
Riso nei vari passati	30	35	40
Pasta nei vari passati	30	35	40
Pastina in brodo	35	40	45
Orzo perlato	30	35	40
Crostini	30	35	40
Polenta	45	50	65

Il sedano dev'essere escluso da qualsiasi preparazione

Il parmigiano dev'essere sempre servito a parte, tranne nei casi in cui fa parte integrante della ricetta (es. sugo al pesto, gnocchi alla romana, polpette, tortini, piatti gratinati)

Non devono essere somministrati bis di primo piatto

PASSATO DI ZUCCA

Zucca gialla	50	55	70
Patate	40	45	60
Olio extra vergine d'oliva	2	2	3
Piante aromatiche e ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano	5	5	5

PASTA/RISO IN BIANCO

Olio extra vergine d'oliva /Burro	5/2	5/2	5/2
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano	5	5	5

SUGO AGLI AROMI

Olio extra vergine d'oliva	5	5	7
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.
Salvia	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano	5	5	5

PASTINA IN BRODO VEGETALE

Brodo vegetale:			
patate, carote, cipolla	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extra vergine d'oliva	2	2	3
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano	5	5	5

Si richiede che le verdure impiegate per la preparazione del brodo di verdura vengano passate ed inserite nel brodo stesso. Quando la stagionalità lo consente, alle sopracitate verdure si aggiunge lo zucchini.

SUGO AL POMODORO

Pomodori pelati	60	65	70
Olio extra vergine d'oliva	2	2	3
Piante aromatiche e ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano	5	5	5

E' consentita l'aggiunta di ridotta quantità di zucchero come correttore di acidità

PASSATO DI PATATE E CAROTE

Patate	65	70	80
Carote	30	35	40
Piante aromatiche e ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extra vergine d'oliva	2	2	3
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano	5	5	5

MINESTRA DI PATATE

Patate	90	100	120
Carote	4	5	5
Cipolle	4.	5.	5
Olio extra vergine d'oliva	3	3	3
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano	5	5	5

PASSATO DI VERDURA

Verdure miste: carote, zucca o zucchini, costine o coste, verza, porro, cipolla	65	70	80
Patata	45	50	60
Olio extra vergine d'oliva	2	2	3
Ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano	5	5	5

SUGO AL POMODORO E PESTO

Pomodori pelati	50	55	60
Olio extra vergine d'oliva	2	2	3
Piante aromatiche ed ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano	5	5	5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Pesto confezionato	10	15	15

SUGO AL TONNO

Pomodori pelati	50	55	65
Tonno sott'olio sgocciolato	25	30	30
Olio extra vergine d'oliva	2	2	3
Piante aromatiche e ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

SUGO ALLA SALSICCIA

Pomodori pelati			65
Salsiccia di puro suino			20
Ortaggi			q.b.
Erbe aromatiche			q.b.
Olio extra vergine d'oliva			3
Sale			q.b.
Parmigiano Reggiano			5

SUGO ALL'AMATRICIANA

Pomodori pelati			65
Pancetta fresca			15
Cipolle			5
Piante aromatiche ed ortaggi			q.b.
Olio extra vergine d'oliva			3
Sale			q.b.
Parmigiano Reggiano			5

SUGO AL POMODORO E RICOTTA

Pomodori pelati	50	55	65
Ricotta	10	12	15
Ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.
Erbe aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extra vergine d'oliva	2	2	3
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

SUGO ALLA MILANESE

Zafferano	q.b.	q.b.	q.b.
Besciamella (latte, farina, burro/olio, sale)	80	100	120
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano	5	5	5

RAGU' DI CARNE

Carne di bovino adulto	30	30	40
Pomodori pelati	45	50	60
Olio extra vergine d'oliva	3	3	3
Cipolle	4	4	5
Carote	4	4	5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano	5	5	5

SUGO AL POMODORO E BESCIAMELLA (per lasagne)

Pomodori pelati	45	50	60
Olio extra vergine d'oliva	2	2	3
Parmigiano Reggiano (parte integrante del sugo)	5	5	5
Piante aromatiche ed ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Besciamella (latte, farina, burro/olio, sale)	80	100	120

SUGO AL POMODORO E BESCIAMELLA (per pasta asciutta)

Pomodori pelati	45	50	60
Olio extra vergine d'oliva	2	2	3
Parmigiano Reggiano (parte integrante del sugo)	5	5	5

Piante aromatiche ed ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Besciamella (latte, farina, burro/olio, sale)	45	50	60

SUGO PANNA E PROSCIUTTO

Panna da cucina UHT	5	10	15
Burro	2	2	2
Farina	5	5	7
Latte UHT intero	30	40	45
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Prosciutto cotto	10	10	15
Erbe aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extra vergine d'oliva	2	2	2
Parmigiano Reggiano	5	5	5

SUGO ALLA SICILIANA

Pomodori pelati	50	55	65
Pinoli	5	5,5	6
Ricotta	20.	25	30
Piante aromatiche ed ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.
Basilico	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extra vergine d'oliva	2	2	3
Parmigiano Reggiano	5	5	5

LASAGNE

Pasta all'uovo fresca/surgelata	100	120	150
---------------------------------	-----	-----	-----

RAVIOLI DI MAGRO

Ravioli di magro surgelati	70	90	130
Ravioli di magro freschi	70	90	130

Ingredienti del ripieno: ricotta e/o formaggio delicato, spinaci/erbette/cavolo, Parmigiano Reggiano, uovo, sale pangrattato, aromi. Il formato dei ravioli è a scelta della I.A.

POLENTA

Acqua	q.b.	q.b.	q.b.
Farina gialla	45	50	65
Olio extra vergine d'oliva	1	1	1
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

PASSATO DI LEGUMI

Legumi: cannellini, piselli, ceci	30	35	40
Patata	40	40	40
Ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extra vergine d'oliva	2	2	3
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano	5	5	5

PASSATO/CREMA DI VERDURE

Legumi: cannellini, piselli, ceci	20	25	30
Patata	30	35	40
Carote, zucca, costine, verza, porro, cipolla	40	45	50.
Olio extra vergine d'oliva	3	3	3
Carota, cipolla	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano	5	5	5

PASSATO DI CECI

Ceci secchi	35	35	40
Patate	40	40	50
Cipolla	6,8	7	7
Olio extra vergine d'oliva	3	3	3
Salvia	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano	5	5	5

FOCACCIA ALLA GENOVESE

Focaccia (farina, tipo 00, acqua, lievito naturale olio extra vergine d'oliva malto, sale)	80.	80	120
--	-----	----	-----

PIZZA AL POMODORO

Pizza al pomodoro (farina, acqua, lievito di birra, olio extra vergine d'oliva, pomodori pelati, sale)	140	170	210
--	-----	-----	-----

VELLUTATA DI PATATE E CAROTE

Patate	55	65	85
Carote	30	35	40
Aromi:			
Carote	5	5	5
Cipolle	5	5	5
Parmigiano Reggiano	5	5	5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extra vergine d'oliva	3	3	3

VELLUTATA DI VERDURA

Carote, zucca o zucchini, coste o costine, verza, porro, cipolla	65	75	85
Patate	50	55	60
Ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extra vergine d'oliva	2	2	3
Parmigiano Reggiano	5	5	5

VELLUTATA DI ZUCCA

Zucca gialla	50	55	70
Patate	45	50	65
Erbe aromatiche ed ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extra vergine d'oliva	2	2	3
Parmigiano Reggiano	5	5	5

SUGO AL POMODORO E BASILICO

Pomodori pelati	60	65	70
Olio extra vergine d'oliva	2	2	3
Erbe aromatiche e ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.
Basilico	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano	5	5	5

SUGO ALLE MELANZANE

Pomodori pelati	50	55	65
Melanzane	10	15	20
Ortaggi	5	5	5
Olio extra vergine d'oliva	3	3	4
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Erbe aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano	5	5	5

RAGU' VEGETALE

Pomodori pelati	50	55	65
Olio extra vergine d'oliva	2	2	3
Verdure miste: carote, zucchine, fagiolini, piselli, cipolla	40	45	55
Erbe aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano	5	5	5

SUGO AL PESTO

Basilico	15	20	30
Patate	5	5	10
Olio extra vergine d'oliva	5	5	7
Pinoli	5	5	7
Aglione	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano	5	5	5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

SUGO AL PESTO CON PATATE E FAGIOLINI

Pesto confezionato	20	20	25
Patate	15	20	25
Fagiolini	15	20	25
Olio extra vergine d'oliva	5	5	7
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano	5	5	5

PESTO CONFEZIONATO

Pesto	25	25	30
Olio extra vergine d'oliva	5	5	7
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

SUGO CON ZUCCHINI

Pomodori pelati	50	55	65
Zucchini	35	40	45
Olio extra vergine d'oliva	2	2	3
Piante aromatiche e ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano	5	5	5

SUGO POMODORO E OLIVE

Pomodori pelati	60	65	70
Olio extra vergine d'oliva	2	2	3
Parmigiano Reggiano	5	5	5
Erbe aromatiche ed ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Olive snocciolate	5	10	10

SUGO AL RAGU' BIANCO

Carne di bovino adulto	30	35	40
Farina 00	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extra vergine d'oliva	5	5	5
Parmigiano Reggiano	5	5	5
Cipolle	4	4	5
Carote	4	4	5
Latte intero UHT	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.

SUGO ALLA RICOTTA

Ricotta	30	35	40
Burro	3	3	3
Farina 00	3	3	3
Latte intero UHT	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

SUGO "CARBONARI"

Pancetta fresca	10	10	15
Latte intero UHT	25	35	40
Farina 00	5	5	7
Olio extra vergine d'oliva	2	2	2
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano	5	5	5
Burro	2	2	2
Zafferano	q.b.	q.b.	q.b.

VELLUTATA DI ZUCCHINE

Zucchini	60	65	80
Patate	45	50	65
Erbe aromatiche ed ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extra vergine d'oliva	3	3	3
Parmigiano Reggiano	5	5	5

3.2. SECONDI PIATTI CALDI**MEDAGLIONE/HAMBURGER AL POMODORO**

Carne di bovino adulto 1°Cottura	60	70	80
Uova pastorizzate	10	10	12
Parmigiano Reggiano	5	5	7
Latte intero UHT	10	15	20
Pangrattato	10	10	15
Piante aromatiche ed ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extra vergine d'oliva	2	2	3
<u>Salsa di pomodoro:</u>			
Pomodori pelati	30	35	35
Olio extra vergine d'oliva	2	3	3
Piante aromatiche ed ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

HAMBURGER DI BOVINO E SPINACI AL POMODORO

Carne di bovino adulto	60	70	80
Pangrattato	5	6	8
Spinaci surgelati	30	40	60
Uova pastorizzate	10	10	15
Rosmarino, salvia	q.b.	q.b.	q.b.
Latte intero UHT	10	10	15
Patate	20	30	40
Olio extra vergine d'oliva	2	2	3
Parmigiano Reggiano	5	8	10
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Cipolle	2	2	4
Carote	2	2	4
Pomodori pelati	25	30	40
Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.

HAMBURGER DI BOVINO AI FERRI/PANE/FORMAGGIO

Carne di bovino adulto 1°Cottura			80
Uova pastorizzate			10
Latte UHT intero			10
Sale			q.b.
Pangrattato			10
Piante aromatiche ed ortaggi			q.b.
Olio extra vergine d'oliva			7
Panino per hamburger			50
Formaggio:emmental/fontina/a pasta filata			10
Insalata verde			20
Salsa ketchup a parte			6-8

SPEZZATINO DI TACCHINO IN UMIDO CON PISELLI

Carne di tacchino			120
Pomodori pelati			80
Olio extra vergine d'oliva			8
Pisellini surgelati			90
Carote			6
Cipolle			6
Sale			q.b.

SALSICCIA DI SUINO IN UMIDO

Salsiccia di puro suino	70	80	100
Pomodori pelati	50	60	70
Olio extra vergine d'oliva	2	2	3
Piante aromatiche e ortaggi per salsa	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

ARISTA AL LATTE

Lonza	80	90	110
Latte Intero UHT	10	15	20
Olio extra vergine d'oliva	2	2	3
Erbe aromatiche ed ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.
Farina	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

COTOLETTA DI LONZA IMPANATA ALLA MILANESE

Lonza	70	80	100
Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.

Uova	12	12	12
Olio extra vergine d'oliva	5	5	7
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

POLPETTE DI BOVINO IN UMIDO

Carne di bovino adulto 1°cottura	60	70	80
Pomodori pelati	30	35	35
Olio extra vergine d'oliva	2	3	3
Uova pastorizzate	10	10	12
Parmigiano Reggiano	5	5	7
Latte intero UHT	10	15	20
Pane grattugiato	10	10	15
Farina	q.b.	q.b.	q.b.
Erbe aromatiche e ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

COSCIA/SOVRACOSCIA DI POLLO AL FORNO

Coscia/fuso/sovracoscia (p. lordo)	180	180	200
Olio extra vergine d'oliva	4	4	6
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Piante aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.

FILETTI DI PESCE DORATI

Filetto di platessa/halibut/merluzzo (p. netto)	120	120	140
Uova pastorizzate	12	12	12
Olio extra vergine d'oliva	5	5	7
Limone a parte	20	20	20
Pan grattato	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

TORTINO CON PROSCIUTTO E FORMAGGIO

Uovo	50	50	60
Prosciutto cotto	15	15	20
Parmigiano Reggiano	10	10	15
Olio extra vergine d'oliva	5	5	7
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

TORTINO LATTE E PARMIGIANO

Uova pastorizzate	50	50	60
Latte intero UHT	10	10	15
Parmigiano Reggiano	10	10	15
Olio extra vergine d'oliva	5	5	7
Patate	15	20	25
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.

FLAN DI SPINACI

Uova pastorizzate	50	50	60
Spinaci	20	25	30
Parmigiano Reggiano	8	8	10
Olio extra vergine d'oliva	3	3	5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Patate	40	40	60
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.
Besciamella	40	40	60

GATEAU PATATE E FORMAGGIO

Patate	50	60	130
Fontal/Emmental	15	20	25
Parmigiano Reggiano	5	5	8
Uova pastorizzate	10	10	15
Olio extra vergine d'oliva	3	3	3
Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

GATEAU PATATE, FORMAGGIO PROSCIUTTO

Patate	50	60	130
Fontal/Emmental	15	20	25
Parmigiano Reggiano	5	5	8
Uova pastorizzate	10	10	15
Olio extra vergine d'oliva	3	3	3
Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Prosciutto cotto	10	10	15

ARROSTO DI BOVINO/ARROSTO DI LONZA

Carne di bovino adulto (coscia)/lonza	80	90	110
Olio extra vergine d'oliva	5	5	7
Piante aromatiche e ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

ARROSTO DI LONZA ALLA TIROLESE

Lonza	80	90	110
Cipolle	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extra vergine d'oliva	5	5	7
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Vino bianco per salsa	q.b.	q.b.	q.b.
Rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.
Mele	30	30	45
Salvia	q.b.	q.b.	q.b.

ARROSTO DI BOVINO all'ACETO BALSAMICO

Carne di bovino adulto (coscia)	80	90	110
Olio extra vergine d'oliva	3	3	5
Burro	2	2	3
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Scalogno	7	7	12
Alloro	q.b.	q.b.	q.b.
Aceto balsamico	25	30	40

LONZA/TACCHINO/POLLO DORATO

Fesa di lonza/tacchino/pollo	70	80	100
Pane grattugiato	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extra vergine d'oliva	5	5	7
Uova pastorizzate	12	12	12
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Limone	20	20	20

SPIEDINI DI POLLO E TACCHINO

Carne di tacchino	35	35	50
Petto di pollo	35	35	50

Olio extra vergine d'oliva	4	4	6
Erbe aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Peperoni	20	20	30

SPIEDINI DI POLLO E SALSICCIA

Salsiccia di puro suino	40	40	50
Petto di pollo	40	40	50
Olio extra vergine d'oliva	4	4	6
Erbe aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Peperoni	20	20	30

LONZA ALLA PIZZAIOLA

Lonza	70	80	100
Pomodori pelati	30	35	40
Olio extra vergine d'oliva	2	2	3
Farina	5	6	7
Origano	q.b.	q.b.	q.b.
Piante aromatiche e ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

FESA DI TACCHINO AL SUGO DI POMODORO

Fesa di tacchino	70	80	100
Olio extra vergine d'oliva	3	3	5
Carote	q.b.	q.b.	q.b.
Cipolle	q.b.	q.b.	q.b.
Aglione, rosmarino, salvia	q.b.	q.b.	q.b.
Pomodori pelati	25	30	35
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

TORTINO DI SPINACI

Uovo pastorizzato	50	50	60
Spinaci surgelati	20	25	30
Patate	15	15	20
Parmigiano Reggiano	8	8	10
Olio extra vergine d'oliva	5	5	7
Aromi (Maggiorana)	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

TORTINO ALLE ERBE FINI

Uovo pastorizzato	50	50	60
Erbe fini (basilico, maggiorana, rosmarino, erba cipollina)	q.b.	q.b.	q.b.
Patate	15	15	20
Parmigiano Reggiano	8	8	10
Olio extra vergine d'oliva	5	5	7
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

TORTINO DI ZUCCHINE

Uova pastorizzate	50	50	60
Zucchini saltati	20	25	30
Patate	15	15	20
Olio extra vergine d'oliva	5	5	7
Parmigiano Reggiano	8	8	10
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

Aromi	q.b.	q.b.	q.b.
TORTINO DI ERBETTE			
Uovo pastorizzato	50	50	60
Erbette surgelate	20	25	30
Patate	15	15	20
Parmigiano Reggiano	8	8	10
Olio extra vergine d'oliva	5	5	7
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
CUORI DI FILETTI DI MERLUZZO IMPANATI			
Cuori di merluzzo (peso netto)	120	120	140
Uova pastorizzate	12	12	12
Olio extra vergine d'oliva	5	5	7
Pan grattato	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Limone a parte	20	20	20
FIORE DI NASELLO OLIO E LIMONE CON MAIONESE			
Fiori di nasello (peso netto)	120	120	140
Olio extra vergine d'oliva	5	5	5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Limone a parte	1x4.	1x4	1x4
Maionese in monodose	1	1	1
BASTONCINI DI MERLUZZO AL FORNO			
Bastoncini di merluzzo (prefritti surgelati)	2	3	4
Limone a parte	20	20	20
POLPETTONE DI VERDURA			
Patate	30	30	40
Latte UHT intero	2	2	2,5
Spinaci	8	8	10
Zucchini	15	15	20
Carote	15	15	20
Uova pastorizzate	12	12	15
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano	2	2	2
Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extra vergine d'oliva	3	3	5
SPEZZATINO di BOVINO IN UMIDO			
Carne di bovino adulto (spalla/reale)	90	100	120
Pomodori pelati	30	35	40
Olio extra vergine d'oliva	2	2	3
Piante aromatiche ed ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
PATATE IN UMIDO PER SPEZZATINO			
Patate	200	230	250
Pelati	30	35	40
Olio extra vergine d'oliva	5	5	7
Piante aromatiche e ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.

3.3. SECONDI PIATTI FREDDI

FORMAGGIO: Crescenza, Robiola fresca, Quark, Asiago, Fontal, Linea, Taleggio	60	60	80
MOZZARELLA/FIORDILATTE	60	60	90
GRANA PADANO	40	40	60
PROSCIUTTO COTTO	60	60	80
PROSCIUTTO CRUDO	40	50	60
TONNO SOTT'OLIO BEN SGOCCIOLATO	60	70	80

UOVO SODO

Uova sgusciate pastorizzate	1	1	2
-----------------------------	---	---	---

MANZO STUFATO OLIO E LIMONE

Manzo	60	70	80
Olio extra vergine d'oliva	2	2	3
limone	1x5	1x5	1x5

BRESAOLA CON OLIO E LIMONE

Bresaola	40	50	60
Olio extra vergine d'oliva	2	2	3
Limone	1x5	1x5	1x5

ARROSTO DI TACCHINO CON OLIO E LIMONE

Fesa di tacchino arrosto senza polifosfati	60	70	80
Olio extra vergine d'oliva	2	2	3
Limone	1x5	1x5	1x5

3.4. CONTORNI

CAROTE AL FORNO

Carote	130	140	180
Olio extra vergine d'oliva	5	5	7
Aromi: aglio, alloro	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

CAROTE SALTATE ALL'OLIO

Carote	130	140	150
Olio extra vergine d'oliva	5	5	7
Aromi: aglio, alloro	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

PATATE AL FORNO

Patate	140	150	180
Olio extra vergine d'oliva	5	5	7
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Aromi: rosmarino,aglio	q.b.	q.b.	q.b.

PATATE PREZZEMOLATE

Patate	100	130	150
Olio extra vergine d'oliva	5	7	7
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Aromi: prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.

INSALATA DI PATATE E FAGIOLINI

Patate	60	70	80
Fagiolini	40	60	70
Olio extra vergine d'oliva	5.	5.	7
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

SPINACI O COSTINE ALL'OLIO

Spinaci/Costine surgelati	110	120	150
Olio extra vergine d'oliva	5	5	7
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

PUREA DI PATATE

Patate	120	130	150
Latte	litri 3 per 100 porzioni	litri 3 per 100 porzioni	litri 4 per 100 porzioni
Burro	5	5	7
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

INSALATA DI FINOCCHI

Finocchi	70	80	110
Olio extra vergine d'oliva	5	5	7
Limone	20	20	20
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

FAGIOLINI LESSI CALDI/SALTATI ALL'OLIO

Fagiolini surgelati	100	110	130
Olio/Olio aromatizzato con aglio e rosmarino	5	5	7
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

FAGIOLINI AL POMODORO

Fagiolini surgelati	100	110	130
Pomodori pelati	30	40	60
Piante aromatiche ed ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extra vergine d'oliva	3	3	5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

INSALATA VERDE

Insalata verde	30	35	50
Olio extra vergine d'oliva	5	5	7
Aceto	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

INSALATA DI CAROTE

Carote	60	65	90
Olio extra vergine d'oliva	5	5	7
Limone	20	20	20
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

INSALATA MISTA

Insalata verde	25	30	35
Carote	25	30	40
Olio extra vergine d'oliva	5	5	7
Aceto	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

INSALATA DI VERZA

Verza	40	45	50
Olio extra vergine d'oliva	5	5	7
Aceto	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

PISELLI/PISELLINI ALL'OLIO

Piselli surgelati	60	70	100
Olio extra vergine d'oliva	5	5	7
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Piante aromatiche e ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.

PISELLI IN UMIDO

Piselli surgelati	60	70	100
Pomodori pelati	20	30	40
Olio extra vergine d'oliva	5	5	7
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Piante aromatiche e ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.

SPINACI ALL'OLIO E PARMIGIANO

Spinaci	110	120	150
Olio extra vergine d'oliva	5	5	7
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano	5	5	5

COSTINE ALL'OLIO E PARMIGIANO

Costine	110	120	150
Olio extra vergine d'oliva	5	5	7
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano	5	5	5

INSALATA DI CAROTE E FINOCCHI

Carote	30	35	50
Finocchi	30	35	50
Olio extra vergine d'oliva	5	5	7
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Limone	10	10	15

INSALATA CAVOLO/VERZA E CAROTE

Carote	25	30	40
Cavolo verza	25	30	40
Olio extra vergine d'oliva	5	5	7
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Limone a parte	15	15	20
Aceto di vino	q.b.	q.b.	q.b.

INSALATA DI POMODORI

Pomodori	120	130	150
Olio extra vergine d'oliva	5	5	7
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Aceto	q.b.	q.b.	q.b.
Origano	q.b.	q.b.	q.b.

ZUCCHINE PRIMAVERA

Zucchine	100	115	135
----------	-----	-----	-----

Olio extra vergine d'oliva	5	5	7
Piante aromatiche e ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

ZUCCHINE TRIFOLATE

Zucchine	100	115	135
Olio extra vergine d'oliva	5	5	7
Prezzemolo, basilico, aglio	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

ZUCCHINE OLIO E PARMIGIANO

Zucchine	100	115	135
Olio extra vergine d'oliva	5	5	7
Piante aromatiche e ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano	5	5	5

INSALATA VERDE E POMODORI

Insalata verde	25	30	40
Pomodori	50	60	80
Olio extra vergine d'oliva	5	5	7
Aceto	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

INSALATA DI POMODORI E OLIVE

Pomodori			90
Olive snocciolate			30
Olio extra vergine d'oliva			7
Aceto			q.b.
Sale			q.b.

CRUDITE' DI VERDURE

Insalata verde			20
Pomodori			30
Peperoni			15
Carote			15
Olive sott'aceto			10
Olio extra vergine d'oliva			7
Aceto di vino			q.b.
Sale			q.b.

3.5. PANE FRUTTA E DESSERT

PANE	40	40	60
Grissini	15	30	45

FRUTTA FRESCA

Melone/anguria grammatura minima 150 gr. Peso lordo gr.250

MIX DI FRUTTA FRESCA (IV gamma) minimo n.3 tipi di frutta tra

grammatura minima 100 gr. Peso netto

ananas, mele, pere, pesche,
albicocche, kiwi, melone,
clementine, prugne, uva secondo la
stagionalità.

ANANAS FRESCO (IVgamma) grammatura minima 100 gr. Peso netto

LIMONI grammatura minima 80 gr.

BANANA grammatura minima 150 gr. Peso lordo

BUDINO (vaniglia, cioccolato,
creme caramel) gr. 100 (n. 1 confezione)

SUCCO DI FRUTTA no kiwi,
frutti di bosco porzione brik ml 200

FRUTTA SCIROPATA: ananas 100 100 150

CROSTATINA con marmellata 40 40 40

YOGURT alla frutta: no banana, n. 1 vasetto gr. 125
kiwi, frutti di bosco

MOUSSE DI FRUTTA
no kiwi, frutti di bosco gr.100 (n. 1 confezione)

3.6. COMPOSIZIONE SACCHETTI CONFEZIONATI

1. BAMBINI:

Pane (formato bocconcino) 2 panini da GR. 40 cad.,
Focaccia bianca 2 pezzi da GR. 40 cad.
Formaggio stabilizzato: Formaggini GR. 50
Formaggio sottovuoto GR 50
Marmellata GR. 50
Crostatina con marmellata da GR. 40 o budino stabilizzato GR 100
Succo di frutta no gusto arancia 1 brik da 200 ml
Banana GR. 150
Acqua minerale naturale 1 bottiglia da 500 ml.

2. ADULTI

Pane (formato bocconcino) 3 panini da GR: 40 cad.,
Focaccia bianca 3 pezzi da GR..40 cad.
Formaggio stabilizzato: : Formaggini GR.. 75
Formaggio sottovuoto GR 50
Marmellata GR. 50
Crostatina con marmellata da GR. 40 o budino stabilizzato GR 100
Succo di frutta no gusto arancia 1 brik da 200 ml
Banana GR. 150
Acqua minerale naturale 1 bottiglia da 500 ml.

PER GLI UTENTI CHE USUFRUISCONO DI UN MENU' PRIVO DI CARNI SI RICHIEDE LA
FORNITURA DI N. 2 PANINI DA GR. 40 IN SOSTITUZIONE DELLA FOCACCIA BIANCA.

Stoviglie: posate, tovaglioli e bicchieri a perdere.

3.7. DIETA IN BIANCO

PASTA O RISO ALL'OLIO

Pasta o riso	55	65	80
Olio	5	5	5
Parmigiano Reggiano	5	5	5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

CARNE AI FERRI

Fettina di bovino/pollo/tacchino	70	80	100
Olio	5	5	7
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

BRESAOLA

Bresaola	40	50	60
Olio	2	2	3
Limone	20	20	20

PROSCIUTTO CRUDO

Prosciutto di Parma	40	50	60
---------------------	----	----	----

VERDURA LESSA

Patate o carote o fagiolini lessi	100	130	150
Olio	5	7	7
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

SVIZZERINA di BOVINO

Carne di bovino di prima cottura	60	70	100
Olio	5	5	7
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.

SVIZZERINA CON CARNI BIANCHE

Carne di pollo o tacchino di 1° cottura	60	70	100
Olio	5	5	7
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.

FILETTO DI PLATESSA LESSO OLIO E LIMONE

Platessa (peso lordo)	120	120	140
Olio	5	5	5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
limone	1x4	1x4	1x4

PANE E FRUTTA

Pane comune	40	40	60
Mela	n. 1	n. 1	n. 1

4) LABORATORIO “CITTA’ DI TORINO” DI LOANO

Gli utenti del Laboratorio “Città di Torino” di Loano fruiranno - per il pranzo, la cena e la merenda - di piatti le cui ricette o prodotti sono stati previsti, di norma, al punto 3 - scuole dell’obbligo - .
Le grammature riferite agli utenti, invece, dovranno modificarsi come di seguito specificato nella seguente tabella:

Utenti	Grammatura da fornire
Scuola infanzia	Scuola primaria 1° ciclo (punto 3, pag. 46)
Scuola primaria 1° e 2° ciclo	Scuola primaria 2° ciclo (punto 3, pag. 46)
Scuola secondaria di 1° grado e adulti	Incrementata del 10% rispetto alle grammature previste al punto 3 di pag 46

Si elencano, di seguito, i piatti – con le relative grammature - eventualmente da utilizzarsi per la struttura di Loano le cui ricette non sono presenti ai punti 3.1 – primi piatti, 3.2 - secondi piatti caldi -, 3.3 - secondi piatti freddi, 3.4 – contorni – e, per quanto riguarda le merende, al p. 3.5 – Pane, Frutta. Dessert – .
Le grammature indicate con **C** si riferiscono ai bambini delle scuole per l’infanzia, quelle indicate con **B** si riferiscono ai bambini delle scuole primarie, le grammature indicate con **A** si riferiscono ai ragazzi delle scuole secondarie di II grado ed agli adulti.

4.1 PRIMI PIATTI CALDI (da considerarsi in aggiunta alle ricette di cui al p. 3.1)

DESCRIZIONE DEI PIATTI	C	B	A
Gnocchetti sardi	70	90	100
Tagliatelle all'uovo	50	70	80
SUGO ALLA NORMA			
Pomodori pelati	40	60	70
Melanzane	15	30	40
Basilico	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extra vergine d’oliva	2	2	3
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Aglio	q.b.	q.b.	q.b.
PASSATO DI VERDURA			
Zucca o zucchine	25	25	25
Carote	25	25	25
Costine	25	25	25
Verza	15	15	15
Patate	60	60	80
Fagioli secchi	10	10	25
Porri	7	7	7
Olio	4	4	5
Parmigiano Reggiano	5	5	7
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
MINESTRA/PASSATO DI PISELLI			
Piselli surgelati	15	25	30
Patate	30	40	50
Cipolle	4	5	5
Carote	4	5	5
Olio extra vergine di oliva	3	3	5
Parmigiano Reggiano	3	5	5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

PIZZA AL POMODORO

Farina	80	90	120
Pelati	60	80	100
Olio	10	10	10
Lievito	5	5	5
Origano	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

INSALATA DI PASTA

Mezze penne	30	40	70
Pomodori	15	25	35
Tonno sott'olio	10	20	30
Carote	8	15	25
Olive snocciolate	8	15	25
Pisellini surgelati	5	10	15
Formaggio	10	20	30
Olio extra vergine d'oliva	3	5	7
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

INSALATA DI RISO

Riso parboiled	30	40	70
Pomodori	15	25	35
Tonno sott'olio	10	20	30
Carote	8	15	25
Olive snocciolate	8	15	25
Pisellini surgelati	5	10	15
Formaggio	10	20	30
Olio extra vergine d'oliva	3	5	7
SALE	q.b.	q.b.	q.b.

SUGO AL PESTO FRESCO

Olio	7	7	10
Parmigiano Reggiano	8	8	10
Pinoli	4	4	7
Basilico	20	20	30
Aglio	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

4.2 SECONDI PIATTI CALDI (da considerarsi in aggiunta alle ricette di cui al p. 3.2)**PETTO DI POLLO / SCALOPPINA DI BOVINO AL LIMONE**

Petto di pollo /Scaloppina di bovino	80	90	130
Olio	5	5	7
Farina	q.b.	q.b.	q.b.
Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.
Limone	1x4	1x4	1x4
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

TORTINO CON ERBETTE

Uova	1	1	2
Olio	5	5	7
Patate	20	20	25
Erbette o biette	25	25	40
Parmigiano Reggiano	5	5	7
Aromi: aglio	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

FILETTO DI MERLUZZO / PLATESSA AL FORNO

Filetto di merluzzo/platessa surgelati (peso lordo)	160	160	180
Olio	5	5	7
Aromi: aglio, prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.
Limone	1X4	1X4	1X4
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

MERLUZZO ALLA LIGURE

Filetto di merluzzo	120	120	140
Pomodori pelati	20	20	30
Olive snocciolate	8	10	15
Olio extravergine d'oliva	5	5	7
Erbe aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

SCALOPPINA DI BOVINO ALLA PIZZAIOLA

Carne di bovino adulto	80	90	130
Olio	5	5	7
Pelati	40	40	50
Farina	q.b.	q.b.	q.b.
Origano	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

POLPETTE DI BOVINO AL FORNO

Carne di bovino adulto	80	90	130
Mollica di pane	15	15	15
Latte	15	20	25
Uova	1X4	1X4	1X4
Farina	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano	5	5	7
Aromi: cipolla, carota, prezzemolo	10	10	10
Olio	5	5	7
Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

MEDAGLIONE/POLPETTE ARCOBALENO

Carne di tacchino	60	80	100
Uova	1x6	1x6	1x5
Piselli surgelati	5	7	10
Carote	3	5	5
Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extra vergine d'oliva	3	5	5
Parmigiano Reggiano	3	5	7
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

HAMBURGER DI POLLO E TACCHINO AL FORNO

Carne di pollo	25	35	40
Carne di tacchino	25	35	40
Latte UHT intero	8	10	15
Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extra vergine d'oliva	4	5	7
Uova	1X6	1X6	1X5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

SOGLIOLA alla MUGNAIA al FORNO

Filetto di sogliola	120	120	140
Farina	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extra vergine d'oliva	5	5	5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Aglio	q.b.	q.b.	q.b.
Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.
Limone	1x5	1x5	1x4

PETTO DI TACCHINO ALLA MILANESE AL FORNO

Petto di tacchino	80	90	130
Olio	5	5	7
Uova	1X4	1X4	1X2
Pangrattato	20	20	25
Limone	1X4	1X4	1X4
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

FARINATA

Farina di ceci	40	45	60
Olio extra vergine d'oliva	7	10	12
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Acqua	q.b.	q.b.	q.b.

4.3 SECONDI PIATTI FREDDI (da considerarsi in aggiunta alle ricette di cui al p. 3.3)**FORMAGGIO:**

Mozzarella, crescenza, tipo annabella, tipo linea	60	70	80
---	----	----	----

PROSCIUTTO COTTO

Prosciutto cotto	40	60	80
------------------	----	----	----

4.4 CONTORNI (da considerarsi in aggiunta alle ricette di cui al p. 3.4)**PATATE AL FORNO**

Patate	180	200	250
Olio	8	8	10
Aromi: aglio, rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

CAROTE AL BURRO

Carote	150	180	220
Burro	5	5	7
Aromi: aglio	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

FAGIOLINI IN INSALATA

Fagiolini	100	130	170
Olio	5	5	7
Aceto	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

FINOCCHI GRATINATI AL FORNO

Finocchi	180	200	250
Olio	5	5	7
Burro	3	3	3
Parmigiano Reggiano	10	10	15

Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

CAROTE RAPE'

Carote	80	90	140
Olio	5	5	7
Limone	1x4	1x4	1x4
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

INSALATA VERDE CON PATATE E OLIVE

Insalata verde	10	20	30
Patate	30	55	90
Olive snocciolate	5	10	15
Olio extra vergine d'oliva	5	5	7
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Aceto di vino	q.b.	q.b.	q.b.

4.5 MERENDE/DESSERT (da considerarsi in aggiunta ai prodotti confezionati di cui al p. 3.5)

CROSTATA CON MARMELLATA

Farina	25	30	45
Uova	1X5	1X4	1X4
Burro	12	15	15
Zucchero	12	15	15
Limone	0,5	1	1
Marmellata (albicocche, pesche, ciliegie, prugne)	15	25	25

TORTA DI MELE

Farina 00	30	40	50
Uova	1X6	1X6	1x6
Zucchero	15	20	25
Burro	7	10	15
Latte intero UHT	18	20	25
Lievito	3	5	7
Mele	35	45	50
GLASSATURA (consigliata):			
Zucchero	5	10	15
Limone succo	2	4	5

PANE CON POMODORO E ORIGANO

Pane	40	60	80
Pomodoro	50	70	90
Olio	3	4	5
Origano	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

MARMELLATA

20	40	50
----	----	----

BARRETTA DI CIOCCOLATO

20	20	40
----	----	----

GELATO

100	100	100
-----	-----	-----

4.6 COLAZIONI

Per le colazioni le grammature sono indicate di seguito:

Alimenti	Scuola infanzia	Scuola primaria 1 e 2° fascia	Scuola secondaria 1° grado/adulti
----------	-----------------	-------------------------------	-----------------------------------

Latte fresco intero di alta qualità	150g	200g	250g
Tè (1 bustina x2)	q.b.	q.b.	q.b.
Fette biscottate	20g	40g	50g
Pane	25g	45g	60g
Marmellata	20g	40g	50g
Miele	20g	40g	50g
Cacao	7g	10g	15g
Zucchero	10g	12g	15g
Orzo	5g	10g	15g
Corn flakes	30g	35g	50g
Yogurt alla frutta	125g	125g	125g

4.7 FRUTTA DI STAGIONE

Frutta fresca 200 200 200

4.8 PANE

Pane per il pranzo 40 60 80
 Pane per la merenda (bocconcino) 40 60 80
 Pane per la cena 40 60 80

4.9 BEVANDE

Succo di frutta ml 150 200 200
 Acqua in bottiglia (per ogni pasto) ml 500 500 500

4.10 COMPOSIZIONE SACCHETTI CONFEZIONATI

1. BAMBINI:

Pane (formato bocconcino) 2 panini da GR. 40 cad.
 Focaccia bianca 2 pezzi da GR. 40 cad.
 Pomodori GR. 150 GR 50
 Formaggio olandese monodose GR 50
 Frittata (fredda)* GR. 60
 Frutta (mela/banana) GR. 200
 Barretta di cioccolato GR. 20
 Acqua minerale naturale 1 bottiglia da 500 ml.

2. ADULTI

Pane (formato bocconcino) 3 panini da GR: 40 cad.
 Focaccia bianca 3 pezzi da GR..40 cad.
 Pomodori GR. 200
 Formaggio olandese monodose: Formaggini GR.. 75
 Frittata (fredda)* GR. 120
 Frutta (mela/banana) GR. 200
 Barretta di cioccolato GR. 40

Acqua minerale naturale

1 bottiglia da 500 ml.

*Frittata: solo esclusivamente servita seguendo procedure di mantenimento del freddo, previo abbattimento rapido della temperatura.

5. INDICAZIONI PER GRAMMATURE

Tutte le grammature indicate nelle presenti tabelle devono ritenersi al netto, eccetto dove diversamente indicato.