



## CITTA' DI TORINO

**DIVISIONE SERVIZI EDUCATIVI - SERVIZIO ACQUISTO BENI E SERVIZI**

---

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE NELLE SCUOLE STATALI DELL'OBBLIGO, SCUOLE DELL'INFANZIA COMUNALI E STATALI E NIDI D'INFANZIA COMUNALI - PERIODO 01/09/2018 – 31/08/2021**

**Allegato N. 2c - TABELLE DIETETICHE**

### INDICE

1- Nidi d'infanzia	pag. 2
2- Scuole infanzia	pag. 24
3- Scuole obbligo	pag. 45

# 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
- **zucchini** ~20g.

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

- **olio evo**
- **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 g

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 evo : 10 ml (1 cucchiaino)

#### a. PASSATO DI VERDURA CON LENTICCHIE

Passato di verdura con brodo vegetale

q,b

Lenticchie in scatola/secche

40g/g20

Olio evo

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 GRATTOGIATA (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
	zucchino:	~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 evo** 10 ml (1 cucchiaino)

**a. PASTINA AL POMODORO:** sugo preparato con 30 g.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 evo	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	g.45
passato di verdura	g.20 - 30
brodo vegetale n° 2	quanto basta
olio evo	ml 10
parmigiano	g.5

**a. PASSATO DI VERDURA CON FAGIOLI**

passato di verdura con brodo vegetale	q.b.
fagioli borlotti/cannellini in scatola/secchi	60g/30g
olio evo	10g
Parmigiano reggiano	10g

**a. PASSATO DI VERDURA CON PISELLI**

passato di verdura con brodo vegetale	q.b.
piselli surgelati/secchi	60g/30g
olio evo	10g
Parmigiano reggiano	10g

**a. VELLUTATA/CREMA DI LENTICCHIE E PORRI**

Lenticchie secche	g.15
Porri	g.15
Patate	g.25
Sale	q.b.
Olio evo	g.3
Parmigiano reggiano	g.3

**b. FORMAGGIO a scelta tra:**

ricotta	45 g.
robiola fresca	30 g.
tomini 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
- Lattedi 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
<b>RISO ASCIUTTO</b>	40	80
<b>PASTA ASCIUTTA NEI VARI FORMATI</b>	40	80
<b>TAGLIATELLE ALL'UOVO</b>	30	70
<b>PASTINA PER BRODO</b>	25	45
<b>SEMOLINO</b>	20	35
<b>RISO NEI VARI PASSATI</b>	20	40
<b>PASTA NEI VARI PASSATI</b>	20	40
<b>ORZO PERLATO</b>	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)

**SUGO IN BIANCO**

Olio evo	3	5
Burro	2	2
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	3	5

**SUGO AL POMODORO**

Pomodori pelati	30	70
Aromi : Cipolla	4	5
Carota	4	5
Olio evo	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 evo	1	3
Sale	q.b.	q.b.

**SUGO ALLA MILANESE**

Zafferano	1 bustina x 4	1 bustina 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 evo	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 evo	2	3
Carota	4	5
Cipolla	4	5
Sale	q.b.	q.b.
Rosmarino	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	3	5

**SUGO DI POMODORO FRESCO E BASILICO**

Pomodoro fresco	40	80
Olio evo	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 evo	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 evo	3	3
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	3	5

### **SUGO ALLA CREMA DI ZUCCHINE**

Zucchini	40	80
Prezzemolo	q.b.	q.b.
Olio evo	2	5
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	3	5

### **SUGO AL LATTE**

Latte UHT intero	30	50
Burro	5	5
Sale	q.b.	q.b.
Acqua	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	3	5

### **SUGO ALLA PASTORELLA**

Spinaci	45	75
Burro	3	7
Stracchino	15	40
Carote	3	5
Cipolle	3	5
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	3	5

### **SUGO AL PESTO PATATE E FAGIOLINI**

Pinoli	2	6
Basilico	5-10	15-20
Olio evo	5	7
Parmigiano reggiano	3	7
Fagiolini	20	30
Patate	20	30
Sale	0,2	0,3

### **BRODO VEGETALE**

Brodo vegetale:	Patata	25	50
	Carota	10	15
	Cipolla	10	15
Olio evo		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

### **PASSATO DI LEGUMI**

Legumi :Cannellini, Piselli, Ceci	15	35
Patate	25	50
Aromi: Cipolla	4	5
Carota	4	5
Olio evo	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	q.b.	q.b.
Olio evo	3	3
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	3	5

### **PASSATO DI LENTICCHIE**

Lenticchie secche	10	30
Patate	25	50
Cipolle	4	5
Carote	4	5
Olio evo	3	3
Pomodori pelati	5	5
Sale	q.b.	q.b.
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 evo	3	3
Sale	q.b.	q.b.
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 evo	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 evo	2	5
Alloro	q.b.	q.b.
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 evo	3	3
Sale	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 evo	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 evo	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 evo	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 evo	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 evo	3	3
Parmigiano reggiano	3	5

### **GNOCCHI ALLA ROMANA**

Semola di grano duro	30	60
Uova	1x6	1x4
Latte intero UHT	100	200
Burro	5	8
Parmigiano reggiano	5	10
Olio evo	3	5
Sale	q.b.	q.b.

### **PASTA/RISO ALL'OLIO E PARMIGIANO**

Olio evo	5	7
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	3	5
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	1 x 6	1 x 6
Pangrattato	10	15
Olio evo	5	5
Limone	1 x 4	1 x 4
Sale	q.b.	q.b.

### **PETTO DI POLLO INFARINATO/AL LIMONE**

Petto di pollo	50	100
Farina	10	10
Olio evo	5	5
Sale	q.b.	q.b.
Limone (a parte)	1 x 4	1 x 4

### **COSCIA (FUSO/SOVRACOSCIA) DI POLLO BOLLITA**

Coscia di Pollo (peso lordo)	170	210
Olio evo	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 evo	5	5
Aromi : Prezzemolo	q.b.	q.b.
Carote	4	4
Cipolla	4	4
Timo	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

**COSCIA (FUSO/SOVRACOSCIA) DI POLLO ARROSTO**

Coscia (Fuso/Sovracoscia) di Pollo (peso lordo)	170	200
Olio evo	5	5
Aromi : Rosmarino e Salvia	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

**SPEZZATINO/ROLATINE DI POLLO AGLI AROMI**

Sovracosce di pollo	60	120
Rosmarino	q.b.	q.b.
Olio evo	3	5
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	1 x 8	1 x 8
Parmigiano reggiano	3	3
Pangrattato	q.b.	q.b.
Olio evo	5	5
Sale	q.b.	q.b.

**PETTO DI TACCHINO INFARINATO AL LIMONE**

Petto di tacchino	50	100
Farina	10	10
Olio evo	5	5
Limone	1 x 4	1 x 4
Sale	q.b.	q.b.

**SPEZZATINO DI TACCHINO IN UMIDO**

Carne di tacchino	60	120
Pomodori pelati	30	60
Olio evo	6	8
Carote	5	6
Cipolle	5	6
Sale	q.b.	q.b.

**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 evo	3	5
Sale	q.b.	q.b.

**SFORMATO DI TACCHINO E FINOCCHI AL FORNO**

Polpa di tacchino	40	80
Finocchi	20	40
Limone	q.b.	q.b.
Uova	1 x 6	1 x 4
Parmigiano reggiano	3	3
Pangrattato	10	12
Olio evo	1	3
Latte intero UHT	10	20
Sale	q.b.	q.b.

**LONZA / TACCHINO ALLA PIZZAIOLA**

Lonza di maiale	50	100
Petto di tacchino	50	100
Pomodori pelati	20	30
Olio evo	3	3
Farina	q.b.	q.b.
Origano	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

**POLPETTE DI LONZA ALLA PIZZAIOLA**

Lonza	40	80
Uova	1 x 8	1 x 8
Parmigiano reggiano	4	7
Latte intero UHT	10	20
Mollica di pane	12	25
Pangrattato	q.b.	q.b.
Aromi :Cipolla	4	5
Carota	4	5
Origano	q.b.	q.b.
Olio evo	2	3
Sale	q.b.	q.b.
Pomodori pelati	20	30

**SPEZZATINO DI MAIALE IN UMIDO**

Carne di maiale	60	120
Pomodori pelati	30	80
Olio evo	3	8
Cipolle	4	6
Carote	4	6
Sale	q.b.	q.b.

**SPEZZATINO DI BOVINO IN UMIDO**

Carne di bovino	60	120
Pomodori pelati	30	60
Olio evo	3	8
Aromi : Carote	4	6
Cipolla	4	6
Sale	q.b.	q.b.

**POLPETTONE DI BOVINO IN UMIDO**

Carne di bovino adulto	40	80
Uova	1 x 8	1 x 8
Parmigiano reggiano	3	5
Latte intero UHT	10	10
Mollica di pane	10	10

Pangrattato	q.b.	q.b.
Pomodori pelati	20	30
Aromi :Cipolla	4	5
Carota	4	5
Prezzemolo	q.b.	q.b.
Olio evo	3	3
Sale	q.b.	q.b.

#### **POLPETTE DI BOVINO IN UMIDO**

Carne di bovino adulto	40	80
Uova	1 x 8	1 x 8
Parmigiano reggiano	3	5
Latte	10	20
Mollica di pane	10	20
Pangrattato	q.b.	q.b.
Pomodori pelati	20	30
Aromi :Cipolla	4	4
Carota	4	4
Prezzemolo	q.b.	q.b.
Olio evo	3	5
Sale	q.b.	q.b.

#### **CROCCHETTE DI PESCE AL FORNO**

Filetto di platessa/nasello/halibut (peso lordo)	80	100
Uova	1 x 8	1 x 8
Mollica di pane	10	10
Latte intero UHT	10	10
Parmigiano reggiano	3	3
Olio evo	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.

#### **FILETTI DI HALIBUT GRATINATI**

Halibut surgelato (peso lordo)	110	140
Aromi (Rosmarino e Salvia)	q.b.	q.b.
Pangrattato	12	20
Olio evo	4	7
Farina	q.b.	q.b.
Aceto di vino	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

#### **FILETTO DI PLATESSA IMPANATO AL FORNO**

Filetto di Platessa surgelato (peso lordo)	110	140
Uova	1 x 6	1 x 6
Pangrattato	10	10
Olio evo	5	5
Limone	1 x 4	1 x 4
Sale	q.b.	q.b.

#### **TORTINO CON ZUCCHINE**

Uova	2 x 3	1
Zucchine	20	30

Olio evo	5	5
Parmigiano reggiano	3	5
Aromi : Prezzemolo	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

#### **TORTINO DI ERBETTE**

Uova	2 x 3	1
Erbette/Costine	20	30
Olio evo	5	5
Parmigiano reggiano	3	5
Aromi : Prezzemolo	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

#### **TORTINO LATTE E PARMIGIANO**

Uova	2 x 3	1
Latte intero UHT	10	10
Parmigiano reggiano	7	7
Olio evo	5	5
Sale	q.b.	q.b.

#### **SFORMATO DI PATATE AL GRATIN**

Patate	60	100
Parmigiano reggiano	10	20
Pangrattato	5	5
Uova	1 x 5	1 x 4
Olio evo	3	3
Sale	q.b.	q.b.

#### **SFORMATO DI VERDURA**

Ricotta	40	75
Costine	25	54
Uova	1 x 8	1 x 6
Parmigiano reggiano	5	10
Pangrattato	2	3,5
Sale	q.b.	q.b.

#### **POLPETTINE DI RICOTTA AL FORNO**

Ricotta	40	100
Patate	25	70
Uova	1 x 6	1 x 6
Parmigiano reggiano	5	10
Pangrattato	3	7
Olio evo	3	5
Sale	q.b.	q.b.

#### **CROCCHETTE DI RICOTTA E SPINACI AL FORNO**

Ricotta	30	60
Patate	15	30
Spinaci	5	10
Uova	1 x 8	1 x 8
Parmigiano reggiano	3	3
Pangrattato	q.b.	q.b.
Olio evo	5	5
Sale	q.b.	q.b.

**TORTINO ARCOBALENO**

Uova	2 x 3	1
Carote	10	15
Patate	10	15
Piselli	6	10
Olio evo	5	5
Parmigiano reggiano	3	3
Sale	q.b.	q.b.

**FLAN DI SPINACI**

Uova	2 x 3	1
Spinaci	25	50
Parmigiano reggiano	8	15
Olio evo	3	5
Sale	q.b.	q.b.
Patate	40	70
Latte intero UHT	5	10
Pangrattato	q.b.	q.b.

**TORTINO/FRITTATA DI SPINACI**

Uova	2 x 3	1
Spinaci	10	30
Parmigiano reggiano	3	3
Olio evo	2	5
Sale	q.b.	q.b.

**TORTINO DI PATATE**

Patate	30	60
Parmigiano reggiano	3	3
Pangrattato	3	3
Sale	0,5	0,6
Uova	1 x 5	1 x 4
Olio evo	3	5

**FRITTATINA AGLI AROMI**

Uova	2 x 3	1
Parmigiano reggiano	3	3
Olio evo	5	5
Maggiorana	q.b.	q.b.
Menta	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

**LENTICCHIE IN UMIDO**

Lenticchie secche	30	70
Lenticchie in scatola al naturale	60	140
Pomodori pelati	15	30
Olio evo	3	5
Piante aromatiche ed ortaggi	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

**2.3 SECONDI PIATTI FREDDI**

<b><u>PROSCIUTTO COTTO:</u></b>	30	80
---------------------------------	----	----

**MANZO STUFATO OLIO E LIMONE**

Manzo stufato	30	80
Olio evo	2	5
Limone	1 x 6	1 x 5

**FORMAGGI:****PRIMOSALE, RASCHERA, MOZZARELLA/FIORDILATTE, CACIOTTINA FRESCA, CRESCENZA, STRACCHINO, RICOTTA, ROBIOLA FRESCA, FONTAL, TOMA DOP**

	40	80
<b><u>PARMIGIANO</u></b>	30	50
<b><u>GRANA PADANO DOP PIEMONTESE</u></b>	30	60

<b><u>TONNO SOTT'OLIO ben sgocciolato</u></b>	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 evo	5	5
Sale	q.b.	q.b.

**SPINACI/COSTINE ALL'OLIO E PARMIGIANO**

Spinaci surgelati	80	150
Costine surgelate	80	150
Costine fresche	130	250
Olio evo	5	7
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	5	5

**PUREA DI PATATE**

Patate	80	130
Latte intero UHT	25	40
Burro	5	5
Sale	q.b.	q.b.

**PUREA DI PATATE E ZUCCA**

Patate	50	70
Zucca gialla	50	70
Latte intero UHT	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	q.b.	q.b.

**PATATE AL FORNO**

Patate	100	180
Olio evo	5	7
Aromi : Rosmarino, Alloro	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

**FAGIOLINI SALTATI ALL'OLIO**

Fagiolini surgelati	60	130
Olio evo	5	5
Sale	q.b.	q.b.

**FAGIOLINI E CAROTE LESSI CALDI**

Fagiolini surgelati	30	60
Carote	50	80
Olio evo	5	5
Sale	q.b.	q.b.
Aceto di vino	q.b.	q.b.

**FAGIOLINI LESSI CALDI/SALTATI ALL'OLIO**

Fagiolini surgelati	60	130
Olio evo	5	5
Sale	q.b.	q.b.

**BROCCOLI LESSI/SALTATI CALDI**

Broccoli freschi	130	200
Olio evo	5	5
Limone	1 x 4	1 x 4
Sale	q.b.	q.b.

**CAVOLFIORE SALTATO ALL'OLIO**

Cavolfiori	100	180
Olio evo	5	5
Sale	q.b.	q.b.

**CAVOLFIORE GRATINATO AL FORNO**

Cavolfiori	100	180
Olio evo	5	5
Parmigiano reggiano	3	5
Pangrattato	3	5
Sale	q.b.	q.b.

**ZUCCA GRATINATA AL FORNO**

Zucca	100	200
Olio evo	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 evo	2	5
Parmigiano reggiano	3	3
Sale	q.b.	q.b.
Pangrattato	q.b.	q.b.

**CAROTE AL FORNO**

Carote	90	180
Olio evo	5	5
Aromi :Prezzemolo –	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

**CAROTE LESSE CALDE**

Carote	90	180
Olio evo	5	5
Sale	q.b.	q.b.

**CAROTE SALTATE AL BURRO**

Carote	90	180
Olio evo	2	4
Burro	3	6
Sale	q.b.	q.b.

**CAROTE SALTATE ALL'OLIO**

Carote	90	180
Olio evo	5	7
Sale	q.b.	q.b.

**FINOCCHI SALTATI ALL'OLIO**

Finocchi	100	160
Olio evo	5	5
Sale	q.b.	q.b.

**FINOCCHI GRATINATI AL FORNO**

Finocchi	100	160
Olio evo	5	5
Parmigiano reggiano	3	5
Pangrattato	3	3
Sale	q.b.	q.b.

**PISELLINI SALTATI ALL'OLIO**

Pisellini surgelati	30	100
Olio evo	5	5
Aromi : Cipolla	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

**ZUCCHINE PRIMAVERA**

Zucchine	100	135
Olio evo	5	5
Aromi : Prezzemolo	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

**ZUCCHINE TRIFOLATE**

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

Olio evo	5	7
Prezzemolo	q.b.	q.b.
Basilico	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

#### **ZUCCHINE E MELANZANE TRIFOLATE**

Zucchine	65	80
Melanzane	45	70
Olio evo	5	7
Prezzemolo	q.b.	q.b.
Basilico	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

#### **INSALATA VERDE**

Insalata verde	20	50
Olio evo	5	5
Aceto	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

#### **INSALATA DI FINOCCHI**

Finocchi	55	110
Olio evo	5	5
Limone	1 x 4	20
Sale	q.b.	q.b.

#### **CAROTE GRATTUGIATE**

Carote	50	110
Olio evo	5	5
Limone	1 x 4	1 x 4
Sale	q.b.	q.b.

#### **ZUCCHINE RAPE' CON CAROTE GRATTUGIATE**

Zucchine	30	100
Carote	20	40
Olio evo	5	7
Limone a parte	1 x 6	1 x 4
Sale	q.b.	q.b.

#### **INSALATA DI POMODORI**

Pomodori	80	150
Olio evo	5	5
Aceto	q.b.	q.b.
Origano	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

### **1.2.5 PANE e FRUTTA**

<b>1.2.5.1. PANE PER PRANZO</b>	30	60
<b>1.2.5.2. PANE PER MERENDA</b>	30	
<b>1.2.5.3. FRUTTA DI STAGIONE</b>	130/150	140/160

## 1.2.6 MERENDA

### **PIZZA AL POMODORO**

Farina	40
Lievito di birra	2
Pomodori pelati	40
Olio evo	5
Origano	q.b.
Sale	q.b.

### **PIZZA AL POMODORO FRESCO**

Farina	40
Lievito di birra	2
Pomodori freschi	40
Olio evo	5
Origano	q.b.
Sale	q.b.

### **FOCACCIA BIANCA**

Farina	40
Lievito	2
Olio evo	5
Rosmarino	q.b.
Sale	q.b.

### **PANE CON POMODORO. OLIO**

Pane	30
Pomodoro	40
Olio evo	3
Sale	q.b.

### **PANE CON OLIO**

Pane	30
Olio evo	5

### **FARINATA**

Farina di ceci	20
Olio evo	4
Sale	q.b.

### **SPREMUTA D'ARANCIA CON BISCOTTI SECCHI/FETTE BISCOTTATE**

Arancia spremuta	100 CC
Zucchero	5
Biscotti/Fette biscottate	20/15

### **MOUSSE DI FRUTTA**

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

### **MOUSSE DI FRUTTA CON BISCOTTI**

Mousse di frutta monorazione no kiwi,frutti di bosco	100
Biscotti secchi	20

### **TORTA MARGHERITA**

Farina	30
Uova	1 x 4

Zucchero	30
Burro	5
Latte intero UHT	15
Lievito	2

### **TORTA DI MELE**

Farina	25
Uova	1 x 6
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	30
Uova	1 x 4
Zucchero	30
Burro	5
Latte intero UHT	15
Lievito	2
Yogurt al naturale	20
Tè deteinato	1 x 2
Zucchero	10

### **TISANA ALLA FRUTTA CON PANE E MARMELLATA**

Pane	30
Marmellata	15
Tisana alla frutta	1 bustina x 2
Zucchero	10

### **TISANA ALLA FRUTTA CON PANE E MIELE**

Pane	30
Tisana alla frutta	1 bustina x 2
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

### **TE' DETEINATO E FETTE BISCOTTATE CON MIELE O MARMELLATA**

Tè deteinato	1 bustina x 2
Zucchero	10
Fette biscottate	15
Miele/Marmellata	15

**TE' DETEINATO CON PANE E MARMELLATA**

Tè deteinato	1 bustina x2
Pane	30
Zucchero	10
Marmellata	15

**KARKADE' E FETTE BISCOTTATE O PANE CON MIELE O MARMELLATA**

Karkadè	1 bustina x 2
Zucchero	10
Fette biscottate/Pane	15/30
Miele/Marmellata	15

**LATTE CON ORZO E BISCOTTI SECCHI/FETTE BISCOTTATE**

Latte intero fresco	130
Orzo solubile	2
Zucchero	5
Biscotti/Fette biscottate	20/15

**LATTE CON RISO SOFFIATO**

Latte intero fresco	130
Zucchero	5
Riso soffiato	15

**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	q.b.

**YOGURT ALLA FRUTTA no kiwi, frutti di bosco n. 1 vasetto g. 125****BUDINO (VANIGLIA/CREME CAMEL /CIOCCOLATO)**

n. 1 vasetto g.. 100

**SUCCO DI FRUTTA CON BISCOTTI SECCHI**

Succo di frutta no arancia, kiwi, frutti di bosco	125
Biscotti	20

**FRUTTA COTTA CON BISCOTTI**

Mele/Pere/Prugne	150
Biscotti secchi	18

**BANANA O MELONE**

Banana	n. 1da g. 130
o	
Melone	g. 250

**1.2.7. DIETA IN BIANCO****1.2.7.1 PRANZO****PASTA O RISO ALL'OLIO**

Pasta/Riso	40
Olio evo	5
Parmigiano reggiano	3
Sale	q.b.

**A. CARNE DI BOVINO/TACCHINO/POLLO AI FERRI**

Carne di bovino/tacchino/pollo ai ferri	50
Olio evo	5
Limone	1 x 4
Sale	q.b.

**B. FILETTO DI PLATESSA ALL'OLIO E LIMONE**

Filetto di platessa (peso lordo)	110
Olio evo	5
Limone	1 x 4
Sale	q.b.

**CAROTE/PATATE LESSE**

Carote/Patate	80
Olio evo	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

## 2. SCUOLE D'INFANZIA

### 2.1 PRIMI PIATTI

DESCRIZIONE DEI PIATTI ADULTI	GRAMMATURA BAMBINI	GRAMMATURA
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)

#### SUGO DI POMODORO

Pomodori pelati	40	70
Aromi : Cipolla	4	5
Carota	4	5
Olio evo	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 evo	1	3
Sale	q.b.	q.b.

#### SUGO ALLA MILANESE

Zafferano	1 bustina x 4	1 bustina 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 evo	3	3
Carota	4	5
Cipolla	4	5
Sale	q.b.	q.b.
Rosmarino	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	3	5

### **SUGO AGLI AROMI**

Rosmarino e Salvia	q.b.	q.b.
Olio evo	5	7
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	3	5

### **SUGO OLIO E PARMIGIANO**

Olio evo	5	5
Parmigiano reggiano	3	5
Sale	q.b.	q.b.

### **SUGO DI ZUCCHINE**

Pomodori pelati	35	60
Zucchine	25	50
Olio evo	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 evo	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 evo	3	5

Sale	q.b.	q.b.
Maggiorana	q.b.	q.b.
Cipolle	3	5
Carote	3	5
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 evo	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 evo	3	3
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	3	5

### **PESTO CONFEZIONATO**

Pesto confezionato	20	30
Olio evo	5	7
Sale	q.b.	q.b.

### **SUGO AL PESTO**

Basilico	20	30
Olio evo	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 evo	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 evo	3	3
Aromi : Cipolla	4	5
Carota	4	5
Basilico	4	5
Sale	q.b.	q.b.

Parmigiano reggiano	3	5
<b><u>SUGO AI PEPERONI</u></b>		
Pomodori pelati	40	60
Peperoni	30	50
Carote	4	5
Cipolle	4	5
Olio evo	3	5
Basilico	0,2	0,3
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	3	5

**SUGO ALLA CREMA DI ZUCCHINE**

Zucchine	50	80
Prezzemolo	q.b.	q.b.
Olio evo	2	5
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	3	5

**SUGO AI FAGIOLI BORLOTTI**

Fagioli secchi	25	40
Pomodori pelati	5	5
Cipolle	5	5
Olio evo	3	5
Brodo vegetale	q.b.	q.b.
Alloro	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	5	5

**BRODO VEGETALE**

Brodo vegetale :Patata	30	50
Carota	10	15
Cipolla	10	15
Olio evo	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.

**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 evo	3	3
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	3	5

**PASSATO DI PATATE E PORRI**

Patate	80	90
--------	----	----

Porri	40	50
Aromi: Carota	4	4
Cipolla	4	4
Olio evo	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 evo	3	3
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 evo	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	q.b.	q.b.
Olio evo	3	3
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	3	5

### **PASSATO DI LENTICCHIE**

Lenticchie secche	15	30
Patate	30	50
Cipolle	4	5
Carote	4	5
Olio evo	3	3
Pomodori pelati	5	5
Sale	q.b.	q.b.
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 evo	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 evo	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 evo	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 evo	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 evo	3	3
Parmigiano reggiano	3	5

#### **CREMA DI FAGIOLI CANNELLINI**

Fagioli cannellini	25	40
Patate	10	15
Cipolle	3	5
Olio evo	3	5
Alloro	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	3	5

#### **MINISTRA DI CECI ED ERBETTE**

Ceci secchi	30	40
Erbette	30	40
Cipolle	0,8	1,2
Aglio	q.b.	q.b.
Pomodori pelati	30	40
Olio evo	2	3
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	3	5

**MINESTRA DI PISELLI**

Piselli surgelati	25	35
Patate	40	55
Aromi : Cipolla	4	4
Carota	4	4
Olio evo	3	3
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	3	5

**MINESTRA DI PATATE**

Patate	80	120
Cipolle	4	5
Carote	4	5
Olio evo	3	3
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	3	5

**PASTA IN BIANCO**

Olio evo	3	5
Burro	2	2
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	5	5

**GNOCCHI ALLA ROMANA**

Semola di grano duro	30	60
Uova	1 x 6	1 x 4
Latte intero UHT	100	200
Burro	5	8
Parmigiano reggiano	5	10
Olio evo	3	5
Sale	q.b.	q.b.

**POLENTA**

Acqua	q.b.	q.b.
Farina gialla	40	65
Olio evo	1	1
Sale	q.b.	q.b.

**2.2 SECONDI PIATTI CALDI****COSCIA DI POLLO ARROSTO**

Coscia (fuso/sovracoscia) di Pollo (peso lordo)	180	200
Olio evo	5	5
Aromi: Rosmarino, Salvia	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

**PETTO DI POLLO INFARINATO/AL LIMONE**

Petto di pollo	60	100
Farina	10	10
Olio evo	5	5
Sale	q.b.	q.b.
Limone (a parte)	1 x 4	1 x 4

**SPEZZATINO/ROLATINE DI POLLO AGLI AROMI**

Sovracosce di pollo	70	120
Rosmarino	q.b.	q.b.
Olio evo	3	5
Sale	q.b.	q.b.

**SPEZZATINO DI TACCHINO IN UMIDO CON PISELLI**

Carne di tacchino	65	110
Pomodori pelati	60	80
Olio evo	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 evo	6	8
Carote	4	6
Cipolle	4	6
Sale	q.b.	q.b.

**PETTO DI TACCHINO ALLA PIZZAIOLA**

Petto di tacchino	60	100
Pomodori pelati	20	30
Olio evo	3	3
Farina	q.b.	q.b.
Aromi: Origano	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

**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 evo	3	5
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 evo	2	3
Sale	q.b.	q.b.

**PETTO DI TACCHINO/POLLO /LONZA IMPANATO AL FORNO**

Petto di tacchino/pollo/lonza	60	100
Uova	1 x 6	1 x 6
Pangrattato	10	15

Olio evo	5	5
Limone	1x4	1x4
Sale	q.b.	q.b.

### **PETTO DI TACCHINO/POLLO /LONZA INFARINATO AL FORNO**

Petto di tacchino/pollo/lonza a fette	60	100
Farina	10	15
Olio evo	5	5
Limone	1 x 4	1 x 4
Sale	q.b.	q.b.

### **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 evo	5	5
Sale	q.b.	q.b.

### **ARROSTO DI LONZA AL LATTE**

Lonza	65	110
Latte intero UHT	8	20
Olio evo	2	3
Carote	4	5
Cipolle	4	5
Farina	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

### **SPEZZATINO DI MAIALE IN UMIDO**

Carne di maiale (coscia o lonza)	65	110
Pomodori pelati	60	80
Olio evo	4	8
Carote	4	6
Cipolle	4	6
Sale	q.b.	q.b.

### **LONZA ALLA PIZZAIOLA**

Lonza di maiale	60	100
Pomodori pelati	20	30
Olio evo	3	3
Farina	q.b.	q.b.
Aromi : Origano	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

### **POLPETTE DI LONZA ALLA PIZZAIOLA**

Lonza	50	80
Uova	1 x 8	1 x 8
Parmigiano reggiano	5	5
Latte	10	20
Mollica di pane	15	25
Pangrattato	q.b.	q.b.
Aromi : Cipolla	4	5
Carota	4	5
Origano	q.b.	q.b.
Olio evo	2	3



Sale	q.b.	q.b.
Pomodori pelati	25	30

### **POLPETTONE DI BOVINO IN UMIDO**

Carne di bovino adulto	50	80
Pomodori pelati	20	30
Uova	1 x 8	1 x 8
Parmigiano reggiano	3	3
Latte intero UHT	10	10
Mollica di pane	10	10
Pangrattato	q.b.	q.b.
Aromi : Cipolla	4	5
Carota	4	5
Prezzemolo	q.b.	q.b.
Olio evo	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	1 x 8	1 x 8
Rosmarino, Salvia	q.b.	q.b.
Pangrattato	4	7
Olio evo	5	7
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 evo	5	5
Sale	q.b.	q.b.

### **SPEZZATINO DI BOVINO IN UMIDO CON PATATE**

Carne di bovino adulto	70	120
Pomodori pelati	60	80
Olio evo	6	8
Patate	110	160
Aromi : Cipolla	4	6
Carota	4	6
Sale	q.b.	q.b.

### **POLPETTE DI BOVINO IN UMIDO**

Carne di bovino adulto	50	80
Uova	1 x 8	1 x 8
Parmigiano reggiano	3	5
Latte intero UHT	10	10
Mollica di pane	10	10
Pangrattato	q.b.	q.b.
Pomodori pelati	25	30
Aromi : Cipolla	4	5
Carota	4	5

Prezzemolo	q.b.	q.b.
Olio evo	3	3
Sale	q.b.	q.b.

#### **FILETTO DI PLATESSA IMPANATO AL FORNO**

Filetto di platessa surgelato (peso lordo)	120	140
Uovo intero	1 x 6	1 x 6
Pangrattato	10	10
Olio	5	5
Limone	1 x 4	1 x 4
Sale	q.b.	q.b.

#### **FILETTO DI HALIBUT/PLATESSA INFARINATO AL FORNO**

Halibut/Platessa (peso lordo)	120	140
Farina	q.b.	q.b.
Olio evo	5	7
Sale	q.b.	q.b.
Limone (a parte)	1 x 4	1 x 4

#### **FIORE DI NASELLO OLIO E LIMONE**

Fiore di nasello	120	140
Olio evo	5	5
Sale	q.b.	q.b.
Limone	1 x 4	1 x 4

#### **POLPETTE/CROCCHETTE DI PESCE AL FORNO**

Filetto surgelato (platessa/halibut/nasello) (peso lordo)	90	100
Uova	1 x 8	1 x 8
Mollica di pane	10	10
Latte intero UHT	10	10
Parmigiano reggiano	3	3
Olio evo	3	3
Aromi : Cipolla	4	4
Carota	4	4
Prezzemolo	q.b.	q.b.
Pangrattato	q.b.	q.b.
Limone	1 x 4	1 x 4
Sale	q.b.	q.b.

#### **FILETTI DI HALIBUT GRATINATI**

Halibut surgelato (peso lordo)	120	140
Aromi (Rosmarino e Salvia)	q.b.	q.b.
Pangrattato	15	20
Olio evo	5	7
Farina	q.b.	q.b.
Aceto di vino	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

#### **TORTINO LATTE E PARMIGIANO**

Uova	1	1
Latte intero UHT	10	10
Parmigiano reggiano	7	7
Olio evo	5	5
Sale	q.b.	q.b.

**FLAN DI SPINACI**

Uova	1	1
Spinaci	30	50
Parmigiano reggiano	10	15
Olio evo	3	5
Sale	q.b.	q.b.
Patate	50	70
Latte intero UHT	6	10
Pangrattato	q.b.	q.b.

**TORTINO DI SPINACI**

Uova	1	1
Spinaci surgelati	30	30
Parmigiano reggiano	3	3
Olio evo	5	5
Sale	q.b.	q.b.

**TORTINO CON ZUCCHINE**

Uova	1	1
Zucchine	30	30
Olio evo	5	5
Parmigiano reggiano	3	3
Aromi: Prezzemolo	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

**TORTINO ARCOBALENO**

Uova	1	1
Carote	12	15
Patate	12	15
Piselli surgelati	6	10
Olio evo	5	5
Parmigiano reggiano	3	3
Sale	q.b.	q.b.

**TORTINO/FRITTATA DI ERBETTE**

Uova	1	1
Erbette	30	30
Parmigiano reggiano	3	3
Olio evo	5	5
Sale	q.b.	q.b.

**SFORMATO DI PATATE AL GRATIN**

Patate	80	100
Parmigiano reggiano	15	20
Pangrattato	5	5
Uova	1 x 5	1 x 4
Olio evo	3	3
Sale	q.b.	q.b.

**POLPETTINE DI RICOTTA AL FORNO**

Ricotta	50	100
Patate	40	80
Uova	1 x 6	1 x 6
Parmigiano reggiano	7	10
Pangrattato	4	7
Olio evo	3	5
Sale	q.b.	q.b.

**STRACCHINATA DI PATATE AL FORNO**

Patate	50	100
Stracchino	25	50
Parmigiano reggiano	3	6
Uova	1 x 6	1 x 4
Maggiorana	q.b.	q.b.
Basilico	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

**LENTICCHIE IN UMIDO**

Lenticchie secche	40	70
Lenticchie in scatola al naturale	80	140
Pomodori pelati	20	30
Olio evo	3	5
Piante aromatiche ed ortaggi	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

**2.3 SECONDI PIATTI FREDDI**

<b><u>PROSCIUTTO COTTO</u></b>	40	80
--------------------------------	----	----

<b><u>TONNO SOTT'OLIO ben sgocciolato</u></b>	50	80
---	----	----

**BRESAOLA CON OLIO E LIMONE**

Bresaola	40	60
Olio evo	3	3
Limone	1x5	1x5

**ARROSTO DI TACCHINO FREDDO OLIO E LIMONE**

Fesa di tacchino arrosto (senza polifosfati)	40	80
Olio evo	3	3
Limone	1x5	1x5

**MANZO STUFATO OLIO E LIMONE**

Manzo stufato	40	80
Olio evo	3	3
Limone	1x5	1x5

**FORMAGGI**

Mozzarella/Fiordilatte, Caciottina fresca	50	80
Robiola ,Stracchino, Asiago, Primosale ,Ricotta ,Bra Dop, Fontal, Crescenza, Berna, Raschera ,Toma Dop		
Grana padano	40	60
Parmigiano reggiano	30	50

**2.4. CONTORNI****SPINACI/COSTINE SALTATI ALL'OLIO**

Spinaci/Costine surgelati	100	150
Costine fresche	150	250
Olio evo	5	5

Sale	q.b.	q.b.
<b><u>SPINACI GRATINATI AL FORNO</u></b>		
Spinaci	100	150
Olio evo	5	5
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	5	5
Pangrattato	q.b.	q.b.
<b><u>SPINACI ALL'OLIO E PARMIGIANO</u></b>		
Spinaci surgelati	100	150
Olio evo	5	7
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	5	5
<b><u>COSTINE ALL'OLIO E PARMIGIANO</u></b>		
Costine	surgelate	100
	fresche	150
Olio evo	5	7
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	5	5
<b><u>PUREA DI PATATE</u></b>		
Patate	100	130
Latte intero UHT	30	40
Burro	5	5
Sale	q.b.	q.b.
<b><u>PATATE AL FORNO</u></b>		
Patate	120	180
Olio evo	5	7
Sale	q.b.	q.b.
Rosmarino	q.b.	q.b.
Alloro	q.b.	q.b.
<b><u>PATATE CALDE LESSE</u></b>		
Patate	100	150
Olio evo	5	7
Sale	q.b.	q.b.
<b><u>FAGIOLINI SALTATI ALL'OLIO</u></b>		
Fagiolini surgelati	80	130
Olio evo	5	5
Sale	q.b.	q.b.
<b><u>FAGIOLINI AL POMODORO</u></b>		
Fagiolini surgelati	80	130
Olio evo	5	5
Pomodori pelati	25	60
Cipolle	3	5
Carote	3	5
Sale	q.b.	q.b.
<b><u>FAGIOLINI LESSI CALDI</u></b>		
Fagiolini surgelati	80	130
Olio evo	5	5

Aceto	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

### **FAGIOLINI E CAROTE LESSI CALDI**

Fagiolini surgelati	40	65
Carote	40	65
Olio evo	5	5
Sale	q.b.	q.b.
Aceto di vino	q.b.	q.b.

### **CAVOLFIORI/BROCCOLETTI SALTATI**

Cavolfiori/Broccoli	110	180
Olio evo	5	5
Sale	q.b.	q.b.

### **CAVOLFIORI GRATINATI AL FORNO**

Cavolfiori	110	180
Olio evo	5	5
Parmigiano reggiano	3	5
Pangrattato	3	5
Sale	q.b.	q.b.

### **ZUCCA GRATINATA AL FORNO**

Zucca	130	200
Olio evo	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 evo	2	5
Parmigiano reggiano	3	5
Pangrattato	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

### **CAROTE SALTATE AL BURRO**

Carote	100	180
Olio evo	2	4
Burro	3	6
Sale	q.b.	q.b.

### **CAROTE/FINOCCHI SALTATI ALL'OLIO**

Carote/Finocchi	100	180
Olio evo	5	7
Sale	q.b.	q.b.

### **CAROTE TRIFOLATE**

Carote	120	180
Olio evo	5	7
Prezzemolo	q.b.	q.b.
Basilico	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

**FINOCCHI GRATINATI AL FORNO**

Finocchi	120	160
Olio evo	5	5
Parmigiano reggiano	3	5
Pangrattato	3	3
Sale	q.b.	q.b.

**PISELLINI SALTATI ALL'OLIO**

Pisellini surgelati	40	110
Olio evo	5	5
Aromi: Cipolla	4	5
Prezzemolo	4	5
Sale	q.b.	q.b.

**ZUCCHINE PRIMAVERA**

Zucchine	100	135
Olio evo	5	5
Aromi : Prezzemolo	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

**ZUCCHINE OLIO E PARMIGIANO**

Zucchine	100	135
Olio evo	5	5
Aromi : Prezzemolo	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	5	5

**ZUCCHINE E MELANZANE TRIFOLATE**

Zucchine	70	80
Melanzane	50	70
Olio evo	5	5
Aromi : Prezzemolo	q.b.	q.b.
Basilico	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

**INSALATA VERDE**

Insalata verde	25	50
Olio evo	5	5
Aceto	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

**INSALATA MISTA (VERDE/CAROTE)**

Insalata verde	15	35
Carote	20	40
Olio evo	5	7
Aceto	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

**INSALATA DI CAROTE, FINOCCHI E RAPA ROSSA**

Carote	20	40
Finocchi	20	40
Rapa rossa	10	15
Olio evo	3	5
Limone	1 x 5	1 x 5

**FINOCCHI CRUDI IN INSALATA**

Finocchi	60	110
Olio evo	5	5
Limone	1 x 4	1 x 4
Sale	q.b.	q.

**INSALATA DI POMODORI**

Pomodori	100	150
Olio evo	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 evo	5	7
Limone	1 x 4	1 x 4
Sale	q.b.	q.b.

**INSALATA VERDE CON POMODORI**

Insalata verde	20	40
Pomodori	40	80
Olio evo	5	7
Sale	q.b.	q.b.
Aceto	q.b.	q.b.

**INSALATA DI CAVOLO**

Cavolo verza	35	50
Olio evo	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 evo	5	5
Limone	1 x 4	1 x 4
Sale	q.b.	q.b.

**INSALATA DI CAROTE E ZUCCHINE RAPE'**

Carote	30	60
Zucchini	40	80
Olio evo	5	7
Limone	1 x 4	1 x 4
Sale	q.b.	q.b.

**2.5. PANE E FRUTTA**

a <u>PANE PER PRANZO</u>	30	60
b. <u>PANE PER MERENDA</u>	40	
c. <u>FRUTTA DI STAGIONE</u> peso lordo	130/150	140/160



## 2.6. MERENDA

### **PIZZA AL POMODORO**

Farina	50
Lievito di birra	2
Pomodori pelati	50
Olio evo	5
Origano	q.b.
Sale	q.b.

### **PIZZA CON POMODORO FRESCO**

Farina	50
Pomodoro fresco	50
Olio evo	5
Lievito	2
Origano	q.b.
Sale	q.b.

### **PANE CON POMODORO FRESCO OLIO E ORIGANO**

Pane	40
Pomodoro	50
Olio evo	3
Origano	q.b.
Sale	q.b.

### **BRUSCHETTA AL POMODORO**

Pane tostato al forno	40
Pomodoro	50
Olio evo	3
Origano	q.b.
Sale	q.b.

### **FOCACCIA BIANCA**

Farina	50
Lievito	2
Olio evo	5
Rosmarino	q.b.
Sale	q.b.

### **PANE CON OLIO E ORIGANO**

Pane	40
Olio evo	5
Origano	q.b.
Sale	q.b.

### **PANE CON BARRETTA DI CIOCCOLATO AL LATTE**

Pane	40
Barretta di cioccolato al latte	20

### **FARINATA**

Farina di ceci	30
Olio evo	5
Sale	q.b.

**SPREMUTA D'ARANCIA CON BISCOTTI SECCHI**

Arancia spremuta	120 cc
Zucchero	5
Biscotti	20

**TORTA VARIEGATA**

Farina	30
Uova	1 x 4
Zucchero	30
Burro	5
Cacao amaro	3
Latte intero UHT	15
Lievito	2

**TORTA DI MELE**

Farina	25
Uova	1 x 6
Zucchero	15
Burro	5
Latte intero UHT	13
Lievito	2
Mele	25
Glassatura (consigliata):	
Zucchero	3
Limone succo	2

**TORTA MARGHERITA**

Farina	30
Uova	1 x 4
Zucchero	30
Burro	5
Latte intero UHT	15
Lievito	2

**TISANA ALLA FRUTTA**

1 bustina x 2

**TISANA ALLA FRUTTA CON PANE E MARMELLATA**

Pane	40
Marmellata	20
Tisana alla frutta	1 bustina x 2
Zucchero	10

**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

**TE' DETEINATO E FETTE BISCOTTATE CON MIELE O MARMELLATA**

Tè 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**

Tè deteinato/Tisana alla frutta	1 bustina x 2
Zucchero	10
Pane	40
Crema di cioccolato e nocciole	20

**TE' DETEINATO E FETTE BISCOTTATE**

Tè deteinato	1 bustina x 2
Zucchero	10
Fette biscottate	20

**TE' DETEINATO/TE' FREDDO CON PANE E MARMELLATA**

Tè deteinato in bustine/Tè freddo	1 x 2/200ml
Pane	40
Zucchero	10
Marmellata	20

**TE' FREDDO E PANE CON BARRETTA DI CIOCCOLATO**

Tè freddo	200 ml
Pane	40
Barretta di cioccolato al latte	20

**LATTE CON ORZO E BISCOTTI SECCHI**

Latte intero fresco	150
Orzo solubile	5
Zucchero	5
Biscotti	20

**LATTE CON RISO SOFFIATO**

Latte intero fresco	150
Zucchero	5
Riso soffiato	10

**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

**BUDINO AL CREME CARAMEL/VANIGLIA/CIOCCOLATO**

Confezione di budino	100
----------------------	-----

**MOUSSE DI FRUTTA**

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

<b><u>BISCOTTI SECCHI</u></b>	20
<b><u>MARMELLATA</u></b>	20
<b><u>BANANA</u></b>	
Banana	n. 1 da g. 130
<b><u>CREMA DI RICOTTA E CACAO CON FETTE BISCOTTATE/PANE</u></b>	
Ricotta	50
Zucchero	8
Cacao amaro	5
Fette biscottate/pane	15/20
Latte intero fresco	q.b.
<b><u>YOGURT ALLA FRUTTA</u></b>	
Yogurt alla frutta no kiwi, frutti di bosco N 1. da g. 125	
<b><u>SUCCO DI FRUTTA CON BISCOTTI SECCHI</u></b>	
Succo di frutta no arancia, kiwi, frutti di bosco 125CC	
Biscotti	20
<b><u>TE' FREDDO</u></b>	200 ml
<b><u>MELONE O ANGIURIA</u></b>	
Melone/Anguria	250

## **2.7. DIETA IN BIANCO**

### **2.7.1 PRANZO**

#### **PASTA O RISO ALL'OLIO**

Pasta o Riso	50
Olio evo	5
Parmigiano reggiano	3
Sale	q.b.

#### **CARNE DI BOVINO/TACCHINO/POLLO AI FERRI**

Carne di bovino/tacchino/pollo ai ferri	60
Olio evo	5
Limone	1x4
Sale	q.b.

#### **FILETTO DI PLATESSA OLIO E LIMONE**

	120 (peso lordo)
Olio evo	5
Limone	1x4
Sale	q.b.

#### **CAROTE/PATATE LESSE**

Carote/Patate	100
Olio evo	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

## **3. SCUOLE DELL'OBBLIGO**

### 3.1. **PRIMI PIATTI**

<b>Descrizione piatti</b>	<b>Grammature Scuole Primarie - 1° ciclo (Fascia 1°)</b>	<b>Grammature Scuole Primarie 2° ciclo (Fascia 2°)</b>	<b>Grammature Scuole secondarie 1° grado/Adulti</b>
	<b>G.</b>	<b>G.</b>	<b>G.</b>
Riso asciutto	60	70	80
Pasta asciutta nei vari formati	60	70	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

#### **SUGO AGLI AROMI**

Olio evo	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

#### **SUGO AL POMODORO**

Pomodori pelati	60	65	70
Olio evo	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

#### **SUGO ALL'OLIO E PEPERONCINO**

Olio evo	5	5	5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Peperoncino	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	5	5	5

#### **SUGO BURRO E SALVIA**

Burro	8	10	15
Salvia	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	5	5	5

#### **SUGO AI PISELLI AL POMODORO**

Pisellini surgelati	35	35	40
Olio evo	5	5	7
Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.
Ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.
Pomodori pelati	50	50	60
Parmigiano reggiano	5	5	5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

#### **SUGO AL POMODORO E PESTO**

Pomodori pelati	50	55	60
Olio evo	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 evo	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 evo			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 evo			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 evo	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 evo, 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 evo	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 evo	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 evo, sale)	80	100	120

### **SUGO AL RAGU' E BESCIAMELLA (per lasagne)**

Pomodori pelati	45	50	60
Carne di bovino adulto	25	30	40
Olio evo	3	3	3
Piante aromatiche ed ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	5	5	5
Besciamella (latte, farina, burro/olio evo, sale)	80	100	120

### **SUGO AL POMODORO E BESCIAMELLA (per pasta asciutta)**

Pomodori pelati	45	50	60
Olio evo	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 evo, 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 evo	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 evo	2	2	3
Parmigiano reggiano	5	5	5

### **SUGO AI BROCCOLI**

Broccoli	50	60	80
Acciughe sotto sale	1	1	3
Olio evo	3	3	5
Aglio	0,5	0,5	1
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Farina	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	5	5	5

### **SUGO ALLA NORMA**

Pomodori pelati	50	55	65
Melanzane	20	25	30
Carota,Cipolla	5	5	5
Olio evo	3	3	4
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Ricotta salata	5	5	5
Basilico	q.b.	q.b.	q.b.

### **SUGO AL POMODORO E BASILICO**

Pomodori pelati	60	65	70
Olio evo	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 evo	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 evo	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 evo	5	5	7
Pinoli	5	5	7
Aglio	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 evo	5	5	7
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	5	5	5

### **PESTO CONFEZIONATO**

Pesto	25	25	30
Olio evo	5	5	7
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

### **SUGO CON ZUCCHINI**

Pomodori pelati	50	55	65
Zucchini	35	40	45
Olio evo	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 evo	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	q.b.	q.b.	q.b.
Olio evo	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	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	5	5	7
Olio evo	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.

### **SUGO AL FORMAGGIO PER POLENTA**

Burro	10	12	15
Toma Dop. Piemonte	20	20	30
Parmigiano reggiano	3	3	3

### **PASSATO DI ZUCCA**

Zucca gialla	50	55	70
Patate	40	45	60
Olio evo	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

### **PASSATO DI PATATE E CAROTE**

Patate	65	70	80
Carote	30	35	40
Piante aromatiche e ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.
Olio evo	2	2	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 evo	2	2	3
Ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	5	5	5

### **PASSATO DI LEGUMI**

Legumi: cannellini, piselli, ceci	30	35	40
Patata	40	40	40

Ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.
Olio evo	2	2	3
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 evo	3	3	3
Salvia	q.b.	q.b.	q.b.
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 evo	3	3	3
Carota, cipolla	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	5	5	5

### **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 evo	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 evo	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 evo	2	2	3
Parmigiano reggiano	5	5	5

### **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 evo	3	3	3

Parmigiano reggiano	5	5	5
---------------------	---	---	---

### **MINESTRA DI FAGIOLI**

Fagioli borlotti/cannellini secchi	40	40	50
Cipolle	5	5	6
Olio evo	3	3	5
Patate	30	30	40
Pomodori pelati	10	10	15
Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.
Alloro	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	5	5	5

### **MINESTRA/PASSATO DI CECI E ROSMARINO**

Ceci secchi	50	60	70
Cipolle	6	7	8
Carote	6	7	8
Rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.
Olio evo	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 evo	3	3	3
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	5	5	5

### **ZUPPA DI CEREALI E LEGUMI**

Ceci secchi	15	17	20
Lenticchie secche	15	17	20
Piselli secchi	15	17	20
Carote	7	7	8
Cipolle	7	7	8
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Olio evo	2	2	3
Orzo perlato	15	17	20
Farro	15	17	20
Parmigiano reggiano	5	5	5

### **PASTA/RISO IN BIANCO**

Olio evo /Burro	5/2	5/2	5/2
Sale	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 evo	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.

### **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.

### **TORTELLINI IN BRODO**

Tortellini secchi 35 40 50

Tortellini freschi 50 55 70

### **POLENTA**

Acqua q.b. q.b. q.b.

Farina gialla 45 50 65

Olio evo 1 1 1

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

### **POLENTA PER CONCIA**

Acqua q.b. q.b. q.b.

Farina gialla 30 35 50

Olio evo 1 1 1

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

### **FOCACCIA ALLA GENOVESE**

Focaccia (farina, tipo 00, acqua, lievito naturale olio evo, malto, sale) 80. 80 120

### **PIZZA AL POMODORO**

Pizza al pomodoro (farina, acqua, lievito di birra, olio evo, pomodori pelati, sale) 140 170 210

## **3.2. SECONDI PIATTI CALDI**

### **COSCIA/SOVRACOSCIA DI POLLO AL FORNO**

Coscia/fuso/sovracoscia (p. lordo) 180 180 200

Olio evo 4 4 6

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

Piante aromatiche q.b. q.b. q.b.

### **PETTO DI POLLO ALL'ARANCIA**

Petto di pollo 70 80 100

Farina q.b. q.b. q.b.

Olio evo 5 5 5

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

Arancia q.b. q.b. q.b.

### **SALSICCIA DI POLLO E TACCHINO IN UMIDO**

Salsiccia di pollo e tacchino 70 80 100

Pomodori pelati	50	60	70
Olio evo	2	2	3
Piante aromatiche e ortaggi per salsa	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

#### **PETTO DI TACCHINO/POLLO INFARINATO**

Petto di tacchino/pollo	70	80	100
Farina	q.b.	q.b.	q.b.
Olio evo	5	5	5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

#### **SPEZZATINO DI TACCHINO IN UMIDO**

Carne di tacchino			120
Pomodori pelati			80
Olio evo			8
Carote			6
Cipolle			6
Sale			q.b.

#### **POLLO/TACCHINO AL CURRY**

Pollo o tacchino	70	80	100
Curry	q.b.	q.b.	q.b.
Farina	q.b.	q.b.	q.b.
Olio evo	5	5	5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

#### **SPIEDINI DI POLLO E TACCHINO**

Carne di tacchino	35	35	50
Petto di pollo	35	35	50
Olio evo	4	4	6
Erbe aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Peperoni	20	20	30

#### **LONZA/TACCHINO/POLLO DORATO**

Fesa di lonza/tacchino/pollo	70	80	100
Pane grattugiato	q.b.	q.b.	q.b.
Olio evo	5	5	7
Uova pastorizzate	12	12	12
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Limone	20	20	20

#### **SPIEDINI DI POLLO E SALSICCIA**

Salsiccia di puro suino	40	40	50
Petto di pollo	40	40	50
Olio evo	4	4	6
Erbe aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Peperoni	20	20	30

#### **BOCCONCINI DI TACCHINO ALLA CONTADINA**

Fesa di tacchino	90	100	120
Piselli surgelati	10	15	20
Peperoni	5	7	12
Carote	7	10	15
Vino bianco per salsa	q.b.	q.b.	q.b.

Piante aromatiche ed ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.
Farina	q.b.	q.b.	q.b.
Olio evo	2	2	3
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

#### **FESA DI TACCHINO AL SUGO DI POMODORO**

Fesa di tacchino	70	80	100
Olio evo	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.

#### **SCALOPPINA DI TACCHINO LIMONE E SALVIA**

Petto di tacchino a fette	70	80	100
Olio evo	5	5	5
Farina	10	10	12
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Limone succo	15	20	25
Salvia	q.b.	q.b.	q.b.

#### **ROLATA DI TACCHINO**

Carne di tacchino per arrosto	80	90	110
Prezzemolo	3	3	4
Olio evo	4	4	5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Aromi: rosmarino e salvia	q.b.	q.b.	q.b.
Timo	q.b.	q.b.	q.b.
Cipolle	4	4	5
Carote	4	4	5

#### **ARROSTO DI MAIALE AL LATTE**

Lonza	90	100	110
Latte Intero UHT	10	15	20
Olio evo	2	3	3
Erbe aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.
Carote	5	5	6
Cipolle	4	4	5
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 pastorizzate	12	12	12
Olio evo	5	5	7
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

#### **ARROSTO DI LONZA ALLA TIROLESE**

Lonza	80	90	110
Cipolle	q.b.	q.b.	q.b.
Olio evo	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.
--------	------	------	------

### **LONZA ALLA PIZZAIOLA**

Lonza	70	80	100
Pomodori pelati	30	35	40
Olio evo	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.

### **SALSICCIA DI SUINO IN UMIDO**

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

### **ARROSTO DI BOVINO/ARROSTO DI LONZA**

Carne di bovino adulto (coscia)/lonza	80	90	110
Olio evo	5	5	7
Piante aromatiche e ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

### **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 evo	2	2	3

### **Salsa di pomodoro:**

Pomodori pelati	30	35	35
Olio evo	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 evo	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 intero UHT			10
Sale			q.b.
Pangrattato			10
Piante aromatiche ed ortaggi			q.b.
Olio evo			7
Panino per hamburger			50
Formaggio: emmenthal/fontina/a pasta filata			10
Insalata verde			20
Salsa ketchup a parte			6-8

#### **POLPETTE DI BOVINO IN UMIDO**

Carne di bovino adulto 1°cottura	60	70	80
Pomodori pelati	30	35	35
Olio evo	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.

#### **ROLATA DI VITELLO ALLA MESSINESE**

Carne di bovino adulto	80	90	110
Caciocavallo	10	10	15
Pangrattato	5	5	7
Formaggio tipo grana	2	2	3
Prezzemolo	2	2	3
Olio evo	4	5	6
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

#### **VITELLO IN SALSA TONNATA**

Carne di bovino adulto	80	90	110
Piante aromatiche ed ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Salsa tonnata	12	15	20

#### **ARROSTO DI BOVINO ALL'ACETO BALSAMICO**

Carne di bovino adulto (coscia)	80	90	110
Olio evo	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

#### **SPEZZATINO di BOVINO IN UMIDO**

Carne di bovino adulto (spalla/reale)	90	100	120
Pomodori pelati	30	35	40
Olio evo	2	2	3
Piante aromatiche ed ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

#### **CORIANDOLI DI BOVINO, CAROTE, POMODORI E PISELLI**

Carne di bovino adulto	90	100	120
Pomodori pelati	20	25	30
Piselli surgelati	7	10	15
Carote	7	10	15
Cipolle	2	2	5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Olio evo	2	2	5

#### **FILETTI DI PESCE DORATI**

Filetto di platessa/halibut/merluzzo (p. netto)	120	120	140
Uova pastorizzate	12	12	12
Olio evo	5	5	7
Limone a parte	20	20	20
Pangrattato	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 evo	5	5	7
Pangrattato	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 evo	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

#### **FIORE DI NASELLO IN UMIDO**

Fiore di nasello (peso lordo)	120	120	140
Pomodori pelati	25	30	35
Olive snocciolate	3	5	6
Capperi	1	2	3
Aglio	q.b.	q.b.	q.b.
Olio evo	2	3	5
Origano	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

#### **FILETTO DI PLATESSA GRATINATO**

Filetto di platessa (peso lordo)	120	120	140
Olio evo	5	5	5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.
Origano	q.b.	q.b.	q.b.
Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.

#### **TORTINO CON PROSCIUTTO E FORMAGGIO**

Uova pastorizzate	50	50	60
-------------------	----	----	----

Prosciutto cotto	15	15	20
Parmigiano reggiano	10	10	15
Olio evo	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 evo	5	5	7
Patate	15	20	25
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.

#### **TORTINO/FRITTATA DI SPINACI**

Uova pastorizzate	50	50	60
Spinaci surgelati	20	25	30
Patate	15	15	20
Parmigiano reggiano	8	8	10
Olio evo	5	5	7
Aromi (Maggiorana)	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

#### **TORTINO ALLE ERBE FINI**

Uova pastorizzate	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 evo	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 evo	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**

Uova pastorizzate	50	50	60
Erbette surgelate	20	25	30
Patate	15	15	20
Parmigiano reggiano	8	8	10
Olio evo	5	5	7
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

#### **FLAN DI SPINACI**

Uova pastorizzate	50	50	60
Spinaci	20	25	30
Parmigiano reggiano	8	8	10
Olio evo	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 evo	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 evo	3	3	3
Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Prosciutto cotto	10	10	15

#### **POLPETTONE DI VERDURA**

Patate	30	30	40
Latte intero UHT	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 evo	3	3	5

#### **LENTICCHIE IN UMIDO**

Lenticchie secche	50	60	70
Lenticchie in scatola naturale	100	120	140
Pomodori pelati	25	25	30
Olio evo	3	3	5
Piante aromatiche ed ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

#### **CREPES DI MAGRO**

Crespelle di magro surgelate	65	65	130
Crespelle di magro fresche	50	50	110
Besciamella	40	40	80

#### **CROCCHETTE DI RICOTTA/SPINACI**

Ricotta	45	55	65
Patate	10	20	30
Spinaci	10	15	15
Uova pastorizzate	10	12	12
Parmigiano reggiano	5	5	5
Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.

Olio evo	3	3	5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

#### **SFORMATO DI ZUCCHINE E MENTA**

Ricotta	30	30	35
Zucchine	60	60	70
Patate	21	21	26
Uova pastorizzate	16	16	20
Parmigiano reggiano	5	5	6,5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Menta	q.b.	q.b.	q.b.
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.

#### **SFORMATO/TORTA DI VERDURA**

Ricotta	30	30	35
Zucca o zucchine	30	30	35
Carote	30	30	35
Patate	21	21	26
Uova pastorizzate	16	16	20
Parmigiano reggiano	5	5	6,5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Basilico	q.b.	q.b.	q.b.

#### **FAGIOLI LESSI CALDI/IN INSALATA**

Fagioli borlotti/cannellini secchi	50	60	70
Fagioli borlotti/cannellini in scatola	100	120	140
Olio evo	6	6	7
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Aceto di vino	q.b.	q.b.	q.b.

#### **INSALATA FAGIOLI/TONNO**

Fagioli cannellini/bianchi secchi	25	30	35
Tonno sott'olio	25	30	35
Olio evo	2	2	2
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Origano	q.b.	q.b.	q.b.

### **3.3. SECONDI PIATTI FREDDI**

**FORMAGGIO:** Crescenza, Robiola 60 60 80  
fresca, Quark, Asiago, Fontal,  
Linea, Taleggio, Primo sale,  
Raschera dop, Bra dop, Toma dop.

**MOZZARELLA/FIORDILATTE** 60 60 90  
**GRANA PADANO** 40 40 60

**PROSCIUTTO COTTO** 60 60 80

**PROSCIUTTO CRUDO** 40 50 60

**TONNO SOTT'OLIO** 60 70 80  
ben sgocciolato

#### **UOVO SODO**

Uova sgusciate pastorizzate	1	1	2
<b><u>MANZO STUFATO OLIO E LIMONE</u></b>			
Manzo	60	70	80
Olio evo	2	2	3
Limone	1x5	1x5	1x5
<b><u>BRESAOLA CON OLIO E LIMONE</u></b>			
Bresaola	40	50	60
Olio evo	2	2	3
Limone	1x5	1x5	1x5
<b><u>ARROSTO DI TACCHINO CON OLIO E LIMONE</u></b>			
Fesa di tacchino arrosto senza polifosfati	60	70	80
Olio evo	2	2	3
Limone	1x5	1x5	1x5
<b><u>PORCHETTA FREDDA</u></b>			
Carne di maiale arrosto senza polifosfati	50/60	60/70	70/80

### 3.4. CONTORNI

#### **SPINACI O COSTINE ALL'OLIO**

Spinaci/Costine surgelati	110	120	150
Olio evo	5	5	7
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

#### **SPINACI ALLA FIORENTINA**

Spinaci	110	120	150
Olio evo	5	5	7
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Besciamella	12	15	20

#### **SPINACI ALL'OLIO E PARMIGIANO**

Spinaci	110	120	150
Olio evo	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 evo	5	5	7
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	5	5	5

#### **PATATE AL FORNO**

Patate	140	150	180
Olio evo	5	5	7
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Aromi: rosmarino, aglio	q.b.	q.b.	q.b.

#### **PATATE IN UMIDO PER SPEZZATINO**

Patate	200	230	250
--------	-----	-----	-----

Pelati	30	35	40
Olio evo	5	5	7
Piante aromatiche e ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.

#### **PATATE PREZZEMOLATE**

Patate	100	130	150
Olio evo	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 evo	5.	5.	7
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

#### **PUREA DI PATATE**

Patate	120	130	150
Latte intero UHT	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.

#### **FAGIOLINI LESSI CALDI/SALTATI ALL'OLIO**

Fagiolini surgelati	100	110	130
Olio evo/Olio evo 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 evo	3	3	5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

#### **BROCCOLETTI ALL'OLIO**

Broccoli	130	150	180
Olio evo	5	5	5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

#### **PUREA DI ZUCCA**

Patate	50	50	60
Zucca gialla	70	70	80
Latte intero UHT	30	30	35
Burro	5	5	5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

#### **CAROTE AL FORNO**

Carote	130	140	180
Olio evo	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 evo	5	5	7
Aromi: aglio, alloro	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

### **CAROTE AL ROSMARINO**

Carote	130	140	150
Olio evo	5	5	7
Aromi: aglio, alloro, rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

### **CAROTE SALTATE AL BURRO**

Carote	130	140	150
Olio evo	2	2	5
Burro	3	3	5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

### **FINOCCHI GRATINATI AL FORNO**

Finocchio	120	130	150
Olio evo	5	5	5
Parmigiano reggiano	3	3	3
Pangrattato	3	3	3
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

### **PISELLI/PISELLINI ALL'OLIO**

Piselli surgelati	60	70	100
Olio evo	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 evo	5	5	7
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Piante aromatiche e ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.

### **PUREA DI FAVE**

Fave	25	25	30
Patate	60	60	70
Olio evo	8	8	10
Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.
Erbe aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

### **ZUCCHINE PRIMAVERA**

Zucchine	100	115	135
Olio evo	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 evo	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 evo	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 DI FINOCCHI**

Finocchi	70	80	110
Olio evo	5	5	7
Limone	20	20	20
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

**INSALATA VERDE**

Insalata verde	30	35	50
Olio evo	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 evo	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 evo	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 evo	5	5	7
Aceto	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

**INSALATA DI CAROTE E FINOCCHI**

Carote	30	35	50
Finocchi	30	35	50
Olio evo	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 evo	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 evo	5	5	7
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Aceto	q.b.	q.b.	q.b.
Origano	q.b.	q.b.	q.b.

#### **INSALATA VERDE E POMODORI**

Insalata verde	25	30	40
Pomodori	50	60	80
Olio evo	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 evo			7
Aceto			q.b.
Sale			q.b.

#### **CRUDITE'DI VERDURE**

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

#### **BRUSCHETTA AL POMODORO**

Pane	30	30	60
Pomodori	80	80	100
Olio evo	5	5	7
Origano	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

#### **INSALATA MISTA (VERDE,CAROTE E PEPERONI)**

Carote	20	25	40
Peperoni	20	25	40
Insalata verde	20	25	40
Olio evo	5	5	7
Limone	10	10	15
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

#### **INSALATA MISTA (VERDE E SEDANO RAPA)**

Sedano rapa	20	25	40
Insalata verde	30	35	50
Olio evo	5	5	7
Limone	10	10	15
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

### **3.5. PANE FRUTTA E DESSERT**

<b><u>PANE</u></b>	40	60	60
<b><u>GRISSINI</u></b>	15	30	45
<b><u>FRUTTA FRESCA</u></b>	grammatura minima 140/160 g. Peso lordo		
<b>Melone/anguria</b>	g.250		
<b><u>MIX DI FRUTTA FRESCA (IV gamma)</u></b>	grammatura minima 100 g. Peso netto		
<b>minimo n.3 tipi di frutta tra ananas, mele, pere, pesche, albicocche, kiwi, melone, clementine, prugne, uva secondo la stagionalità.</b>			
<b><u>ANANAS FRESCO (IV gamma)</u></b>	grammatura minima 100 g. Peso netto		
<b><u>LIMONI</u></b>	grammatura minima 80 g.		
<b><u>BANANA</u></b>	grammatura minima 150 g. Peso lordo		
<b><u>BUDINO (vaniglia, cioccolato, creme caramel)</u></b>	g. 100 (n. 1 confezione)		
<b><u>SUCCO DI FRUTTA no kiwi, frutti di bosco</u></b>	porzione brik ml 200		
<b><u>FRUTTA SCIROPATA: ananas/pesche</u></b>	100	100	150
<b><u>DESSERT (crostatina con marmellata, tortino tipo muffin, plum-cake)</u></b>	30-40	30-40	30-40
<b><u>YOGURT alla frutta: no banana, kiwi, frutti di bosco</u></b>	<b>n. 1 vasetto g. 125</b>		
<b><u>MOUSSE DI FRUTTA</u></b>	g.100 (n. 1 confezione)		
no kiwi, frutti di bosco			
<b><u>BARRETTA DI CIOCCOLATO</u></b>	20	20	20
al latte g. 20			

### 3.7. DIETA IN BIANCO

#### **PASTA O RISO ALL'OLIO**

Pasta o riso	60	70	80
Olio evo	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 evo	5	5	7
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

#### **BRESAOLA**

Bresaola	40	50	60
Olio evo	2	2	3
Limone	20	20	20
<b><u>PROSCIUTTO CRUDO</u></b>			
Prosciutto di Parma	40	50	60
<b><u>VERDURA LESSA</u></b>			
Patate o carote o fagiolini lessi	100	130	150
Olio evo	5	7	7
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
<b><u>SVIZZERINA di BOVINO</u></b>			
Carne di bovino di prima cottura	60	70	100
Olio evo	5	5	7
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.
<b><u>SVIZZERINA CON CARNI BIANCHE</u></b>			
Carne di pollo o tacchino di 1° cottura	60	70	100
Olio evo	5	5	7
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.
<b><u>FILETTO DI PLATESSA LESSO OLIO E LIMONE</u></b>			
Platessa (peso lordo)	120	120	140
Olio evo	5	5	5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
limone	1x4	1x4	1x4
<b><u>PANE E FRUTTA</u></b>			
Pane comune	40	40/60	60
Mela	n. 1	n. 1	n. 1