



Città di Legnano

Piazza San Magno, 9
20025 Legnano (MI)
CF e PI 00807960158

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

Allegato n. 4
AL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Elaborazione Conal srl
Divisione Servizi Alberghieri e di Ristorazione

Luglio 2011

ASILI NIDO - Lattanti

GRAMMATURE

<p>Latte di formula <i>in alternativa al pasto a base di latte pappa costituita da:</i> Brodo di verdura</p> <p>Crema di riso o mais o tapioca Liofilizzato di carne (manzo, vitello, agnello) <i>oppure</i> Omogeneizzato di carne Olio extravergine d'oliva Grana padano Frutta fresca frullata (mela o pera)</p>	<p>Fino a 6 mesi 200 g</p> <p>Carote q.b. Zucchine q.b. Patate 100 g</p> <p>25 g 30 g</p> <p>50 g 5 4 200 g</p>
<p>Pappa del pranzo: Brodo di verdura</p> <p>Crema di riso o mais o tapioca o multigrani Oppure: Semolino di grano o pastina</p> <p>Con l'aggiunta di una delle seguenti preparazioni: - Carne frullata (manzo, vitello, pollo, tacchino, coniglio) - Omogeneizzato di carne - Pesce bollito (nasello o platessa) a partire dagli otto mesi - Prosciutto cotto a partire dagli otto mesi - Formaggio (ricotta, grana padano, crescenza, parmigiano reggiano, mozzarella) - Uovo (solo tuorlo) a partire dai nove mesi</p> <p>Olio extravergine d'oliva Grana padano / parmigiano reggiano grattugiati Frutta frullata (mela, pera, banana) Oppure: Omogeneizzato di frutta</p>	<p>Dai 7 ai 12 mesi Carote q.b. Zucchine q. b. Patate 150 g</p> <p>30 g</p> <p>30 g</p> <p>40 g 50 g 70 g 30 g 30 g</p> <p>Nr. 1 4 g 4 g 100 g</p> <p>80 g</p>

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

Note:

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

ASILI NIDO
SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI PRIMO GRADO
CENTRI ESTIVI
UTENTI DOMICILIARI
UTENTI POLO TECNOCITY

INDICE

PRIMI PIATTI

- BESCIAPELLA
- PESTO ALLA GENOVESE
- PASTA BURRO E PARMIGIANO
- PASTA OLIO E PARMIGIANO
- PASTA AGLIO E OLIO
- PASTA AGLI AROMI
- PASTA AL POMODORO
- PASTA POMODORO, CAPPERI E OLIVE
- PASTA AL PESTO
- PASTA POMODORO E PESTO
- PASTA AL RAGU' DI CARNE
- PASTA AL RAGU' DI VERDURE
- PASTA AL RAGU' DI VERDURE E LEGUMI
- PASTA ALLO ZAFFERANO
- PASTA PROSCIUTTO E ZAFFERANO
- PASTA ZUCCHINE E ZAFFERANO
- PASTA AL PROSCIUTTO
- PASTA PROSCIUTTO E PISELLI
- PASTA CON RICOTTA
- PASTA CON POMODORO E RICOTTA
- PASTA AURORA
- PASTA AI LEGUMI
- PASTA CON ZUCCHINE
- PASTA ALLE MELANZANE
- PASTA ALLA NORMA
- PASTA AI BROCCOLI
- PASTA AI CAVOLFIORI
- PASTA E PATATE
- PASTA E LENTICCHIE
- PASTA E CECI
- PASTA ALLA MARINARA
- PASTA ALLE VONGOLE
- PASTA AI FORMAGGI
- PASTA ALLA CARBONARA
- PASTA ALL'AMATRICIANA

- PASTA POMODORO E TONNO
- PASTA POMODORO, CAPPERI, OLIVE E TONNO
- PASTA AL SUGO DI NOCI
- PASTA ALLA TIROLESE
- RISOTTO ALLO ZAFFERANO
- RISOTTO ALLA PARMIGIANA
- RISOTTO ALLE VERDURE
- RISOTTO AL POMODORO
- RISOTTO AI FORMAGGI
- RISOTTO ALLA SALSICCIA
- RISOTTO ALLA ZUCCA
- RISOTTO ALLE ZUCCHINE
- RISOTTO AI PISELLI
- RISOTTO AGLI ASPARAGI
- RISOTTO AI CARCIOFI
- RISOTTO AL RADICCHIO
- RISOTTO AI FUNGHI
- RISOTTO ALLA MARINARA
- RISOTTO ALLE SEPIE
- RISO ALL'INGLESE
- RISO ALLA CANTONESE
- INSALATA DI RISO/PASTA
- INSALATA DI RISO/PASTA ALLE VERDURE
- BRODO DI VERDURE
- BRODO DI CARNE
- PASTINA IN BRODO
- RISO E PREZZEMOLO
- PASTA IN BRODO CON PISELLI
- MINISTRONE DI RISO/PASTA
- MINISTRONE DI VERDURE
- MINISTRA DI ORZO/FARRO
- PASSATO DI FAGIOLI CON PASTA
- PASSATO DI LEGUMI CON CROSTINI
- CREMA DI CAROTE CON CROSTINI
- CREMA DI PATATE CON CROSTINI
- STRACCIATELLA IN BRODO
- TORTELLINI / RAVIOLI AL POMODORO
- TORTELLINI / RAVIOLI IN BRODO
- TORTELLINI / RAVIOLI DI MAGRO BURRO E SALVIA
- TORTELLINI / RAVIOLI DI MAGRO PANNA E PISELLI
- TORTELLINI / RAVIOLI DI MAGRO PANNA E PROSCIUTTO
- GNOCCHI AL POMODORO
- GNOCCHI AL PESTO
- GNOCCHI AL RAGU' DI CARNE
- GNOCCHI AI FORMAGGI
- GNOCCHI ALLA ROMANA
- LASAGNE ALLA BOLOGNESE
- LASAGNE ALLA GENOVESE
- PASTA PASTICCATA
- PASTA AL FORNO VEGETARIANA
- PIZZOCCHERI
- PIZZA MARGHERITA
- PIZZA AL PROSCIUTTO
- PIADINA/FOCACCIA CON PROSCIUTTO E FORMAGGIO

SECONDI PIATTI

- ARROSTO DI LONZA
- ARROSTO DI MANZO/VITELLO
- ARROSTO DI TACCHINO
- VITELLO ALLE VERDURE
- BRASATO/SPEZZATINO DI MANZO
- BRUSCIT
- SPEZZATINO DI TACCHINO / POLLO
- STRACCETTI DI POLLO AL FORNO
- PASTICCIO DI MANZO / POLLO E PATATE
- BOLLITO DI MANZO IN SALSA VERDE
- HAMBURGER DI MANZO
- HAMBURGER DI TACCHINO
- POLPETTE DI MANZO AL POMODORO
- POLPETTONE/POLPETTE CON VERDURE
- BOCCONCINI DI LONZA AL FORNO
- BOCCONCINI DI POLLO AL FORNO
- BOCCONCINI DI POLLO IMPANATI
- FETTINA DI MANZO/TACCHINO ALLA PIASTRA
- FETTINA DI LONZA ALLA PIASTRA
- SPIEDINI ALLA PIASTRA
- COSTINE ALLA PIASTRA
- SCALOPPINA DI LONZA
- SCALOPPINA ALLA PIZZAIOLA
- SCALOPPINA AL LIMONE
- SCALOPPINA AL VINO BIANCO
- COTOLETTA DI MANZO/TACCHINO AL FORNO
- COTOLETTA DI LONZA AL FORNO
- COSCIA DI POLLO AL FORNO
- POLLO AL LIMONE
- POLLO AL ROSMARINO
- POLLO ALLA CACCIATORA
- INVOLTINI ALLA VALDOSTANA
- SALSICCIA ALLA PIASTRA
- INSALATA DI POLLO
- UOVA SODE
- UOVA STRAPAZZATE
- UOVA STRAPAZZATE AL POMODORO
- FRITTATA
- FRITTATA CON ZUCCHINE
- FRITTATA CON VERDURE
- FRITTATA CON ERBETTE
- FRITTATA CON PROSCIUTTO
- FRITTATA CON PATATE E RICOTTA
- FRITTATA CON ERBETTE E RICOTTA
- ROTOLO DI FRITTATA CON PROSCIUTTO E FORMAGGIO
- TORTINO DI PATATE
- TORTINO DI RICOTTA E SPINACI
- TORTINO DI FORMAGGIO
- TORTINO DI VERDURE
- TORTA SALATA

- PLATESSA IMPANATA
- PLATESSA AL FORNO
- MERLUZZO O PESCE SPADA IMPANATO
- MERLUZZO O PESCE SPADA AL FORNO
- MERLUZZO ALLA MARINARA
- HALIBUT AL FORNO
- CERNIA ALLA LIVORNESE
- POLPETTE DI PESCE
- SEPIOLINE CON PISELLI
- BASTONCINI DI MERLUZZO AL FORNO
- MELANZANE ALLA PARMIGIANA
- VERDURE RIPIENE DI MAGRO
- MOZZARELLA IN CARROZZA
- PROSCIUTTO COTTO
- PROSCIUTTO CRUDO
- PROSCIUTTO CRUDO E MELONE
- BRESAOLA
- FORMAGGI
- MOZZARELLA
- CRESCENZA / STRACCHINO
- GRANA PADANO – PARMIGIANO REGGIANO
- GRANA E NOCI
- INSALATA CAPRESE
- INSALATA NIZZARDA

CONTORNI

- POMODORI IN INSALATA
- INSALATA VERDE/ROSSA
- INSALATA VERDE/ROSSA CON OLIVE
- INSALATA MISTA
- CAROTE JULIENNE
- CAROTE AL VAPORE
- FINOCCHI CRUDI
- ZUCCHINE TRIFOLATE
- FAGIOLINI AL VAPORE
- PATATE AL FORNO
- PURE' DI PATATE
- PATATE PREZZEMOLATE
- SPINACI BRASATI
- ERBETTE E GRANA
- FINOCCHI/CAVOLFIORI GRATINATI
- CAVOLFIORI SALTATI
- BROCCOLI SALTATI
- BIETE ALL' AGRO
- PISELLI ALL' OLIO
- POLENTA

PANE

- PANE COMUNE, INTEGRALE O AI CEREALI

BEVANDE

- ACQUA NATURALE

FRUTTA / DESSERT

- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
- SUCCO DI FRUTTA
- MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA
- YOGURT
- GELATO
- BUDINO UHT

MERENDE

- CROSTATA DI FRUTTA
- CROSTATA DI CONFETTURA
- FOCACCIA SALATA
- FOCACCIA DOLCE
- PANE E CONFETTURA/CREMA SPALMABILE
- PANE E CIOCCOLATO
- PANE E FRUTTA
- FETTE BISCOTTATE E MIELE/CONFETTURA
- FRULLATO DI FRUTTA FRESCA E BISCOTTI
- SUCCO DI FRUTTA E BISCOTTI/CRACKERS
- TE' E BISCOTTI
- TE' E PLUMCAKE
- LATTE E BISCOTTI
- LATTE E CEREALI

PRIMI PIATTI		<i>Asilo nido</i>	<i>Scuola Infanzia</i>	<i>Scuola Primaria</i>	<i>Secondaria/ Adulti</i>
Besciamella (per 100 g)					
Latte intero UHT	cc	80			
Farina bianca	g	10			
Burro	g	10			
Noce moscata	g	q.b.			
Sale	g	q.b.			
Pesto alla genovese (per 100 g)					
Basilico in foglie	g	25			
Olio extravergine di oliva	g	40			
Parmigiano Reggiano	g	25			
Aglione	g	5			
Pinoli	g	5			
Sale	g	q.b.			
Pasta burro e parmigiano					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Burro	g	3	5	6	7
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta olio e parmigiano					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta aglio e olio					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Aglione, peperoncino	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta agli aromi					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Salvia, rosmarino	g	3	5	6	7
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

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

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

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

Pasta zucchine e zafferano					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Zucchine	g	20	30	35	40
Besciamella	g	15	20	25	30
Carote, sedano, cipolla	g	10	10	12	15
Zafferano	g	0.02	0.03	0.03	0.04
Olio extravergine di oliva	g	2	2	3	4
Parmigiano reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta al prosciutto					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Besciamella	g	15	20	25	30
Prosciutto cotto	g	15	20	25	30
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta prosciutto e piselli					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Besciamella	g	15	20	25	30
Prosciutto cotto	g	10	10	15	20
Piselli	g	10	10	15	20
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta con ricotta					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Ricotta vaccina fresca	g	20	30	40	50
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta con pomodoro e ricotta					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Ricotta vaccina fresca	g	20	25	30	35
Pomodori pelati	g	30	40	50	70
Carote, sedano cipolla	g	10	15	20	25
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

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

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

Pasta alla marinara					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Pomodori pelati	g	10	15	20	25
Seppioline, vongole, calamari, gamberi sguosciati surgelati	g	20	25	30	40
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Aglio	g	0,1	0,2	0,3	0,4
Prezzemolo	g	1	1	1	1
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta alle vongole					
Pasta di semola di grano duro	g				80
Pomodori pelati	g				40
Vongole sguosciate congelate					40
Olio extravergine di oliva	g				5
Aglio	g				0,4
Prezzemolo	g				1
Sale	g				q.b.
Pasta ai formaggi					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Mozzarella	g	10	10	12	15
Emmenthal	g	3	5	7	10
Gorgonzola	g	3	5	7	7
Latte parzialmente scremato UHT	g	10	10	10	10
Burro	g	3	4	5	6
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta alla carbonara					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Uovo pastorizzato	g	15	20	25	30
Pancetta tesa	g	15	20	25	30
Olio extravergine di oliva	g	3	3	4	5
Cipolla	g	10	15	20	25
Pepe	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

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

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

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

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

Risotto ai funghi					
Riso parboiled	g	40	50	60	80
Brodo vegetale	ml	80	120	140	160
Funghi secchi	g	15	20	25	30
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Prezzemolo	g	2	2	2	2
Cipolla	g	5	8	8	8
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Risotto alla marinara					
Riso parboiled	g	40	50	60	80
Brodo vegetale	ml	80	120	140	160
Seppioline, vongole, calamari, gamberi sgucciati surgelati	g	30	50	60	70
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Cipolla	g	5	8	8	8
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Risotto alle seppie					
Riso parboiled	g	40	50	60	80
Brodo vegetale	ml	80	120	140	160
Seppie congelate	g	30	50	60	70
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Cipolla	g	5	8	8	8
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Riso all'inglese					
Riso parboiled	g	40	50	60	80
Burro	g	4	6	8	10
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Riso alla cantonese					
Riso parboiled	g	40	50	60	80
Piselli surgelati	g	5	8	10	13
Olive snocciolate	g	4	6	8	10
Prosciutto cotto	g	15	20	30	40
Uovo	g	10	10	12	15
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Insalata di riso/pasta					
Riso parboiled/Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Tonno all'olio di oliva	g	20	25	30	35
Piselli surgelati	g	10	10	12	15
Pomodori freschi	g	20	25	30	35
Mozzarella a cubetti	g	10	10	12	15
Olive snocciolate	g	4	6	8	10
Prosciutto cotto	g	15	20	30	40
Carote julienne	g	10	10	10	15
Mais	g	4	6	8	10
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Insalata di riso/pasta alle verdure					
Riso parboiled/Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Piselli surgelati	g	5	8	10	13
Zucchine	g	15	20	25	30
Carote	g	15	20	25	30
Pomodori	g	15	20	25	30
Mais	g	4	6	8	10
Mozzarella a cubetti	g	10	10	12	15
Olive snocciolate	g	4	6	8	10
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Brodo di verdure					
Acqua	g	130	200	250	300
Patate	g	10	15	20	25
Carote	g	10	10	15	20
Sedano	g	5	8	10	12
Zucchine	g	3	4	5	6
Cipolle	g	5	8	10	12
Aromi	g	3	4	5	6
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

Brodo di carne					
Acqua	g	130	200	250	300
Pollo intero refrigerato	g	15	20	25	30
Reale o punta di bovino adulto	g	10	10	15	20
Patate	g	10	10	15	18
Carote	g	5	8	10	12
Sedano	g	4	6	8	10
Cipolle	g	4	6	8	10
Aromi	g	3	4	5	6
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pastina in brodo					
Pastina di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Brodo di carne	ml	100	150	180	200
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Riso e prezzemolo					
Riso parboiled	g	20	20	30	40
Brodo vegetale	ml	100	150	180	200
Prezzemolo	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta in brodo con piselli					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Piselli surgelati	g	20	25	30	40
Prosciutto cotto a dadini	g	10	15	20	20
Cipolla	g	3	4	5	6
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Prezzemolo	g	1	1	1	2
Brodo vegetale	ml	100	150	180	200
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Minestrone di riso/pasta					
Riso parboiled/ pasta di semola di grano duro	g	20	20/30	30/40	40/50
Verdure miste: carote,cipolle,basilico, prezzemolo, zucca, porro, verze, coste	g	30	40	50	60
Patate	g	15	20	30	40
Pomodori pelati	g	10	10	10	10
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Minestrone di verdure					
Verdure miste surgelate	g	30	40	50	60
Patate	g	15	20	30	40
Pomodori pelati	g	15	20	20	30
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Basilico	g	1	1	2	2
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Minestra di orzo/farro					
Farro decorticato / orzo perlato	g	20	25	35	45
Fagioli borlotti secchi	g	15	20	30	40
Patate	g	20	25	35	45
Carota	g	10	15	20	25
Cipolla	g	5	8	10	12
Sedano	g	5	8	10	12
Prezzemolo	g	2	3	4	5
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Passato di fagioli con pasta					
Pasta di semola di grano duro	g	20	30	40	50
Fagioli borlotti secchi	g	20	30	40	50
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Passato di legumi con crostini					
Fagioli borlotti secchi	g	10	10	15	20
Piselli surgelati	g	10	10	15	20
Fave surgelate	g	10	10	15	20
Lenticchie secche	g	10	10	15	20
Patate	g	15	20	30	40
Carota	g	10	10	15	20
Pomodori pelati	g	15	20	20	30
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Basilico	g	1	1	2	2
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Crostini	g	15	20	30	40
Crema di carote con crostini					
Carote	g	30	40	50	60
Sedano, cipolla	g	10	10	10	10
Pomodori pelati	g	15	20	20	30
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Crostini	g	15	20	30	40
Crema di patate con crostini					
Patate	g	40	60	70	80
Sedano, cipolla	g	10	10	10	10
Pomodori pelati	g	15	20	20	30
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Crostini	g	15	20	30	40
Stracciatella in brodo					
Uovo	g	20	30	40	50
Brodo vegetale	ml	100	150	180	200
Pane grattugiato	g	10	10	12	15
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Tortellini/ravioli al pomodoro					
Tortellini / Ravioli freschi	g	60	80	100	120
Carote, sedano, cipolle	g	10	10	15	15
Pomodori pelati	g	30	40	50	50
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Tortellini/ravioli in brodo					
Tortellini / Ravioli freschi	g	60	80	100	120
Brodo di carne	ml	100	150	180	200
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Tortellini/ravioli di magro burro e salvia					
Tortellini / Ravioli di magro freschi	g	60	80	100	120
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Burro	g	10	10	15	20
Salvia	g	0.1	0.1	0.1	0.1
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Tortellini/ravioli di magro panna e piselli					
Tortellini / Ravioli di magro freschi	g	60	80	100	120
Besciamella	g	15	20	25	30
Piselli	g	15	20	25	30
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Tortellini/ravioli di magro panna e prosciutto					
Tortellini / Ravioli di magro freschi	g	60	80	100	120
Besciamella	g	15	20	25	30
Prosciutto cotto a dadini	g	15	20	25	30
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Gnocchi al pomodoro					
Gnocchi di patate	g	120	150	200	260
Pomodori pelati	g	30	40	50	70
Olio extravergine di oliva	g	3	3	4	5
Carote, sedano e cipolle	g	10	10	15	15
Basilico	g	0,1	0,1	0,1	0,1
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Gnocchi al pesto					
Gnocchi di patate	g	120	150	200	260
Pesto	g	20	25	30	40
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Gnocchi al ragù di carne					
Gnocchi di patate	g	120	150	200	260
Pomodori pelati	g	30	40	50	60
Reale di bovino refrigerato macinato	g	10	15	20	30
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Olio extravergine di oliva	g	3	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Gnocchi ai formaggi					
Gnocchi di patate	g	120	150	200	260
Formaggi (fontal, Emmental, italico)	g	15	20	25	30
Gorgonzola	g	15	20	25	30
Latte	ml	20	30	40	50
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Burro	g	10	10	12	15
Farina	g	10	15	20	25
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Gnocchi alla romana					
Semolino	g	30	40	50	60
Uova pastorizzate	g	10	15	20	25
Pomodori pelati	g	20	35	40	45
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Aromi	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Lasagne alla Bolognese					
Pasta all'uovo per lasagne	g	50	70	80	90
Mozzarella per pizza	g	15	15	20	25
Ragù di carne	g	30	40	45	50
Besciamella	g	20	30	35	40
Olio extravergine di oliva	g	4	6	8	10
Parmigiano Reggiano	g	5	8	10	12
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Lasagne alla Genovese					
Pasta all'uovo per lasagne	g	50	70	80	90
Pesto	g	20	25	30	35
Besciamella	g	20	25	30	35
Olio extravergine di oliva	g	4	6	8	10
Parmigiano Reggiano	g	5	8	10	12
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta pasticciata					
Pasta di semola di grano duro	g	50	70	80	90
Mozzarella per pizza	g	15	15	20	25
Ragù di carne	g	20	30	35	40
Prosciutto cotto	g	15	20	25	30
Besciamella	g	20	30	35	40
Olio extravergine di oliva	g	4	6	8	10
Parmigiano Reggiano	g	5	8	10	12
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta al forno vegetariana					
Pasta di semola di grano duro	g	50	70	80	90
Mozzarella per pizza	g	15	15	20	25
Carote, sedano, cipolle	g	10	15	20	25
Zucchine	g	15	20	25	30
Besciamella	g	20	30	35	40
Olio extravergine di oliva	g	4	6	8	10
Parmigiano Reggiano	g	5	8	10	12
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

Pizzoccheri					
Pizzoccheri	g	50	70	80	90
Fontal	g	15	20	25	30
Patate	g	20	30	35	40
Cavolo verza	g	20	30	35	40
Cipolla	g	10	10	12	15
Burro	g	4	6	8	10
Parmigiano Reggiano	g	5	8	10	12
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pizza Margherita					
Pasta per pizza	g	100	120	150	200
Mozzarella per pizza	g	30	40	50	60
Pomodori pelati	g	35	50	60	70
Olio extravergine di oliva	g	4	6	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pizza al prosciutto					
Pasta per pizza	g	100	120	150	200
Mozzarella per pizza	g	30	40	50	60
Prosciutto cotto	g	15	20	25	30
Pomodori pelati	g	30	50	60	70
Olio extravergine di oliva	g	4	6	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Piadina/focaccia con prosciutto e formaggio					
Piadina/focaccia surgelata o fresca	g	60	75	90	110
Prosciutto cotto	g	30	40	50	60
Formaggio Edamer	g	30	40	50	60

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

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

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

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

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

Cotoletta di lonza al forno					
Lonza di suino refrigerata	g	60	80	90	100
Uovo pastorizzato	g	15	20	20	20
Pane grattugiato	g	10	10	10	10
Farina bianca	g	2	2	3	4
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Coscia di pollo al forno					
Coscia di pollo (peso con osso) refrigerata	g	120	150	180	220
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Salvia	g	1	1	1	1
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pollo al limone					
Petto di pollo refrigerato	g	60	90	100	110
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Limone succo	g	3	4	5	6
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pollo al rosmarino					
Petto di pollo refrigerato	g	60	90	100	110
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Rosmarino	g	1	1	1	1
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pollo alla cacciatora					
Petto di pollo refrigerato	g	60	90	100	110
Pomodori pelati	g	15	20	25	30
Carote, sedano, cipolle	g	10	10	12	15
Vino rosso	ml	10	10	10	10
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Prezzemolo	g	1	1	1	1
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Involtini alla valdostana					
Fesa di vitellone refrigerata	g	60	90	100	110
Prosciutto cotto	g	10	15	20	25
Fontina	g	10	15	20	25
Farina bianca	g	3	5	6	7
Olio extravergine di oliva	g	2	4	5	6
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Salsiccia alla piastra					
Salsiccia di suino	g				110
Olio extravergine di oliva	g				7
Pepe	g				q.b.
Sale	g				q.b.
Insalata di pollo					
Petto di pollo	g	30	40	45	50
Piselli surgelati	g	20	30	35	40
Fontina	g	10	15	20	20
Ravanelli	g	10	15	20	20
Sedano	g	10	15	20	20
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Uova sode					
Uovo in guscio	n	1	1	2	2
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Uova strapazzate					
Uovo in guscio	n	1	1	2	2
Olio extravergine di oliva	g	5	8	10	12
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Uova strapazzate al pomodoro					
Uovo in guscio	n	1	1	2	2
Pomodori pelati	g	15	20	25	30
Olio extravergine di oliva	g	5	8	10	12
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Frittata					
Uovo intero pastorizzato	g	40	60	70	80
Latte intero pastorizzato	g	5	7	8	9
Parmigiano Reggiano	g	3	4	5	6
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Frittata con zucchine					
Uovo intero pastorizzato	g	40	60	70	80
Zucchine	g	20	30	40	50
Parmigiano Reggiano	g	3	5	6	7
Cipolla	g	2	2	3	4
Olio extravergine di oliva	g	3	5	7	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Frittata con verdure					
Uovo intero pastorizzato	g	40	50	60	70
Carota	g	10	10	12	15
Cipolla	g	10	10	12	15
Sedano	g	10	10	12	15
Zucchine	g	10	10	12	15
Olio extravergine di oliva	g	3	5	10	10
Prezzemolo tritato	g	3	5	5	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	6	10
Basilico	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Frittata con erbette					
Uovo intero pastorizzato	g	40	60	70	80
Erbette	g	15	20	25	30
Parmigiano Reggiano	g	3	5	6	7
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Frittata con prosciutto					
Uovo intero pastorizzato	g	40	50	60	70
Prosciutto cotto	g	20	25	30	35
Parmigiano Reggiano	g	3	5	6	7
Olio extravergine di oliva	g	3	5	5	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

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

Tortino di formaggio					
Pasta sfoglia surgelata	g	60	80	100	120
Formaggio edamer	g	15	20	25	30
Ricotta vaccina fresca	g	15	20	25	30
Uovo intero pastorizzato	g	10	10	12	15
Parmigiano Reggiano	g	4	6	7	8
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Tortino di verdure					
Pasta sfoglia surgelata	g	60	80	100	120
Carote	g	20	25	30	35
Piselli surgelati	g	15	15	20	25
Erbette surgelate	g	10	15	20	30
Uova pastorizzate	g	10	10	15	20
Parmigiano Reggiano	g	3	5	6	7
Olio extravergine di oliva	g	2	2	3	3
Farina bianca 00	g	3	4	5	6
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Torta salata					
Pasta sfoglia surgelata	g	60	80	100	120
Ricotta vaccina fresca	g	30	35	40	50
Spinaci surgelati	g	40	60	70	80
Prosciutto cotto	g	20	25	30	35
Uova pastorizzate	g	10	15	20	25
Parmigiano Reggiano	g	5	7	8	10
Olio extravergine di oliva	g	2	2	3	3
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Platessa impanata					
Filetto di platessa surgelato	g	60	80	100	120
Uovo intero pastorizzato	g	10	10	15	20
Pane grattugiato	g	7	8	10	15
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	4
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Platessa al forno					
Filetto di platessa surgelato	g	60	80	100	120
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Prezzemolo	g	1	1	1	2
Aglio	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Merluzzo o pesce spada impanato					
Filetto di merluzzo o pesce spada surgelato	g	60	80	100	120
Uovo intero pastorizzato	g	10	10	15	20
Pane grattugiato	g	5	8	10	15
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	4
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Merluzzo o pesce spada al forno					
Filetto di merluzzo o pesce spada surgelato	g	60	80	100	120
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Prezzemolo	g	1	1	1	2
Aglio	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Merluzzo alla marinara					
Filetto di merluzzo surgelato	g	60	80	100	120
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Olive nere snocciolate	g	10	10	12	15
Pomodori pelati	g	15	20	25	30
Origano	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Halibut al forno					
Filetto di halibut surgelato	g	60	80	100	120
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Prezzemolo	g	1	1	1	2
Aglio	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Cernia alla livornese					
Filetto di cernia surgelato	g	60	80	100	120
Pomodori pelati	g	20	30	35	40
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Capperi sotto sale	g	1	1	1,5	2
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Polpette di pesce					
Filetto di merluzzo / nasello / platessa	g	30	40	50	60
Patate	g	60	80	100	120
Carote	g	5	7	8	10
Parmigiano reggiano	g	2	3	4	5
Pane grattugiato	g	4	6	8	10
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Seppioline con piselli					
Seppioline pulite surgelate	g				150
Piselli surgelati	g				60
Pomodori pelati	g				40
Cipolla	g				10
Aglione	g				5
Olio extravergine di oliva	g				8
Prezzemolo	g				q.b.
Sale	g				q.b.
Bastoncini di pesce al forno					
Cuore di merluzzo surgelato	g	60	80	100	120
Uovo intero pastorizzato	g	5	7	8	10
Pane grattugiato	g	3	5	7	10
Farina bianca	g	2	2	3	4
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	7
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Melanzane alla parmigiana					
Melanzane	g	100	140	160	200
Mozzarella	g	30	40	50	60
Pomodori pelati	g	15	20	20	30
Olio extravergine di oliva	g	4	5	6	8
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Verdure ripiene di magro					
Zucchine, pomodori, melanzane, peperoni	g				150
Ricotta	g				50
Pane grattugiato	g				15
Uovo intero pastorizzato	g				10
Prezzemolo	g				q.b.
Olio extravergine di oliva	g				8
Sale	g				q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

Mozzarella in carrozza					
Mozzarella	g				80
Pancarré	g				30
Uovo intero pastorizzato	g				25
Latte intero UHT	g				10
Farina bianca	g				10
Olio extravergine di oliva	g				10
Sale					q.b.
Prosciutto cotto	g	40	60	70	80
Prosciutto crudo	g	40	50	60	70
Prosciutto crudo e melone					
Prosciutto crudo	g	40	50	60	70
Melone	fette	1	2	2	3
Bresaola	g	40	50	60	70
Formaggi	g	40	50	60	70
Mozzarella	g	60	60	90	120
Crescenza / Stracchino	g	60	60	90	120
Grana Padano – Parmigiano reggiano	g	30	40	50	60
Grana e noci					
Grana padano	g	25	35	45	55
Noci sgusciate	g	10	15	18	20
Insalata caprese					
Mozzarella	g	40	60	70	80
Pomodori	g	55	80	90	100
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

Insalata Nizzarda					
Tonno all'olio di oliva	g	20	30	35	40
Patate	g	20	30	35	40
Pomodori	g	15	20	25	30
Fagiolini	g	15	20	25	30
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

CONTORNI		<i>Asilo nido</i>	<i>Scuola Infanzia</i>	<i>Scuola Primaria</i>	<i>Secondaria/ Adulti</i>
Pomodori in insalata					
Pomodori	kg	60	80	100	120
Olio extravergine di oliva	kg	3	5	6	7
Sale	kg	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Insalata verde/ rossa					
Insalata verde/ rossa	kg	40	50	60	80
Olio extravergine di oliva	kg	3	5	6	7
Aceto o limone	kg	2	2	3	3
Sale	kg	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Insalata verde/ rossa con olive					
Insalata verde/ rossa	kg	40	50	60	80
Olive verdi/nere	kg	10	10	15	20
Olio extravergine di oliva	kg	3	5	6	7
Aceto o limone	kg	2	2	3	3
Sale	kg	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Insalata mista					
Insalata verde	kg	15	20	25	30
Carote	kg	10	10	15	20
Finocchi o pomodori	kg	10	10	15	20
Cavolo cappuccio	kg	10	10	15	20
Olio extravergine di oliva	kg	3	5	6	7
Aceto o limone	kg	2	2	3	3
Sale	kg	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Carote julienne					
Carote	kg	40	60	80	100
Olio extravergine di oliva	kg	3	5	6	7
Aceto o limone	kg	2	3	5	5
Sale	kg	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Carote al vapore					
Carote	kg	70	100	120	140
Olio extravergine di oliva	kg	3	4	5	6
Sale	kg	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Finocchi crudi					
Finocchi	g	50	60	80	100
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Zucchine trifolate					
Zucchine	g	70	100	120	140
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Prezzemolo	g	1	1	2	2
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Fagiolini al vapore					
Fagiolini surgelati	g	70	100	120	140
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Patate al forno					
Patate	g	120	150	200	250
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Aromi	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Purè di patate					
Patate	g	80	110	150	180
Latte parzialmente scremato	g	10	15	20	30
Burro	g	5	7	10	15
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Patate prezzemolate					
Patate	g	80	100	150	170
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Prezzemolo tritato	g	5	7	10	12
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Spinaci brasati					
Spinaci surgelati	g	80	120	130	150
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Erbette e grana					
Erbette surgelate	g	80	110	130	150
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Grana padano	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Finocchi/ cavolfiori gratinati					
Finocchi o cavolfiori	g	80	110	130	150
Parmigiano reggiano	g	3	4	5	5
Olio extravergine di oliva	g	2	2	3	3
Pane grattugiato	g	3	5	6	7
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Cavolfiori saltati					
Cavolfiori surgelati	g	80	110	130	150
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Broccoli saltati					
Broccoli	g	80	110	130	150
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Aglione	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Biete all'agro					
Biete coste	g	80	110	130	150
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Succo di limone	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Piselli all'olio					
Piselli surgelati	g	80	110	130	150
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Polenta					
Farina di mais	g	80	110	130	150
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

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

BEVANDE		<i>Asilo nido</i>	<i>Scuola Infanzia</i>	<i>Scuola Primaria</i>	<i>Secondaria/ Adulti</i>
Acqua naturale	ml	500	500	500	500

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

MERENDE		<i>Asilo nido</i>	<i>Scuola Infanzia</i>	<i>Scuola Primaria</i>	<i>Secondaria/ Adulti</i>
Crostata di frutta					
Farina	50	20	30		
Uova	50	10	15		
Burro	50	10	15		
Zucchero	50	10	15		
Frutta fresca	50	30	40		
Crostata di confettura					
Farina	50	20	30		
Uova	50	10	15		
Burro	50	10	15		
Zucchero	50	10	15		
Confettura	50	15	20		
Focaccia salata					
Pasta di pane	50	60	80		
Olio extravergine d'oliva	50	4	5		
Sale	50	q.b.	q.b.		
Focaccia dolce					
Pasta di pane	50	60	80		
Burro	50	4	5		
Zucchero	50	6	8		
Pane e confettura/crema spalmabile					
Pane	50	40	50		
Confettura/crema spalmabile	50	15	20		
Pane e cioccolato					
Pane	50	40	50		
Cioccolato al latte barretta	50	15	20		
Pane e frutta					
Pane	50	30	40		
Frutta	50	100	120		
Fette biscottate e miele/confettura					
Fette biscottate	50	20	30		
Miele / confettura	50	15	20		

Frullato di frutta fresca e biscotti					
Frutta di stagione	g	100	120		
Latte	g	80	100		
Biscotti	ml	15	20		
Succo di frutta e biscotti/crackers					
Succo di frutta	ml	125	125		
Biscotti/crackers	g	20	25		
Tè e biscotti					
Tè	ml	125	125		
Biscotti	g	15	20		
Tè e plumcake					
Tè	ml	125	125		
Plumcake	g	30	30		
Latte e biscotti					
Latte fresco pastorizzato	ml	120	120		
Biscotti	g	15	20		
Latte e cereali					
Latte fresco pastorizzato	ml	120	120		
Cereali tipo corn flakes	g	20	30		

Note:

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