



COMUNE DI BRANDIZZO

CITTÀ METROPOLITANA DI TORINO

Via Torino 121 – C.A.P. 10032 -C.F. 82501690018 -P.I. 02249880010 -Tel 011/9138093 Fax 011/9139962 -E-mail politiche.culturali@brandizzo.com

SETTORE POLITICHE EDUCATIVE E CULTURALI

GARA EUROPEA A PROCEDURA TELEMATICA APERTA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE NELLE SCUOLE DELL'OBBLIGO E DELL'INFANZIA, NEL NIDO D'INFANZIA E MENSA DIPENDENTI COMUNALI.

**ANNI 2023-2026, RINNOVABILI PER ALTRI 3
(OLTRE EVENTUALE PROROGA 12 MESI)**

CUP. N. F69I22000320004 - CIG 9734003164

(Approvato con Det. n. 148 del 07.04.2023 – rettificato con Det. n. 181 del 19.04.2023)

Allegato 3

TABELLE DIETETICHE

NIDO D'INFANZIA

FASCIA D'ETÀ 8/12 MESI

PREMESSE

- Il pasto di svezzamento può essere offerto con il biberon, meglio con il cucchiaino.
- È 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".**

PREPARAZIONI E GRAMMATURE

Pastina nei vari passati	25 gr
Pasta asciutta	35 gr
Riso nei vari passati	25 gr
Riso asciutto	35 gr
Crema multi cereali / crema di riso / cous cous / farina di mais e tapioca / semolino	20-25 gr

BRODO VEGETALE / PASSATO DI VERDURA

Brodo vegetale	250 ml
Invernale	
Acqua bollita da 1 L a 500 ml con	patata: ~60gr carota: ~40gr zucchino: ~30gr zucca: ~30gr finocchio: ~30gr
Estivo	
Acqua bollita da 1 L a 500 ml con	patata: ~60gr carota: ~40gr zucchino: ~30gr fagiolini: ~30gr
Passato di verdure	90 gr (ottenuti dal brodo vegetale sopra descritto)

Parmigiano grattugiato:	5 gr (2 cucchiaini)
Olio extra vergine d'oliva:	10 ml (1 cucchiaio)

SUGO AL POMODORO

Pomodoro fresco	30 gr
Olio e.v.o.	10 ml
Ortaggi e sale	q.b.
Parmigiano Reggiano grattugiato	5 gr

MINESTRA DI ZUCCA

Zucca	40 gr
Patate	30 gr
Olio e.v.o.	5 ml
Sale	q.b.
Parmigiano Reggiano grattugiato	5 gr

RISOTTO DI ZUCCHINE

Zucchine	20 gr
Brodo vegetale	q.b.
Olio e.v.o.	5 ml
Sale	q.b.
Parmigiano Reggiano grattugiato	5 gr

RISO MANTECATO AL PARMIGIANO

Brodo vegetale	q.b.
Olio e.v.o.	5 ml
Sale	q.b.
Parmigiano Reggiano grattugiato	10 gr

VELLUTATA DI ZUCCHINE

Zucchine	30 gr
Patate	20 gr
Cipolla	10 gr
Olio e.v.o.	5 ml
Sale	q.b.
Parmigiano Reggiano grattugiato	5 gr

VELLUTATA DI CAROTE

Carote	30 gr
Patate	20 gr
Cipolla	10 gr
Olio e.v.o.	5 ml
Sale	q.b.
Parmigiano Reggiano grattugiato	5 gr

PASSATO DI LENTICCHIE

Lenticchie lessate o in scatola al naturale	100 gr oppure 30 gr di lenticchie secche, lasciate a bagno non più di un'ora e cotte molto lentamente
Parmigiano Reggiano grattugiato	5 gr (2 cucchiaini)
Olio e.v.o.	10 ml (1 cucchiaio)
Passato di verdura	20-30 gr
Brodo vegetale	q.b.

PASTA / RISO ALL'OLIO E PARMIGIANO

Olio e.v.o.	3 ml
Sale	q.b.
Parmigiano Reggiano	3 gr

FORMAGGIO

Ricotta	45 gr
Robiola fresca / tomini freschi	30 gr
Stracchino / crescenza	30 gr
Parmigiano Reggiano	15 gr

CARNE AL VAPORE

Petto di pollo / fesa tacchino / fettina o sottofiletto di vitello	30 gr
---	-------

PROSCIUTTO COTTO

	30 gr
--	-------

PESCE AL VAPORE

Platessa / merluzzo / nasello / nocciolino	40 gr
--	-------

CAROTE STUFATE / ALL'OLIO / AL FORNO o CAROTE BABY

Carote / carote baby	50 gr
Olio e.v.o.	5 gr
Sale e aromi	q.b.

MISTO DI VERDURE LESSE anche in purea

Patate	20 gr
Zucchine	10 gr
Carote	10 gr
Olio e.v.o.	5 gr
Sale	q.b.
Se in purea: latte fresco intero	q.b.

PATATE LESSE IN INSALATA / AL FORNO / AL ROSMARINO

Patate	40 gr
Olio e.v.o.	5 gr
Sale e aromi	q.b.

PUREA DI PATATE E CAROTE

Patate	30 gr
Carote	20 gr
Olio e.v.o.	5 gr
Sale	q.b.
Latte fresco intero	q.b.
Parmigiano Reggiano	5 gr

ZUCCHINE E PATATE AL FORNO

Patate	20 gr
Zucchine	20 gr
Olio e.v.o.	5 gr
Sale e aromi	q.b.

ZUCCHINE GRATINATE / ALL'OLIO

Zucchine	40 gr
Olio e.v.o.	5 gr
Sale e aromi	q.b.
Se gratinate: Parmigiano Reggiano	5 gr

FRUTTA DI STAGIONE

	100 gr massimo
Estiva: mela, pera, banana, melone, pesca, albicocca	
Invernale: mela, pera, banana, arancia, mandarino	

MERENDE

Frullato di frutta	100 gr con frutta fresca, latte e 2 cucchiaini di biscotto granulato
--------------------	--

Yogurt alla frutta	125 gr
Biscotti primimesi	20 gr
Frutta	100 gr
Frutta cotta	100 gr

ACQUA per tutte le fasce dei lattanti 250 ml giornalieri di acqua minerale naturale

FASCIA D'ETÀ 12/36 MESI

PRIMI PIATTI

Descrizione piatti	Grammature bambini	Grammature adulti
Riso asciutto	40	90
Pasta asciutta nei vari formati	50	90
Cous cous	40	90
Lasagne (pasta secca)	40	90
Tagliatelle all'uovo	30	70
Gnocchi di patate	50	150
Pasta fresca di magro	50	150
Pastina per brodo	25	45
Semolino	20	35
Riso nei vari passati	20	50
Pasta nei vari passati	20	50
Orzo perlato/miglio/farro	20	45
Crostini	20	45
Farina di mais per polenta	30	60

Il sedano deve essere escluso da qualsiasi preparazione.

Il Parmigiano Reggiano deve 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).

LA PASTA DOVRÀ ALTERNARSI SECONDO I SEGUENTI FORMATI :

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

Descrizione piatti	Grammature bambini	Grammature adulti
--------------------	--------------------	-------------------

BRODO VEGETALE

Patata	25	30
Carota	10	15
Cipolla	10	15
Olio e.v.o.	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.

BURRO E SALVIA

Olio e.v.o./Burro	3/2	5/2
Salvia	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano	3	5

COUS COUS / MIGLIO CON VERDURE

Verdure miste di stagione	40	60
Olio e.v.o.	5	7
Aromi e sale	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano	5	10

INSALATA DI RISO

Riso	40	90
Prosciutto cotto	20	45
Piselli	10	30
Carota	10	30
Mozzarella	20	30
Basilico	q.b.	q.b.

Olive verdi / nere denocciolate	10	10
Olio e.v.o.	q.b.	q.b.

LASAGNE ALLA BOLOGNESE		
Carne di bovino adulto	25	50
Pomodori pelati	35	60
Cipolla	4	5
Carota	4	5
Latte UHT intero (x besciamella)	15	25
Farina (x besciamella)	10	15
Burro (x besciamella)	5	10
Olio e.v.o.	q.b.	q.b.
Sale e aromi	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano	5	10

PASTA / RISO IN BIANCO		
Olio e.v.o./Burro	3/2	5/2
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano	3	5

PASTA / RISO ALL'OLIO E PARMIGIANO		
Olio e.v.o.	5	7
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano	3	5

PASTA / RISO AGLI AROMI		
Rosmarino e salvia	q.b.	q.b.
Olio e.v.o.	5	7
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano	3	5

PASTA AI BROCCOLI		
Broccoletti lessi	50	90
Olio e.v.o.	5	7
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano	3	5

PASTA ALLA RICOTTA		
Ricotta	30	70
Olio e.v.o.	5	7
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano	3	5

PESTO		
Pinoli	2	6
Basilico	5-10	15-20
Olio e.v.o.	5	7
Parmigiano Reggiano	3	7

PIZZA AL POMODORO		
Farina	40	100
Lievito di birra	q.b.	q.b.
Pomodoro	20	50
Olio e.v.o.	5	7
Sale	q.b.	q.b.

RAGÙ VEGETALE		
Pomodori Pelati	30	70
Carote	10	15
Fagiolini	10	15
Piselli	5	10

Zucchine	15	30
Cipolla	4	5
Carota	4	5
Olio e.v.o.	3	3
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano	3	5

RISO MANTECATO AL PARMIGIANO		
Brodo vegetale	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano	7	10
Olio e.v.o.	5	7
Sale e aromi	q.b.	q.b.

RISO AI PISELLI		
Piselli freschi o surgelati	15	50
Brodo vegetale	q.b.	q.b.
Olio e.v.o.	5	7
Sale e aromi	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano	3	7

SUGO AL TONNO		
Pomodori pelati	40	70
Tonno sott'olio sgocciolato	15	30
Olio e.v.o.	2	3
Piante aromatiche e ortaggi	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

SUGO AL POMODORO		
Pomodori pelati	30	70
Cipolla	4	5
Carota	4	5
Olio e.v.o.	3	3
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano	3	5

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

SUGO DI POMODORO FRESCO E BASILICO		
Pomodoro fresco	40	80
Cipolla	4	5
Carota	4	5
Basilico	4	5
Olio e.v.o.	3	3
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano	3	5

SUGO ALLA MILANESE		
Zafferano	1 bustina x 4	1 bustina x 4
Burro	5	5
Brodo vegetale	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano	3	5

SUGO AL RAGÙ DI CARNE		
Carne di bovino adulto	25	50
Pomodori pelati	35	60
Cipolla	4	5
Carota	4	5
Aromi	q.b.	q.b.
Olio e.v.o.	3	3
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano	3	5

SUGO ALLA CREMA DI ZUCCHINE (per risotto)		
Zucchine	40	80
Prezzemolo	q.b.	q.b.
Olio e.v.o.	3	3
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano	3	5

PASSATI E VELLUTATE

MINISTRA DI CECI E ROSMARINO		
Ceci	20	35
Patata	35	55
Cipolla	4	4
Carota	4	4
Rosmarino	q.b.	q.b.
Olio e.v.o.	3	3
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano	3	5

MINISTRA DI FAGIOLI		
Fagioli	20	35
Patata	35	55
Cipolla	4	4
Carota	4	4
Rosmarino	q.b.	q.b.
Olio e.v.o.	3	3
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano	3	5

PASSATO DI LEGUMI		
Cannellini, piselli, ceci	15	40
Patata	25	40
Cipolla	4	5
Carota	4	5
Olio e.v.o.	3	3
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano	3	5

PASSATO DI LENTICCHIE		
Lenticchie secche	10	30
Patata	25	50
Cipolla	4	5
Carota	4	5
Olio e.v.o.	3	3
Pomodori pelati	5	5
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano	3	5

VELLUTATA DI ZUCCHINE		
Zucchine	40	70
Patata	35	60
Carota	4	5
Cipolla	4	5
Olio e.v.o.	3	3
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano	3	5

VELLUTATA DI VERDURA		
Zucca o Zucchine	20	40

Carote	20	25
Costine	20	25
Verza (inv.)	5	5
Porri (inv.)	5	5
Patate	45	65
Cipolla	4	5
Olio e.v.o.	3	3
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano	3	3

VELLUTATA DI PATATE E CAROTE		
Patata	40	85
Carota	15	55
Cipolla	4	5
Olio e.v.o.	3	3
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano	3	5

VELLUTATA DI POMORODO E CANNELLINI		
Pomodori	30	50
Cannellini	20	40
Patata	20	40
Cipolla	4	5
Olio e.v.o.	3	3
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano	3	5

VELLUTATA DI ZUCCA		
Zucca	40	70
Patata	35	65
Carota	5	5
Cipolla	4	4
Olio e.v.o.	3	3
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano	3	5

VELLUTATA DI PATATE E PORRI		
Patata	60	85
Porri	35	50
Carota	5	5
Cipolla	4	4
Olio e.v.o.	3	3
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano	3	5

ZUPPA DI CEREALI E LEGUMI		
Lenticchie	20	40
Piselli	20	40
Fagioli cannellini	20	40
Carote	10	20
Cipolla	4	10
Patate	15	25
Orzo	10	20
Farro	10	20
Pomodori pelati	15	30
Olio e.v.o.	3	5
Sale e aromi	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano	3	5

SECONDI PIATTI CALDI

Descrizione piatti	Grammature bambini	Grammature adulti
ARROSTO DI TACCHINO / LONZA / BOVINO		
Fesa di tacchino / lonza / bovino	50	110
Carota	5	7
Cipolla	5	7
Rosmarino	q.b.	q.b.
Salvia	q.b.	q.b.
Olio e.v.o.	3	5
Sale	q.b.	q.b.
BOCCONCINI DI POLLO		
Bocconcini di pollo	50	100
Farina	10	20
Olio e.v.o.	5	5
Sale	q.b.	q.b.
Limone a parte	20	20
COSCIA (FUSO/SOVRACOSCIA) DI POLLO AL FORNO		
Coscia di pollo (peso lordo)	170	200
Olio e.v.o.	5	5
Rosmarino e salvia	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.
FARINATA CON VERDURE		
Farina di ceci	70	140
Zucchine	30	60
Carote	20	30
Cipolla	10	20
Rosmarino	q.b.	q.b.
Olio e.v.o.	4	7
Sale	q.b.	q.b.
FILETTO DI PLATESSA GRATINATO		
Platessa	70	140
Rosmarino e salvia	q.b.	q.b.
Pangrattato	12	20
Olio e.v.o.	4	7
Farina	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.
FILETTO DI PLATESSA/NASELLO IMPANATO AL FORNO		
Filetto di platessa/nasello surgelato (peso lordo)	70	140
Uova	1x6	1x4
Pangrattato	10	10
Olio e.v.o.	5	5
Sale	q.b.	q.b.
Limone a parte	20	20
FILETTO DI MERLUZZO / NASELLO OLIO E LIMONE		
Filetto di platessa / merluzzo	70	140
Olio e.v.o.	5	5
Sale	q.b.	q.b.
Limone a parte	20	20
FRITTATA DI SPINACI		
Uova	2x3	1
Spinaci	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano	12	20

Olio e.v.o.	4	7
Sale	q.b.	q.b.

HAMBURGER DI MERLUZZO		
Filetto di merluzzo	70	140
Uova	1x4	1x2
Pangrattato	10	20
Parmigiano Reggiano	10	20
Olio e.v.o.	5	5
Sale	q.b.	q.b.
Limone a parte	20	20

PETTO DI POLLO / LONZA IMPANATA AL FORNO		
Petto di pollo / lonza	50	100
Uova	1x6	1x4
Pangrattato	10	15
Olio e.v.o.	5	5
Sale	q.b.	q.b.
Limone a parte	20	20

POLPETTE DI BOVINO IN UMIDO		
Carne di bovino adulto	50	100
Uova	1x6	1x4
Parmigiano Reggiano	3	5
Latte uht intero	10	20
Mollica di pane	10	20
Pangrattato	q.b.	q.b.
Pomodori pelati	20	30
Cipolla	4	4
Carota	4	4
Prezzemolo	q.b.	q.b.
Olio e.v.o.	3	5
Sale	q.b.	q.b.

POLPETTE DI MERLUZZO		
Filetto di merluzzo	80	100
Uova	1x8	1x8
Parmigiano Reggiano	3	5
Latte uht intero	10	20
Mollica di pane	10	20
Pangrattato	q.b.	q.b.
Cipolla	4	4
Carota	4	4
Prezzemolo	q.b.	q.b.
Olio e.v.o.	3	5
Sale	q.b.	q.b.
Limone	1x4	1x4

POLPETTE RICOTTA E SPINACI		
Ricotta	30	60
Patate	15	30
Spinaci	5	10
Uova	1x8	1x8
Parmigiano Reggiano	3	3
Pangrattato	q.b.	q.b.
Olio e.v.o.	3	5
Sale	q.b.	q.b.

PROSCIUTTO COTTO ALLA VALDOSTANA		
Prosciutto cotto	40	100
Fontina DOP a fette	10	20
Uova	1x6	1x4

Pangrattato	5	10
Olio e.v.o.	3	5
Sale	q.b.	q.b.

SCALOPPINE DI BOVINO AL FORNO		
Coscia di bovino	50	100
Farina	8	15
Olio e.v.o.	3	6
Sale	q.b.	q.b.

SPEZZATINO DI TACCHINO / BOVINO IN UMIDO		
Carne di tacchino / bovino	60	120
Pomodori pelati	50	80
Olio e.v.o.	6	8
Carota	5	6
Cipolla	5	6
Sale	q.b.	q.b.

TORTINO DI PISELLI		
Uova	2x3	1
Piselli	20	30
Parmigiano Reggiano	3	5
Prezzemolo	q.b.	q.b.
Olio e.v.o.	3	3
Sale	q.b.	q.b.

TORTINO CAROTE, PATATE E RICOTTA		
Uova	2x3	1
Carote	10	15
Patate	10	15
Ricotta	30	50
Parmigiano Reggiano	3	5
Olio e.v.o.	3	3
Sale	q.b.	q.b.

SECONDI PIATTI FREDDI

Descrizione piatti	Grammature bambini	Grammature adulti
FORMAGGI: mozzarella fiordilatte, ricotta, stracchino, crescenza, robiola, grana padano, parmigiano reggiano, raschera, bra	40	100
MANZO AFFUMICATO	40	100
PROSCIUTTO COTTO	40	100
TONNO SOTT'OLIO (ben sgocciolato)	40	80
UOVO SODO	1	2

CONTORNI

Descrizione piatti	Grammature bambini	Grammature adulti
BROCCOLETTI ALL'OLIO		
Broccoletti	130	200
Olio e.v.o.	5	5
Sale	q.b.	q.b.

CAROTE LESSE / CAROTE BABY ALL'OLIO		
Carote / Carote baby	90	180
Olio e.v.o.	5	5
Prezzemolo	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

CAROTE AL BURRO		
Carote	90	180
Olio e.v.o.	2	4
Burro	3	6
Sale	q.b.	q.b.

CAROTE AL ROSMARINO		
Carote	90	180
Olio e.v.o.	2	4
Rosmarino	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

CAROTE E PATATE ALL'OLIO		
Carote	45	90
Patate	45	90
Olio e.v.o.	5	5
Prezzemolo	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

COSTINE / SPINACI OLIO E PARMIGIANO		
Costine/spinaci surgelati	80	160
Costine fresche	130	250
Olio e.v.o.	5	7
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano	5	5

COSTINE / SPINACI ALL'OLIO		
Costine/spinaci surgelati	80	160
Costine fresche	130	250
Olio e.v.o.	5	5
Sale	q.b.	q.b.

FAGIOLINI ALL'OLIO		
Fagiolini surgelati	60	130
Olio e.v.o.	5	5
Sale	q.b.	q.b.

FINOCCHI ALL'OLIO		
Finocchi	100	160
Olio e.v.o.	5	5
Sale	q.b.	q.b.

INSALATA DI CAROTE RAPÈ		
Carote	40	120
Olio e.v.o.	5	5
Limone	20	20
Sale	q.b.	q.b.

INSALATA DI FAGIOLINI		
Fagiolini surgelati	60	130
Olio e.v.o.	5	5
Aceto	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

INSALATA DI POMODORI		
Pomodori	80	150

Olio e.v.o.	5	5
Aceto	q.b.	q.b.
Origano	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

MACEDONIA DI VERDURE CON PISELLI		
Patate	40	80
Zucchine	20	30
Carote	20	30
Piselli freschi o surgelati	15	20
Olio e.v.o.	5	5
Sale e aromi	q.b.	q.b.

INSALATA DI POMODORI		
Pomodori	80	150
Olio e.v.o.	5	5
Aceto	q.b.	q.b.
Origano	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

PISELLINI ALL'OLIO		
Pisellini surgelati	50	110
Olio e.v.o.	5	5
Cipolla	5	5
Sale	q.b.	q.b.

PATATE AL FORNO		
Patate	120	200
Olio e.v.o.	5	7
Rosmarino, alloro	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

PUREA DI PATATE		
Patate	100	150
Latte uht intero	30	60
Burro	5	5
Sale	q.b.	q.b.

ZUCCHINE PRIMAVERA		
Zucchine	100	150
Olio e.v.o.	5	5
Prezzemolo	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

ZUCCHINE GRATINATE		
Zucchine	100	150
Olio e.v.o.	5	5
Parmigiano Reggiano	3	5
Pangrattato	3	5
Sale	q.b.	q.b.

PANE e FRUTTA

Descrizione piatti	Grammature bambini	Grammature adulti
PANE PER PRANZO	40	80
PANE PER MERENDA	40	/
FRUTTA DI STAGIONE	150	150

MERENDE

Descrizione piatti	Grammature Nido d'Infanzia
LATTE / LATTE+CACAO / LATTE+ORZO	
Latte	130 ml
Cacao amaro / Orzo solubile	5 / 2
Zucchero	5
SPREMUTA D'ARANCIA	
Spremuta d'arancia	100 ml
Zucchero	5
TÈ DETEINATO	
Tè deteinato	130 ml (1 bustina x 2)
Zucchero	5
SUCCO DI FRUTTA senza zuccheri aggiunti	1 brick da 200 ml
FETTE BISCOTTATE	2 fette biscottate
BISCOTTI SECCHI	3 biscotti secchi
CORN FLAKES	15
PANE	40
MARMELLATA	15
MIELE	15
PANE CON OLIO+ORIGANO / PANE E PROSCIUTTO COTTO	
Prosciutto cotto	20
Olio e.v.o.	3
Sale e origano	q.b.
FOCACCIA / PIZZA AL POMODORO	40
CRACKERS	1 pacchetto da gr.12
GELATO (VANIGLIA E CACAO)	n. 1 coppetta da gr. 60
MOUSSE DI FRUTTA (no kiwi, frutti di bosco)	n. 1 conf. gr.100
MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA	150 gr.
YOGURT ALLA FRUTTA (no banana, kiwi, frutti di bosco)	n. 1 vasetto gr. 125
BUDINO VANIGLIA / CREME CARAMEL / CIOCCOLATO	n. 1 vasetto gr. 100
BANANA	n. frutto da 130 gr
ANGURIA O MELONE	200
TORTA MARGHERITA	
Farina 00	30
Uova	1x4
Zucchero	30
Burro	5
Latte uht intero	15
Lievito	2
TORTA DI MELE	
Farina 00	25
Uova	1x6
Zucchero	15
Burro	5
Latte uht intero	13
Lievito	2
Mele	25

DIETA IN BIANCO

Descrizione piatti	Grammature Nido d'Infanzia
--------------------	----------------------------

PRIMI

PASTA O RISO ALL'OLIO	
Pasta/Riso	40
Olio e.v.o.	5
Parmigiano Reggiano	3
Sale	q.b.

SECONDI

CARNE DI BOVINO/TACCHINO/POLLO AI FERRI	
Carne di bovino/tacchino/pollo ai ferri	50
Olio e.v.o.	5
Limone	20
Sale	q.b.

FILETTO DI PLATESSA ALL'OLIO E LIMONE	
Filetto Platessa	110 (Peso Lordo)
Olio e.v.o.	5
Limone	20
Sale	q.b.

CONTORNI

CAROTE/PATATE LESSE	
Carote/patate	80
Olio e.v.o.	5
Sale	q.b.

PANE E FRUTTA DI STAGIONE	
Pane	30
Frutta di stagione	150

MERENDA

TISANA ALLA FRUTTA CON BISCOTTI SECCHI	
Tisana	130 ml (1 bustina x 2)
Zucchero	5
Biscotti secchi	3 biscotti secchi

CESTINI DA VIAGGIO

BAMBINI	
Pane (formato bocconcino)	1 panino da gr. 40 cad.
Focaccia bianca	1 pezzo da gr. 40 cad.

Pizza	1 pezzo da gr. 40 cad.
Formaggio stabilizzato:	n. 1 o 2 Formaggio stagionato gr. 25
Marmellata o Barretta di cioccolato	gr. 25
Dolce da forno	gr. 40
<i>oppure</i>	
Budino stabilizzato	gr. 100
Succo di frutta (no gusto arancia)	1 brick da 200 ml
Banana	gr. 150
Acqua minerale naturale	1 bottiglia da 500 ml

<u>ADULTI</u>	
Pane (formato bocconcino)	3 panini da gr. 40 cad.
Focaccia bianca	2 pezzo da gr. 40 cad.
Pizza	1 pezzo da gr. 40 cad.
Formaggio stabilizzato:	n. 1 o 2 Formaggio stagionato gr. 50
Marmellata o Barretta di cioccolato	gr. 50
Dolce da forno	gr. 40
<i>oppure</i>	
Budino stabilizzato	gr. 125
Succo di frutta (no gusto arancia)	1 brick da 200 ml
Banana	gr. 150
Acqua minerale naturale	1 bottiglia da 500 ml

SCUOLE INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA

PRIMI PIATTI

Descrizione piatti	Grammature Scuola Infanzia	Grammature Scuola Primaria	Grammature Sec. 1°grado/Adulti
--------------------	-------------------------------	-------------------------------	-----------------------------------

Crespelle ricotta e spinaci	150	170	200
Crostini	25	35	45
Focaccia/Pizza al pomodoro	100	150	200
Gnocchi	150	170	200
Lasagne alla bolognese	150	200	200
Orzo perlato	25	35	45
Pasta nei vari formati	60	70	90
Pasta nei vari passati	30	40	50
Pastina in brodo	30	35	45
Riso asciutto	60	70	90
Riso nei vari passati	30	40	50
Tagliatelle (pasta all'uovo secca)	70	90	120
Tortellini/Plin di magro	120	150	170

SUGHI

Descrizione piatti	Grammature Scuola Infanzia	Grammature Scuola Primaria	Grammature Sec. 1°grado/Adulti
--------------------	----------------------------	----------------------------	--------------------------------

BIANCO / OLIO E PARMIGIANO			
Olio e.v.o./Burro	5/2	5/2	5/2
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano	5	5	5

BURRO E SALVIA			
Olio e.v.o./Burro	5/2	5/2	5/2
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano	5	5	5
Salvia	q.b.	q.b.	q.b.

BIANCO AGLI AROMI			
Olio e.v.o.	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

PESTO			
Basilico	15	20	30
Olio e.v.o.	5	5	7
Pinoli	5	5	7
Aglione	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano	5	5	5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

PESTO CONFEZIONATO			
Pesto	20	25	30
Olio	5	5	7
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

RAGÙ DI CARNE			
Carne di bovino adulto	30	40	50
Pomodori pelati	40	50	60
Olio e.v.o.	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

RAGÙ VEGETALE			
Pomodori pelati	60	65	70
Olio e.v.o.	2	2	3
Verdure miste: carote, zucchine, fagiolini, piselli, cipolla	60	65	80
Piante aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano	5	5	5

POMODORO/POMODORO E BASILICO			
Pomodori pelati	45	60	75
Olio e.v.o.	2	2	3
Piante 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

POMODORO E PESTO			
Pomodori pelati	50	55	60
Olio e.v.o.	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	15	20	25

POMODORO E RICOTTA			
Pomodori pelati	45	55	60
Ricotta	10	15	20
Ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.
Erbe aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.
Olio e.v.o.	2	2	3
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

SUGO ALLA MILANESE			
Zafferano	1x4	1x4	1x4
Burro	5	6	7
Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.
Carota/ Cipolla	4/4	5/5	5/5
Besciamella (latte, farina, burro/olio, sale)	80	100	120
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano	5	5	5

SUGO AL TONNO			
Pomodori pelati	45	60	70
Tonno sott'olio sgocciolato	20	25	30
Olio e.v.o.	2	2	3
Piante aromatiche e ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

SUGO AI FORMAGGI			
Latte Uht	45	50	55
Parmigiano Reggiano	5	10	15
Stracchino	10	15	20
Fontal	10	15	20
Burro	5	5	5
Farina	q.b.	q.b.	q.b.
Olio e.v.o.	q.b.	q.b.	q.b.

SUGO ALLA SICILIANA			
Pomodori pelati	45	60	70
Pinoli	5	6	7

Ricotta	15	20	25
Piante aromatiche ed ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.
Basilico	q.b.	q.b.	q.b.
Olio e.v.o.	2	2	3
Parmigiano Reggiano	5	5	5

SUGO ALLE MELANZANE			
Pomodori pelati	45	60	70
Melanzane	10	15	20
Ortaggi	5	5	5
Olio e.v.o.	3	3	4
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Erbe aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano	5	5	5

SUGO CON ZUCCHINI			
Pomodori pelati	45	60	70
Zucchini	25	35	40
Olio e.v.o.	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

PASSATI

Descrizione piatti	Grammature Scuola Infanzia	Grammature Scuola Primaria	Grammature Sec. 1°grado/Adulti
--------------------	----------------------------	----------------------------	--------------------------------

BRODO VEGETALE			
Patate, carote, cipolla	q.b.	q.b.	q.b.
Olio e.v.o.	2	2	3
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano	5	5	5

CREMA DI PISELLI			
Piselli surgelati	30	35	40
Patate	20	25	30
Carote	5	5	10
Cipolle	2	2	2
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Olio e.v.o.	5	5	7
Parmigiano Reggiano	5	5	7

PASSATO DI CAROTE			
Patate	40	60	90
Carote	20	30	50
Piante aromatiche e ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.
Olio e.v.o.	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	60	70	90
Patata	40	45	50
Olio e.v.o.	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	20	35	50
Patata	30	45	55
Ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.
Olio e.v.o.	2	2	3
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano	5	5	5

PASSATO DI ZUCCA			
Zucca gialla	50	55	70
Patate	40	45	60
Olio e.v.o.	2	2	3
Piante aromatiche e ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano	5	5	5

POLENTA			
Acqua	q.b.	q.b.	q.b.
Farina gialla	60	70	80
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

SECONDI PIATTI CALDI

Descrizione piatti	Grammature Scuola Infanzia	Grammature Scuola Primaria	Grammature Sec. 1°grado/Adulti
--------------------	----------------------------	----------------------------	--------------------------------

ARISTA AL LATTE			
Lonza di maiale	90	100	130
Latte Intero UHT	10	15	20
Olio e.v.o.	2	2	3
Piante aromatiche ed ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.
Farina	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

ARROSTO DI TACCHINO			
Fesa di tacchino	70	90	110
Farina	q.b.	q.b.	q.b.
Carote	5	10	15
Cipolla	5	7	10
Aromi: rosmarino, salvia	q.b.	q.b.	q.b.
Olio e.v.o.	3	5	5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

ARROSTO DI VITELLO			
Carne di vitello	90	100	130
Olio e.v.o.	5	5	7
Piante aromatiche e ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

BASTONCINI DI PESCE			
Bastoncini di merluzzo	90	120	140

BOCCONCINI DI POLLO E TACCHINO			
Carne di tacchino	30	50	70

Carne di pollo	30	50	70
Farina	q.b.	q.b.	q.b.
Carote	5	10	15
Cipolla	5	7	10
Aromi: rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.
Olio e.v.o.	3	5	5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

CASTELLANA DI PROSCIUTTO			
Prosciutto cotto	60	80	100
Formaggio tipo edamer/mozzarella	30	40	50
Uova intere pastorizzate	1x8	1x6	1x4
Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.
Farina	q.b.	q.b.	q.b.
Olio e.v.o.	3	5	5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

COTOLETTA DI LONZA / POLLO / TACCHINO ALLA MILANESE			
Lonza/pollo/tacchino	90	100	120
Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.
Uova	10	15	15
Olio e.v.o.	5	5	7
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

COSCIA/SOVRACOSCIA DI POLLO AL FORNO			
Coscia/fuso/sovracoscia (peso lordo)	180	200	220
Olio e.v.o.	4	4	6
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Piante aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.

FRITTATA DI PATATE			
Uova intere pastorizzate	1x4	1x2	1
Patate	20	30	40
Latte UHT intero	5	10	15
Parmigiano Reggiano	5	7	10
Olio e.v.o.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

PLATESSA DORATA			
Platessa (peso netto)	90	120	140
Uova pastorizzate	12	12	12
Olio e.v.o.	5	5	7
Pan grattato	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Limone a parte	20	20	20

HAMBURGER DI BOVINO AI FERRI / PANE / FORMAGGIO			
Carne di bovino adulto 1°Cottura	80	100	120
Uova pastorizzate	10	15	15
Parmigiano Reggiano	5	5	7
Latte UHT intero	10	15	20
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Pangrattato	10	10	15
Piante aromatiche ed ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.
Olio e.v.o.	2	2	3
Panino per hamburger	50	50	50
Formaggio a fette	10	10	10
Insalata verde	20	20	20
Salsa ketchup a parte	6-8	6-8	6-8

MEDAGLIONE ARCOBALENO			
Carne di tacchino	70	80	100
Uova pastorizzate	10	10	15
Piselli surgelati	7	7	10
Carote	5	5	5
Pangrattato	10	15	20
Olio e.v.o.	5	5	5
Parmigiano Reggiano	5	5	7
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

MEDAGLIONE/HAMBURGER AL POMODORO			
Carne di bovino adulto 1°Cottura	60	70	100
Uova pastorizzate	10	15	15
Parmigiano Reggiano	5	5	7
Latte UHT intero	10	15	20
Pangrattato	10	10	15
Piante aromatiche ed ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.
Olio e.v.o.	2	2	3
Salsa di pomodoro:			
Pomodori pelati	25	30	35
Olio e.v.o.	2	3	3
Piante aromatiche ed ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

POLPETTE DI BOVINO IN UMIDO			
Carne di bovino adulto 1°cottura	60	70	100
Pomodori pelati	25	30	35
Olio e.v.o.	2	3	3
Uova pastorizzate	10	15	15
Parmigiano Reggiano	5	5	7
Latte UHT intero	10	15	20
Pangrattato	10	10	15
Farina	q.b.	q.b.	q.b.
Sale, aromi e ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.

POLPETTONE DI VITELLO AL POMODORO			
Carne di vitello	60	70	100
Polpa di pomodoro	25	30	35
Olio e.v.o.	2	3	3
Uova intere pastorizzate	10	15	15
Parmigiano Reggiano	5	5	7
Latte UHT intero	10	15	20
Pangrattato	10	10	15
Sale, aromi e ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.

POLPETTE DI FAGIOLI CANNELLINI			
Fagioli cannellini	40	60	120
Uova intere pastorizzate	1x8	1x6	1x4
Pangrattato	10	15	20
Parmigiano Reggiano	5	7	10
Patate	30	40	50
Polpa di pomodoro	20	30	40
Olio e.v.o.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

POLPETTE UOVO, PANE, RICOTTA E ERBETTE			
Ricotta	40	60	80
Erbette gelo	30	40	50
Uova intere pastorizzate	1x8	1x6	1x4
Latte UHT intero	10	15	20

Patate	30	40	50
Pane	20	30	40
Pangrattato	10	15	20
Olio e.v.o.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

RUSTICHELLA DI POLLO AL FORNO			
Carne di pollo	100	150	200
Aromi: rosmarino, salvia	q.b.	q.b.	q.b.
Olio e.v.o.	2	2	3
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

SALSICCIA DI SUINO AL POMODORO			
Salsiccia di puro suino	60	80	100
Pomodori pelati	30	40	50
Olio e.v.o.	2	2	3
Piante aromatiche / ortaggi (x salsa)	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

SALSICCIA DI SUINO AL FORNO			
Salsiccia di puro suino	60	80	100
Olio e.v.o.	2	2	3
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

STRACCETTI DI POLLO IMPANATI AL FORNO			
Carne di pollo	60	100	140
Uova intere pastorizzate	1x8	1x6	1x4
Farina	q.b.	q.b.	q.b.
Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.
Olio e.v.o.	5	7	10
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

TORTINO CON STRACCHINO			
Uova intere pastorizzate	1x4	1x2	1
Stracchino	20	30	40
Patate	20	30	40
Parmigiano Reggiano	5	10	15
Olio e.v.o.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale e aromi	q.b.	q.b.	q.b.

SECONDI PIATTI FREDDI

Descrizione piatti	Grammature Scuola Infanzia	Grammature Scuola Primaria	Grammature Sec. 1°grado/Adulti
FORMAGGIO (Crescenza o stracchino, Robiola, Formaggio spalmabile, Mozzarella fiordilatte)	50/60	50/60	100/120
PROSCIUTTO COTTO	60	80	100
PROSCIUTTO CRUDO	60	80	100
TONNO SOTT'OLIO	60	70	90
BRESAOLA/MANZO AFFUMICATO CON OLIO E LIMONE			
Bresaola/Manzo	60	80	100
Olio e.v.o.	2	2	3
Limone	1x4	1x4	1x4

ARROSTO DI TACCHINO CON OLIO E LIMONE			
Arrostato di tacchino senza polifosfati	60	80	100
Olio e.v.o.	2	2	3
Limone	1x4	1x4	1x4

CONTORNI

Descrizione piatti	Grammature Scuola Infanzia	Grammature Scuola Primaria	Grammature Sec. 1°grado/Adulti
--------------------	----------------------------	----------------------------	--------------------------------

CAROTE AL FORNO O ALL'OLIO			
Carote	100	150	180
Olio e.v.o.	5	5	7
Sale e aromi	q.b.	q.b.	q.b.

CAVOLFIORI GRATINATI			
Cavolfiori	130	160	190
Parmigiano Reggiano	q.b.	q.b.	q.b.
Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.
Olio e.v.o.	5	5	7
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

FAGIOLINI ALL'OLIO			
Fagiolini surgelati	100	120	140
Olio e.v.o.aromatizzato con aglio e rosmarino	5	5	7
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

FAGIOLINI AL POMODORO			
Fagiolini surgelati	100	120	140
Pomodori pelati	30	40	60
Piante aromatiche ed ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.
Olio e.v.o.	3	3	5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

FINOCCHI GRATINATI			
Finocchi	120	140	160
Olio e.v.o.	5	5	7
Parmigiano Reggiano	5	5	5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Pangrattato	3	3	3

INSALATA VERDE			
Insalata verde	50	60	70
Olio e.v.o.	5	5	7
Aceto	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

INSALATA VERDE E POMODORI			
Insalata verde	30	40	50
Pomodori	50	80	100
Olio e.v.o.	5	5	7
Aceto	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

INSALATA DI POMODORI			
Pomodori	100	130	160
Olio e.v.o.	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 MISTA			
Insalata verde	30	40	50
Carote	30	40	50
Olio e.v.o.	5	5	7
Aceto / sale	q.b.	q.b.	q.b.

INSALATA DI CAROTE			
Carote	50	70	100
Olio e.v.o.	5	5	7
Limone	20	20	20
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

INSALATA DI FAGIOLINI			
Fagiolini surgelati	100	120	140
Olio e.v.o.	5	5	7
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

INSALATA DI FINOCCHI			
Finocchi	60	80	110
Olio e.v.o.	5	5	7
Limone	20	20	20
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

PATATE AL FORNO			
Patate	140	170	200
Olio e.v.o.	5	5	7
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Aromi: rosmarino, aglio	q.b.	q.b.	q.b.

PUREA DI PATATE			
Patate	120	140	160
Latte	lt 3 per 100 porzioni	lt 3 per 100 porzioni	lt 3 per 100 porzioni
Burro	5	5	7
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

PISELLI ALL'OLIO			
Piselli surgelati	60	80	110
Olio e.v.o.	5	5	7
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Piante aromatiche e ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.

SPINACI / COSTINE ALL'OLIO			
Spinaci/Costine	110	140	160
Olio e.v.o.	5	5	7
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

SPINACI / COSTINE OLIO E PARMIGIANO			
Spinaci/Costine	110	140	160
Olio e.v.o.	5	5	7
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano	5	5	5

ZUCCHINE PRIMAVERA			
Zucchine	110	130	150
Olio e.v.o.	5	5	7
Piante aromatiche e ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.

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

ZUCCHINE OLIO E PARMIGIANO			
Zucchine	110	130	150
Olio e.v.o.	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
MAIONESE	1 conf. 15g	1 conf. 15g	1 conf. 15g

PANE, FRUTTA E DESSERT

Descrizione piatti	Grammature Scuola Infanzia	Grammature Scuola Primaria	Grammature Sec. 1°grado/Adulti
PANE	50	50	100
GRISSINI	15	30	45
FRUTTA DI STAGIONE	150	150	150
MELONE/ANGURIA/ANANAS	200	200	200
BUDINO	n. 1 vasetto gr. 125	n. 1 vasetto gr. 125	n. 1 vasetto gr. 125
SUCCO DI FRUTTA (no kiwi, frutti di bosco)	porzione brick ml 200	porzione brick ml 200	porzione brick ml 200
DOLCE DA FORNO	40	40	40
YOGURT ALLA FRUTTA (no banana, kiwi, frutti di bosco)	n. 1 vasetto gr. 125	n. 1 vasetto gr. 125	n. 1 vasetto gr. 125
MOUSSE DI FRUTTA (no kiwi, frutti di bosco)	n. 1 conf. gr.100	n. 1 conf. gr.100	n. 1 conf. gr.100

CESTINI DA VIAGGIO

BAMBINI	
Pane (formato bocconcino)	2 panini da gr. 40 cad.

Focaccia bianca	1 pezzo da gr. 40 cad.
Pizza	1 pezzo da gr. 40 cad.
Formaggio stabilizzato:	n. 1 o 2 Formaggio stagionato gr. 50
Marmellata o Barretta di cioccolato	gr. 50
Dolce da forno	gr. 40
<i>oppure</i>	
Budino stabilizzato	gr. 125
Succo di frutta no gusto arancia	1 brick da 200 ml
Banana	gr. 150
Acqua minerale naturale	1 bottiglia da 500 ml

ADULTI	
Pane (formato bocconcino)	3 panini da gr. 40 cad.
Focaccia bianca	2 pezzi da gr. 40 cad.
Pizza	1 pezzo da gr. 40 cad.
Formaggio stabilizzato:	n. 1 o 2 Formaggio stagionato gr. 50
Marmellata o Barretta di cioccolato	gr. 50
Dolce da forno	gr. 40
<i>oppure</i>	
Budino stabilizzato	gr. 125
Succo di frutta (no gusto arancia)	1 brick da 200 ml
Banana	gr. 150
Acqua minerale naturale	1 bottiglia da 500 ml

DIETA IN BIANCO

Descrizione piatti	Grammature Scuola Infanzia	Grammature Scuola Primaria	Grammature Sec. 1°grado/Adulti
--------------------	----------------------------	----------------------------	--------------------------------

PRIMI PIATTI

PASTA O RISO ALL'OLIO			
Pasta o riso	60	70	90

Olio e.v.o.	5	5	5
Parmigiano Reggiano	5	5	5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

SECONDI

CARNE AI FERRI			
Fettina di bovino/pollo/tacchino	60	90	110
Olio e.v.o.	5	5	7
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

BRESAOLA OLIO E LIMONE			
Bresaola	60	80	100
Olio e.v.o.	2	2	3
Limone	1x4	1x4	1x4

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA	60	80	100
----------------------------------	----	----	-----

SVIZZERINA DI BOVINO			
Carne di bovino di prima cottura	60	70	100
Olio e.v.o.	5	5	7
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.

SVIZZERINA CON CARNI BIANCHE			
Carne di pollo o tacchino di 1° cottura	60	70	100
Olio e.v.o.	5	5	7
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.

FILETTO DI PLATESSA LESSO OLIO E LIMONE			
Platessa (peso lordo)	90	120	140
Olio e.v.o.	5	5	5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Limone	1x4	1x4	1x4

CONTORNI

VERDURA LESSA			
Patate o carote o fagiolini lessi	100	130	150
Olio e.v.o.	5	7	7
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

PANE E FRUTTA			
Pane comune	50	50	100
Mela	n. 1	n. 1	n. 1

MERENDE PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA

Descrizione piatti	Grammature Scuola Infanzia
LATTE / LATTE+CACAO / LATTE+ORZO / LATTE+MIELE	
Latte	150 ml
Cacao amaro	7
Orzo solubile	5
Miele	10
<u>Possibili abbinamenti al latte:</u>	
Fette biscottate	20/30

Biscotti secchi	20/30
Riso soffiato	10
Corn flakes	20
SPREMITA D'ARANCIA	200 ml
THE FREDDO O CALDO / TISANA ALLA FRUTTA	200 ml (1 bustina x 2)
SUCCO DI FRUTTA SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI (no arancia, kiwi, frutti di bosco)	1 brick da 200 ml
<u>Possibili abbinamenti alle bevande suddette:</u> FETTE BISCOTTATE PANE CON MARMELLATA MIELE CREMA DI RICOTTA E CACAO CREMA DI CIOCCOLATO E NOCCIOLE BARRETTA DI CIOCCOLATO Fette biscottate	20/30
Pane	40
Marmellata / miele / crema di ricotta e cacao / crema di cioccolato e nocciole / barretta di cioccolato	20
PANE CON OLIO+ORIGANO / OLIO+POMODORO+ORIGANO	
Pane	40
Pomodoro	50
Olio e.v.o.	3
Sale e origano	q.b.
FOCACCIA / PIZZA AL POMODORO	50
DOLCE DA FORNO	40
MOUSSE DI FRUTTA (no kiwi, frutti di bosco)	n. 1 conf. gr.100
YOGURT ALLA FRUTTA (no banana, kiwi, frutti di bosco)	n. 1 vasetto gr. 125
BUDINO	n. 1 vasetto gr. 125
BANANA	n. frutto da 130 gr
ANGURIA O MELONE	200