

**SERVIZIO DI RISTORAZIONE, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE,
DESTINATO ALLE UTENZE SCOLASTICHE
DEL COMUNE DI VERONA IN GESTIONE AD AGECON**

Allegato 4 al Capitolato Speciale

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

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

PRIMI PIATTI			Asilo Nido	Infanzia	Primarie	Adulti
COD.	RICETTE	ALIMENTI	Q. gr.	Q.gr.	Q. gr.	Q. gr.
1	Besciamella (100 gr)	Latte intero UHT Farina bianca Burro Noce moscata Sale	300 30 30 q.b. q.b.			
2	Pesto alla genovese (100 gr)	Basilico Aglio Pinoli Olio di oliva extravergine Parmigiano reggiano Sale	20 5 5 35 35 q.b.			
3	Pasta olio e parmigiano	Pasta di semola Olio di oliva extravergine Parmigiano reggiano Sale	40 6 4 q.b.	60 6 5 q.b.	70 8 7 q.b.	80 10 10 q.b.
4	Pasta al burro	Pasta di semola Burro Parmigiano reggiano Sale	40 6 4 q.b.	60 6 5 q.b.	70 8 7 q.b.	80 10 10 q.b.
5	Pasta aglio e olio	Pasta di semola Olio di oliva extravergine Aglio Prezzemolo Sale	40 8 q.b. q.b. q.b.	60 10 q.b. q.b. q.b.	70 12 q.b. q.b. q.b.	80 15 q.b. q.b. q.b.
6	Pasta al pomodoro	Pasta di semola Pomodori freschi o pelati in scatola Olio di oliva extravergine Parmigiano reggiano Sale	40 30 4 3 q.b.	60 50 6 4 q.b.	70 60 8 5 q.b.	80 70 10 7 q.b.
7	Pasta pomodoro e basilico	Pasta di semola Pomodori freschi o pelati in scatola Basilico Olio di oliva extravergine Parmigiano reggiano Sale	40 30 q.b. 4 3 q.b.	60 50 q.b. 6 4 q.b.	70 60 q.b. 8 5 q.b.	80 70 q.b. 10 7 q.b.
8	Pasta alla pizzaiola	Pasta di semola Pomodori pelati in scatola Mozzarella Origano Olio di oliva extravergine Sale	40 30 15 q.b. 4 q.b.	60 50 20 q.b. 6 q.b.	70 60 20 q.b. 8 q.b.	80 70 20 q.b. 10 q.b.
9	Pasta alla crudaiaola (pomodoro e mozzarella)	Pasta di semola Pomodori freschi o pelati in scatola Mozzarella Basilico Olio di oliva extravergine Sale	40 30 15 q.b. 4 q.b.	60 50 20 q.b. 6 q.b.	70 60 20 q.b. 8 q.b.	80 70 20 q.b. 10 q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

10	Pasta agli aromi	Pasta di semola	40	60	70	80
		Cipolle	10	10	10	10
		Salvia, rosmarino, origano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio di oliva extravergine	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
11	Pasta al pesto	Pasta di semola	40	60	70	80
		Pesto alla genovese	15	20	25	30
		Parmigiano reggiano	4	5	7	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
12	Pasta pomodoro e pesto	Pasta di semola	40	60	70	80
		Pomodori pelati in scatola	20	25	30	35
		Pesto	10	10	12	15
		Olio di oliva extravergine	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
13	Pasta al ragù di carne	Pasta di semola	40	60	70	80
		Pomodori pelati in scatola	30	50	60	70
		Vitellone magro	25	35	40	45
		Cipolle, sedano, carote	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio di oliva extravergine	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
14	Pasta al ragù di pesce	Pasta di semola	40	60	70	80
		Pomodori pelati in scatola	30	50	60	70
		Merluzzo o nasello surgelato	25	35	40	45
		Carote	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio di oliva extravergine	4	6	8	10
		Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
15	Pasta al ragù di verdure	Pasta di semola	40	60	70	80
		Pomodori pelati in scatola	20	30	35	40
		Melanzane	10	15	20	25
		Zucchine	10	15	20	25
		Cipolle, sedano, carote	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio di oliva extravergine	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
16	Pasta al ragù di soia	Pasta di semola	40	60	70	80
		Pomodori pelati in scatola	30	50	60	70
		Soia secca disidratata	8	10	12	15
		Cipolle, sedano, carote	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio di oliva extravergine	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
17	Pasta ai formaggi	Pasta di semola	40	60	70	80
		Ricotta di vacca	20	25	30	35
		Fontina	8	10	10	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

18	Pasta all'isolana	Pasta di semola	40	60	70	80
		Pomodori pelati in scatola	30	50	60	70
		Olive nere	10	15	15	15
		Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Capperi	3	4	5	7
		Olio di oliva extravergine	4	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
19	Pasta pomodoro e ricotta	Pasta di semola	40	60	70	80
		Pomodori pelati in scatola	30	50	60	70
		Ricotta di pecora	15	25	30	35
		Olio di oliva extravergine	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
20	Pasta in salsa aurora	Pasta di semola	40	60	70	80
		Pomodori pelati in scatola	30	50	60	70
		Besciamella	15	20	25	30
		Olio di oliva extravergine	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
21	Pasta al prosciutto	Pasta di semola	40	60	70	80
		Besciamella	15	20	25	30
		Prosciutto cotto	15	20	25	30
		Olio di oliva extravergine	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
22	Pasta prosciutto e piselli	Pasta di semola	40	60	70	80
		Besciamella	15	20	25	30
		Piselli	15	25	30	35
		Prosciutto cotto	15	20	25	30
		Olio di oliva extravergine	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
23	Pasta pomodoro, prosciutto e piselli	Pasta di semola	40	60	70	80
		Pomodori pelati in scatola	30	50	60	70
		Piselli	15	25	30	35
		Prosciutto cotto	15	20	25	30
		Olio di oliva extravergine	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
24	Pasta pomodoro e tonno	Pasta di semola	40	60	70	80
		Pomodori pelati in scatola	30	50	60	70
		Tonno al naturale	30	40	45	50
		Olio di oliva extravergine	4	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
25	Pasta mozzarella e melanzane	Pasta di semola	40	60	70	80
		Pomodori freschi	15	25	30	35
		Mozzarella	15	20	20	20
		Melanzane	15	25	30	35
		Basilico	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio di oliva extravergine	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

26	Pasta allo speck	Pasta di semola	40	60	70	80
		Speck	15	25	30	35
		Cipolle	8	10	10	10
		Olio di oliva extravergine	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
27	Pasta allo zafferano	Pasta di semola	40	60	70	80
		Cipolle	8	10	10	10
		Olio di oliva extravergine	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	8	10	12	15
		<i>per vellutata:</i>				
		Zafferano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Latte di vacca intero	20	30	30	30
		Brodo vegetale	20	30	30	30
		Farina di frumento tipo 0	8	10	10	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
28	Pasta e patate	Pasta di semola	40	60	70	80
		Patate	30	40	50	60
		Ricotta	15	25	30	35
		Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio di oliva extravergine	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
29	Pasta alle zucchine	Pasta di semola	40	60	70	80
		Zucchine	25	35	40	45
		Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio di oliva extravergine	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
30	Pasta zucchine e ricotta	Pasta di semola	40	60	70	80
		Zucchine	25	35	40	45
		Ricotta	15	25	30	35
		Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio di oliva extravergine	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
31	Pasta con fagiolini	Pasta di semola	40	60	70	80
		Fagiolini freschi	30	45	50	55
		Basilico	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio di oliva extravergine	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
32	Pasta alle melanzane	Pasta di semola	40	60	70	80
		Pomodori pelati in scatola	30	50	60	70
		Melanzane	25	35	40	45
		Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Basilico	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio di oliva extravergine	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

33	Pasta e cavolo	Pasta di semola	40	60	70	80
		Cavolfiore	25	35	40	45
		Olio di oliva extravergine	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
34	Pasta con broccoletti e pomodoro	Pasta di semola	40	60	70	80
		Broccoletti di rape	40	60	70	80
		Pomodori pelati in scatola	30	50	60	70
		Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio di oliva extravergine	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
35	Pasta e piselli	Pasta di semola	40	60	70	80
		Piselli freschi	50	70	80	90
		Cipolle	8	10	10	10
		Olio di oliva extravergine	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
36	Pasta e fagioli	Pasta di semola	40	60	70	80
		Fagioli secchi	25	35	40	45
		Pomodori pelati in scatola	20	25	30	35
		Cipolle	5	5	5	5
		Rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio di oliva extravergine	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
37	Pasta e ceci	Pasta di semola	40	60	70	80
		Ceci secchi	25	35	40	45
		Pomodori pelati in scatola	20	25	30	35
		Rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio di oliva extravergine	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
38	Pasta e lenticchie	Pasta di semola	40	60	70	80
		Lenticchie secche	15	25	30	35
		Pomodori pelati in scatola	15	25	30	35
		Cipolle, sedano, carote	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio di oliva extravergine	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
39	Orecchiette con le cime di rapa	Pasta di semola	40	60	70	80
		Cime di rapa	100	130	150	170
		Alici sott'olio	8	10	10	10
		Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio di oliva extravergine	4	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

40	Pasta alla Norma	Pasta di semola di grano duro	40	60	70	80
		Melanzane	25	30	35	40
		Pomodori pelati	30	40	50	60
		Ricotta	12	15	20	25
		Basilico	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Parmigiano Reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
41	Pasta alla carbonara	Pasta di semola di grano duro	40	60	70	80
		Uovo pastorizzato	15	20	25	30
		Pancetta tesa	15	20	25	30
		Cipolla	10	15	20	25
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Pepe	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
42	Pasta all'amatriciana	Pasta di semola di grano duro	40	60	70	80
		Pomodori pelati	30	40	50	60
		Pancetta tesa	10	15	20	25
		Cipolla	10	15	20	25
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Parmigiano Reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
43	Pasta alla marinara	Pasta di semola di grano duro	40	60	70	80
		Pomodori pelati	10	15	20	25
		Seppioline, vongole, calamari, gamberi sgusciati surgelati	20	25	30	40
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
44	Pasta pasticciata	Pasta di semola	40	60	70	80
		Pomodori pelati in scatola	30	50	60	70
		Vitellone magro	15	25	30	35
		Sedano, carote, cipolle	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Mozzarella	10	15	15	15
		Olio di oliva extravergine	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
45	Tagliatelle all'uovo al pomodoro	Pasta all'uovo	50	70	80	90
		Pomodori pelati in scatola	30	50	60	70
		Basilico	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio di oliva extravergine	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
46	Riso all'olio	Riso parboiled	40	60	70	80
		Olio di oliva extravergine	6	8	10	12
		Parmigiano reggiano	4	5	7	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
47	Riso olio e basilico	Riso parboiled	40	60	70	80
		Olio di oliva extravergine	6	8	10	12
		Basilico	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Parmigiano reggiano	4	5	7	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

48	Riso al burro	Riso parboiled	40	60	70	80
		Burro	6	8	10	12
		Parmigiano reggiano	4	5	7	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
49	Riso monte veronese e basilico	Riso parboiled	40	60	70	80
		Monte veronese	8	10	12	15
		Olio di oliva extravergine	6	8	10	12
		Basilico	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
50	Risotto allo zafferano	Riso parboiled	40	60	70	80
		Cipolle	8	10	10	10
		Olio di oliva extravergine	4	6	8	10
		Zafferano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Brodo vegetale	150	175	200	225
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
51	Risotto alla parmigiana	Riso parboiled	40	60	70	80
		Olio di oliva extravergine	4	6	8	10
		Brodo vegetale	150	175	200	225
		Parmigiano reggiano	8	10	12	15
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
52	Risotto al pomodoro	Riso parboiled	40	60	70	80
		Pomodori pelati in scatola	50	70	80	90
		Olio di oliva extravergine	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
53	Risotto agli aromi	Riso parboiled	40	60	70	80
		Cipolle	8	10	10	10
		Brodo vegetale	150	175	200	225
		Salvia, rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio di oliva extravergine	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
54	Risotto alle verdure	Riso parboiled	40	60	70	80
		Verdure miste	40	60	70	80
		Patate	15	20	25	30
		Olio di oliva extravergine	4	6	8	10
		Brodo vegetale	150	175	200	225
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
55	Risotto al rosmarino	Riso parboiled	40	60	70	80
		Rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Brodo vegetale	150	175	200	225
		Olio di oliva extravergine	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
56	Risotto alle zucchine	Riso parboiled	40	60	70	80
		Zucchine	15	25	30	35
		Cipolle	8	10	10	10
		Brodo vegetale	150	175	200	225
		Olio di oliva extravergine	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

57	Riso e patate	Riso parboiled	40	60	70	80
		Patate	15	25	30	35
		Brodo vegetale	150	175	200	225
		Olio di oliva extravergine	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
58	Riso con spadellata di carne e verdure	Riso parboiled	40	60	70	80
		Verdure miste	40	60	70	80
		Petto di pollo	10	12	15	20
		Lonza di maiale	10	12	15	20
		Brodo vegetale	150	175	200	225
		Olio di oliva extravergine	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
59	Riso e piselli	Riso parboiled	40	60	70	80
		Piselli freschi	15	25	30	35
		Cipolle	5	5	5	5
		Brodo vegetale	150	175	200	225
		Olio di oliva extravergine	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
60	Riso prosciutto e piselli	Riso parboiled	40	60	70	80
		Prosciutto cotto	15	20	20	20
		Piselli freschi	15	25	30	35
		Cipolle	5	5	5	5
		Brodo vegetale	150	175	200	225
		Olio di oliva extravergine	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
61	Risotto ai legumi	Riso parboiled	40	50	60	70
		Fagioli secchi	15	25	30	35
		Piselli freschi	15	25	30	35
		Cipolle	8	10	10	10
		Brodo vegetale	150	175	200	225
		Olio di oliva extravergine	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
62	Riso e lenticchie	Riso parboiled	40	60	70	80
		Lenticchie secche	25	35	40	45
		Cipolle	8	10	10	10
		Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio di oliva extravergine	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
63	Riso e ceci	Riso parboiled	40	60	70	80
		Ceci secchi	25	35	40	45
		Cipolle	8	10	10	10
		Rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio di oliva extravergine	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

64	Risotto con la zucca	Riso parboiled	40	60	70	80
		Zucca gialla	20	30	35	40
		Cipolle	5	5	5	5
		Brodo vegetale	150	175	200	225
		Olio di oliva extravergine	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
65	Risotto al radicchio	Riso parboiled	40	60	70	80
		Radicchio	15	20	25	30
		Cipolle	5	5	5	5
		Brodo vegetale	150	175	200	225
		Olio di oliva extravergine	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
66	Risotto ai porri	Riso parboiled	40	60	70	80
		Porri	15	20	25	30
		Brodo vegetale	150	175	200	225
		Olio di oliva extravergine	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
67	Risotto ai funghi	Riso parboiled	40	50	60	70
		Funghi secchi	15	20	25	30
		Cipolle	8	8	10	10
		Brodo vegetale	150	175	200	225
		Olio di oliva extravergine	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
68	Risotto alla salsiccia	Riso parboiled	40	60	70	80
		Salsiccia	30	40	50	60
		Brodo vegetale	150	175	200	225
		Olio di oliva extravergine	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
69	Risotto con seppie e piselli	Riso parboiled	40	60	70	80
		Seppia surgelata	25	35	40	45
		Piselli freschi	15	20	25	30
		Pomodori pelati in scatola	15	20	25	30
		Sedano, carote, cipolle	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
70	Risotto con filetto di trota / pesce persico	Riso parboiled	40	60	70	80
		Filetto di trota / pesce persico surgelato	40	50	60	70
		Brodo vegetale	150	175	200	225
		Olio di oliva extravergine	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

71	Riso gratinato	Riso parboiled	40	60	70	80
		Mozzarella	10	15	20	25
		Piselli freschi	15	20	25	30
		Pomodori pelati in scatola	15	20	25	30
		Olio di oliva extravergine	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
72	Riso alla cantonese	Riso parboiled	40	60	70	80
		Piselli surgelati	6	8	10	13
		Olive snocciolate	4	6	8	10
		Prosciutto cotto	20	25	30	40
		Uovo intero	8	10	12	15
		Olio extravergine di oliva	4	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
73	Insalata di riso / pasta	Riso parboiled / pasta di semola	50	70	80	90
		Tonno al naturale	10	12	15	18
		Prosciutto cotto	10	12	15	18
		Mozzarella	10	12	15	18
		Olive verdi	10	12	15	18
		Mais in scatola	10	12	15	18
		Piselli freschi	15	20	25	30
		Olio di oliva extravergine	8	10	12	15
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
74	Insalata di riso/pasta alle verdure	Riso parboiled/pasta di semola	50	70	80	90
		Piselli surgelati	8	10	12	15
		Zucchine	15	20	25	30
		Carote	15	20	25	30
		Pomodori	15	20	25	30
		Mais	6	6	8	10
		Mozzarella a cubetti	10	10	12	15
		Olive snocciolate	4	6	8	10
		Olio di oliva extravergine	8	10	12	15
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
75	Insalata di farro	Farro decorticato	30	35	40	50
		Tonno al naturale	10	15	15	18
		Mozzarella	12	15	15	18
		Olive verdi	12	15	15	18
		Pomodori	20	25	30	40
		Olio di oliva extravergine	8	10	12	15
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
76	Crochette di riso al forno	Riso brillato	40	60	70	80
		Pomodori pelati in scatola	15	20	25	30
		Pane grattugiato	8	10	10	10
		Olio di oliva extravergine	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
77	Gnocchi al pomodoro	Gnocchi di patate	120	150	180	200
		Pomodori pelati in scatola	30	50	60	70
		Cipolle	5	5	5	5
		Basilico	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio di oliva extravergine	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

78	Gnocchi al ragù	Gnocchi di patate	120	150	180	200
		Pomodori pelati in scatola	30	50	60	70
		Vitellone magro	25	35	40	45
		Cipolle, sedano, carote	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio di oliva extravergine	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
79	Gnocchi alla romana	Semola	40	50	60	70
		Latte di vacca intero	170	200	220	240
		Uovo di gallina pastorizzato	15	20	20	20
		Burro	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	8	10	12	15
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
80	Lasagne alla bolognese (<i>Pasticcio con ragù di manzo</i>)	Pasta all'uovo	40	60	70	80
		Pomodori pelati in scatola	30	50	60	70
		Vitellone magro	25	35	40	45
		Cipolle, sedano, carote	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Besciamella	15	20	25	30
		Olio di oliva extravergine	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
81	Lasagne alla genovese	Pasta all'uovo	40	25	70	80
		Pesto alla genovese	20	50	30	35
		Besciamella	20	25	30	35
		Olio di oliva extravergine	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
82	Cannelloni al ragù	Pasta di semola	40	60	70	80
		Pomodori pelati in scatola	20	25	30	35
		Vitellone magro	50	70	80	90
		Cipolle, sedano, carote	8	10	10	10
		Besciamella	15	20	25	30
		Olio di oliva extravergine	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
83	Cannelloni ricotta e spinaci	Pasta di semola	40	60	70	80
		Ricotta di vacca	15	25	30	35
		Spinaci	30	40	50	60
		Besciamella	15	20	25	30
		Olio di oliva extravergine	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
84	Ravioli / tortelloni di magro burro e salvia	Ravioli / tortelloni di magro	80	100	110	120
		Salvia	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Burro	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
85	Ravioli / tortelloni di magro al pomodoro	Ravioli / tortelloni di magro	80	100	110	120
		Pomodori pelati in scatola	30	50	60	70
		Olio di oliva extravergine	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

86	Tortelli di zucca	Farina di frumento tipo 0	40	60	70	80
		Zucca gialla	120	160	180	200
		Amaretti	10	15	15	15
		Noce moscata	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Uovo di gallina pastorizzato	10	15	15	15
		Pomodori pelati in scatola	30	50	60	70
		Cipolle	3	5	5	5
		Basilico	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio di oliva extravergine	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
87	Pizzoccheri alla valtellinese	Pizzoccheri	40	60	70	80
		Patate	15	20	25	30
		Verze	10	15	20	25
		Coste	10	15	20	25
		Fontina	20	30	40	50
		Salvia	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio di oliva extravergine	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
88	Brodo vegetale (100 ml)	Verdure di stagione	10			
		Patate	8			
		Carote	5			
		Sedano	5			
		Cipolla	5			
		Olio di oliva extravergine	4			
		Sale	q.b.			
89	Brodo di carne (100 ml)	Pollo intero refrigerato	10			
		Reale o punta di bovino adulto	10			
		Patate	8			
		Carote	5			
		Sedano	5			
		Cipolle	5			
		Olio di oliva extravergine	4			
		Sale	q.b.			
90	Pastina in brodo	Pasta di semola	25	30	40	50
		Brodo vegetale	180	220	250	280
		Olio di oliva extravergine	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
91	Riso in brodo	Riso parboiled	25	30	40	50
		Brodo vegetale	180	220	250	280
		Olio di oliva extravergine	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
92	Riso e prezzemolo	Riso parboiled	25	30	40	50
		Brodo vegetale	180	220	250	280
		Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio di oliva extravergine	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

93	Ravioli / tortellini in brodo	Ravioli / tortellini di magro o di carne	40	50	55	60
		Brodo vegetale	180	220	250	280
		Olio di oliva extravergine	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
94	Minestra di patate con pasta/riso/orzo/ farro/ ceci/crostini	Pasta di semola/riso parboiled/ orzo perlato/farro/ceci secchi/ crostini di pane	25	30	40	50
		Patate	40	60	70	80
		Pomodori pelati in scatola	30	40	50	60
		Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Brodo vegetale	180	220	250	280
		Olio di oliva extravergine	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
95	Minestra di cannellini con pasta/riso/orzo/ farro/ ceci/crostini	Pasta di semola/riso parboiled/ orzo perlato/farro/ceci secchi/ crostini di pane	25	30	40	50
		Fagioli secchi	15	20	25	30
		Pomodori pelati in scatola	30	40	50	60
		Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Brodo vegetale	180	220	250	280
		Olio di oliva extravergine	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
96	Minestra di piselli con pasta/riso/orzo/ farro/ ceci/crostini	Pasta di semola/riso parboiled/ orzo perlato/farro/ceci secchi/ crostini di pane	25	30	40	50
		Piselli	15	20	25	30
		Brodo vegetale	180	220	250	280
		Olio di oliva extravergine	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
97	Minestra di verza con pasta/riso/orzo/ farro/ ceci/crostini	Pasta di semola/riso parboiled/ orzo perlato/farro/ceci secchi/ crostini di pane	25	30	40	50
		Cavolo cappuccio verde	40	60	70	80
		Brodo vegetale	180	220	250	280
		Olio di oliva extravergine	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
98	Passato di verdure con pasta/riso/orzo/ farro/ ceci/crostini/quinoa	Pasta di semola/riso parboiled/ orzo perlato/farro/ceci secchi/ crostini di pane/quinoa	25	30	40	50
		Patate	60	80	90	100
		Verdure miste	25	30	40	50
		Sedano, carote, cipolle	12	15	20	25
		Olio di oliva extravergine	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

99	Passato di legumi con pasta/riso/orzo/ farro/ ceci/crostini	Pasta di semola/riso parboiled/ orzo perlato/farro/ceci secchi/ crostini di pane	25	30	40	50
		Fagioli secchi	30	40	50	60
		Patate	60	80	90	100
		Sedano, carote, cipolle	12	15	20	25
		Olio di oliva extravergine	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
100	Crema di patate	Patate	80	100	110	120
		Porri	10	15	20	25
		Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio di oliva extravergine	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
101	Crema di carote	Carote	50	70	80	90
		Porri	10	15	20	25
		Patate	20	30	35	40
		Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio di oliva extravergine	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
102	Crema di zucca	Zucca	50	70	80	90
		Porri	10	15	20	25
		Patate	10	15	20	25
		Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio di oliva extravergine	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
103	Vellutata di asparagi	Asparagi	70	90	100	110
		Farina di frumento tipo "0"	8	10	10	10
		Patate	35	45	50	55
		Burro	3	4	5	7
		Parmigiano reggiano	8	10	12	15
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
104	Vellutata di zucchine	Zucchine	60	80	90	100
		Farina di frumento tipo "0"	8	10	10	10
		Patate	35	45	50	55
		Burro	3	4	5	7
		Parmigiano reggiano	8	10	12	15
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
105	Vellutata di verdure	Verdure miste	50	70	80	90
		Farina di frumento tipo "0"	8	10	10	10
		Patate	35	45	50	55
		Burro	3	4	5	7
		Parmigiano reggiano	8	10	12	15
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
106	Stracciatella in brodo vegetale	Pastina	25	30	40	50
		Uovo di gallina pastorizzato	15	20	20	20
		Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio di oliva extravergine	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

107	Zuppa di pane e porri	Pane tipo "0"	50	70	80	90
		Porri	150	175	200	225
		Cipolle	8	10	10	10
		Olio di oliva extravergine	4	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
108	Pizza margherita	Pasta per pizza	100	130	150	180
		Pomodori pelati in scatola	30	50	60	70
		Mozzarella	20	30	40	50
		Olio di oliva extravergine	8	10	12	15
		Origano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
109	Pizza al prosciutto	Pasta per pizza	100	130	150	180
		Pomodori pelati in scatola	30	50	60	70
		Mozzarella	20	30	40	50
		Prosciutto cotto	15	20	25	30
		Olio di oliva extravergine	8	10	12	15
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
110	Focaccia al rosmarino	Pasta per pizza	100	130	150	180
		Olio di oliva extravergine	4	6	8	10
		Rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
111	Piadina/focaccia con prosciutto e formaggio	Piadina/focaccia fresca	60	75	90	110
		Prosciutto cotto	30	40	50	60
		Formaggio Edamer	30	40	50	60
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
112	Fresella al pomodoro	Pane tipo "0"	35	45	50	55
		Pomodori maturi	15	20	25	30
		Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Origano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio di oliva extravergine	8	10	12	15
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

SECONDI PIATTI			Asilo Nido	Infanzia	Primarie	Adulti
COD.	RICETTE	ALIMENTI	Q. gr.	Q.gr.	Q. gr.	Q. gr.
113	Coscia di pollo al forno	Coscia di pollo Salvia, rosmarino Olio di oliva extravergine Sale	140 q.b. 3 q.b.	170 q.b. 4 q.b.	200 q.b. 5 q.b.	240 q.b. 7 q.b.
114	Petto di pollo al limone	Petto di pollo Succo di limone Olio di oliva extravergine Sale	50 8 3 q.b.	70 10 4 q.b.	80 10 5 q.b.	90 10 7 q.b.
115	Petto di pollo ai ferri	Petto di pollo Salvia, rosmarino Olio di oliva extravergine Sale	50 q.b. 3 q.b.	70 q.b. 4 q.b.	80 q.b. 5 q.b.	90 q.b. 7 q.b.
116	Cotoletta di pollo	Petto di pollo Uovo di gallina pastorizzato Pane grattugiato Olio di oliva extravergine Sale	50 10 8 3 q.b.	70 10 10 4 q.b.	80 10 10 5 q.b.	90 10 10 7 q.b.
117	Bocconcini di pollo gratinati / dorati	Petto di pollo Pane grattugiato / farina di mais Olio di oliva extravergine Sale	50 8 3 q.b.	70 10 4 q.b.	80 10 5 q.b.	90 10 7 q.b.
118	Scaloppina di pollo al limone	Petto di pollo Farina di frumento tipo 0 Succo di limone Brodo vegetale Olio di oliva extravergine Sale	50 q.b. 8 q.b. 3 q.b.	70 q.b. 10 q.b. 4 q.b.	80 q.b. 10 q.b. 5 q.b.	90 q.b. 10 q.b. 7 q.b.
119	Scaloppina di pollo alla pizzaiola	Petto di pollo Pomodori pelati in scatola Farina di frumento tipo 0 Origano Olio di oliva extravergine Sale	50 30 q.b. q.b. 3 q.b.	70 40 q.b. q.b. 4 q.b.	80 50 q.b. q.b. 5 q.b.	90 60 q.b. q.b. 7 q.b.
120	Pollo alla cacciatora	Petto di pollo Sedano, carote, cipolle Pomodori pelati in scatola Prezzemolo Olio di oliva extravergine Sale	50 15 30 q.b. 3 q.b.	70 25 40 q.b. 4 q.b.	80 30 50 q.b. 5 q.b.	90 35 60 q.b. 7 q.b.
121	Bocconcini di pollo e maiale	Petto di pollo Lonza di suino Olio di oliva extravergine Sale	25 25 3 q.b.	35 35 4 q.b.	40 40 5 q.b.	45 45 7 q.b.
122	Tacchino al limone	Fesa di tacchino Succo di limone Olio di oliva extravergine Sale	50 8 3 q.b.	70 10 4 q.b.	80 10 5 q.b.	90 10 7 q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

123	Tacchino ai ferri	Fesa di tacchino	50	70	80	90
		Salvia, rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio di oliva extravergine	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
124	Scaloppina di tacchino al limone	Fesa di tacchino	50	70	80	90
		Farina di frumento tipo 0	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Succo di limone	8	10	10	10
		Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio di oliva extravergine	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
125	Scaloppina di tacchino alla pizzaiola	Fesa di tacchino	50	70	80	90
		Pomodori pelati in scatola	30	40	50	60
		Farina di frumento tipo 0	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Origano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio di oliva extravergine	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
126	Cotoletta di tacchino	Fesa di tacchino	50	70	80	90
		Uovo di gallina pastorizzato	10	10	10	10
		Pane grattugiato	8	10	10	10
		Olio di oliva extravergine	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
127	Bocconcini di tacchino gratinati / dorati	Fesa di tacchino	50	70	80	90
		Pane grattugiato / farina di mais	8	10	10	10
		Olio di oliva extravergine	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
128	Arrosto di tacchino	Fesa di tacchino	70	80	100	120
		Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Salvia, rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio di oliva extravergine	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
129	Tacchino al latte	Fesa di tacchino	70	80	100	120
		Latte di vacca intero	12	15	20	25
		Succo di limone	5	5	5	5
		Timo, maggiorana	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio di oliva extravergine	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
130	Tacchino in umido	Fesa di tacchino	70	80	100	120
		Sedano, carote, cipolle	15	20	20	20
		Farina di frumento tipo 0	5	5	5	5
		Succo di limone	5	5	5	5
		Olio di oliva extravergine	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
131	Hamburger di tacchino al forno	Fesa di tacchino	50	60	70	80
		Patate	20	25	30	35
		Rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio di oliva extravergine	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

132	Polpette di tacchino	Fesa di tacchino	50	60	70	80
		Uovo di gallina pastorizzato	10	10	10	10
		Patate	20	25	30	35
		Pane grattugiato	8	10	15	20
		Farina di frumento tipo 0	5	5	5	5
		Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Olio di oliva extravergine	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
133	Polpettone di tacchino e biette	Fesa di tacchino	50	60	70	80
		Biette	25	30	35	40
		Uovo di gallina pastorizzato	10	10	10	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Patate	12	15	20	25
		Pane grattugiato	8	10	15	20
		Olio di oliva extravergine	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
134	Spezzatino di tacchino con verdure	Fesa di tacchino	80	100	120	140
		Pomodori pelati in scatola	40	50	60	70
		Verdure miste	30	40	50	60
		Patate	20	25	30	35
		Sedano, carote, cipolle	15	20	20	20
		Olio di oliva extravergine	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
135	Spezzatino di tacchino con cous cous	Fesa di tacchino	80	100	120	140
		Cous cous	50	60	70	80
		Pomodori pelati in scatola	40	50	60	70
		Sedano, carote, cipolle	15	20	20	20
		Patate	40	50	60	70
		Olio di oliva extravergine	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
136	Coniglio al forno	Coniglio intero	60	80	100	120
		Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Salvia, rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio di oliva extravergine	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
137	Coniglio alla cacciatora	Coniglio intero	60	80	100	120
		Pomodori pelati in scatola	40	50	60	70
		Sedano, carote, cipolle	20	30	30	30
		Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio di oliva extravergine	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
138	Fettina di lonza ai ferri	Lonza di maiale	50	70	80	90
		Salvia, rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio di oliva extravergine	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
139	Scaloppina di lonza al limone	Lonza di maiale	50	70	80	90
		Farina di frumento tipo 0	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Succo di limone	10	10	10	10
		Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio di oliva extravergine	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

140	Scaloppina di lonza alla pizzaiola	Lonza di maiale	50	70	80	90
		Pomodori pelati in scatola	30	40	50	60
		Farina di frumento tipo 0	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Origano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio di oliva extravergine	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
141	Cotoletta di lonza	Lonza di maiale	50	70	80	90
		Uovo di gallina pastorizzato	10	10	10	10
		Pane grattugiato	8	10	10	10
		Olio di oliva extravergine	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
142	Arrosto di lonza	Lonza di maiale	70	80	90	100
		Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Salvia, rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio di oliva extravergine	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
143	Arrosto di lonza al latte	Lonza di maiale	70	80	90	100
		Latte di vacca intero	8	10	10	10
		Salvia	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio di oliva extravergine	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
144	Hamburger di lonza al forno	Lonza di maiale	50	60	70	80
		Patate	20	25	30	35
		Rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio di oliva extravergine	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
145	Polpette di lonza al forno	Lonza di maiale	50	60	70	80
		Uovo di gallina pastorizzato	10	10	10	10
		Patate	20	25	30	35
		Pane grattugiato	8	10	15	20
		Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Olio di oliva extravergine	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
146	Bocconcini di maiale In salsa di mele	Lonza di suino	50	70	80	90
		Mele	40	50	60	70
		Succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio di oliva extravergine	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
147	Fettina di vitello o vitellone ai ferri	Vitello o vitellone magro	50	70	80	90
		Salvia, rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio di oliva extravergine	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
148	Scaloppina di vitello o vitellone al limone	Vitello o vitellone magro	50	70	80	90
		Farina di frumento tipo 0	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Succo di limone	8	10	10	10
		Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio di oliva extravergine	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

149	Scaloppina di vitello o vitellone alla pizzaiola	Vitello o vitellone magro	50	70	80	90
		Pomodori pelati in scatola	30	40	50	60
		Farina di frumento tipo 0	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Origano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio di oliva extravergine	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
150	Scaloppina di vitello o vitellone al vino bianco	Vitello o vitellone magro	50	70	80	90
		Farina di frumento tipo 0	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Vino bianco	8	10	10	10
		Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio di oliva extravergine	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
151	Cotoletta di vitello o vitellone	Vitello o vitellone magro	50	70	80	90
		Uovo di gallina pastorizzato	10	10	10	10
		Pane grattugiato	8	10	10	10
		Olio di oliva extravergine	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
152	Arrosto di vitello o vitellone	Vitello o vitellone magro	70	80	90	100
		Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Salvia, rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio di oliva extravergine	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
153	Spezzatino di vitello o vitellone con verdure	Vitello o vitellone magro	80	100	120	140
		Pomodori pelati in scatola	40	50	60	70
		Sedano, carote, cipolle	15	20	20	20
		Patate	40	50	60	70
		Olio di oliva extravergine	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
154	Brasato di vitello o vitellone	Vitello o vitellone magro	60	80	100	120
		Pomodori pelati in scatola	40	50	60	70
		Sedano, carote, cipolle	15	20	20	20
		Alloro	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio di oliva extravergine	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
155	Bollito di vitello o vitellone	Quarto anteriore polpa spalla vitello o vitellone	80	100	120	140
		Carote	15	20	20	25
		Sedano, cipolle	25	30	35	40
		Alloro, timo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio di oliva extravergine	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
156	Hamburger di vitello o vitellone al forno	Vitello o vitellone magro	50	60	70	80
		Patate	20	25	30	35
		Rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio di oliva extravergine	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
157	Polpette di vitello o vitellone al forno	Vitello o vitellone magro	50	60	70	80
		Uovo di gallina pastorizzato	10	10	10	10
		Patate	20	25	30	35
		Pane grattugiato	8	10	15	20
		Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Olio di oliva extravergine	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

158	Polpette di vitello o vitellone in umido	Vitello o vitellone magro	50	60	70	80
		Uovo di gallina pastorizzato	10	10	10	10
		Patate	20	25	30	35
		Pane grattugiato	8	10	15	20
		Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Sedano, carote, cipolle	15	20	20	20
		Farina di frumento tipo 0	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Succo di limone	5	5	5	5
		Olio di oliva extravergine	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
159	Bocconcini di vitello o vitellone agli aromi	Vitello o vitellone magro	50	70	80	90
		Salvia, rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio di oliva extravergine	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
160	Bocconcini di vitello o vitellone in salsa di mele	Vitello o vitellone magro	50	70	80	90
		Mele	40	50	60	70
		Succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio di oliva extravergine	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
161	Carne trita al piatto	Vitello o vitellone magro	40	60	70	80
		Sedano, carote, cipolle	10	12	15	20
		Zucchine	30	35	40	45
		Olio di oliva extravergine	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
162	Zucchine ripiene	Zucchine	100	120	150	180
		Vitello o vitellone magro	50	60	70	80
		Patate	20	25	30	35
		Pomodori pelati in scatola	40	50	60	70
		Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Olio di oliva extravergine	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
163	Platessa/sogliola/ nasello/ merluzzo/halibut/ pesce spada/salmone gratinato / dorato	Platessa/sogliola/ nasello/ merluzzo/halibut/pesce spada/ salmone surgelato	70	80	90	100
		Pane grattugiato	5	5	5	5
		Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio di oliva extravergine	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
164	Platessa/sogliola/ nasello/ merluzzo/halibut/ pesce spada/salmone impanato	Platessa/sogliola/ nasello/ merluzzo/halibut/pesce spada/ salmone surgelato	70	80	90	100
		Uovo pastorizzato	10	10	10	10
		Pane grattugiato	10	10	10	10
		Olio di oliva extravergine	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

165	Platessa/sogliola/ nasello/ merluzzo/halibut/ pesce spada/salmone ai capperi	Platessa/sogliola/ nasello/ merluzzo/halibut/pesce spada/ salmone surgelato	70	80	90	100
		Capperi	10	10	10	10
		Succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio di oliva extravergine	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
166	Platessa/sogliola/ nasello/ merluzzo/halibut/ pesce spada/salmone alla pizzaiola	Platessa/sogliola/ nasello/ merluzzo/halibut/pesce spada/ salmone surgelato	70	80	90	100
		Pomodori pelati in scatola	30	40	50	60
		Farina di frumento tipo 0	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Origano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio di oliva extravergine	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
167	Platessa/sogliola/ nasello/ merluzzo/halibut/ pesce spada/salmone pomodorini e olive	Platessa/sogliola/ nasello/ merluzzo/halibut/pesce spada/ salmone surgelato	70	80	90	100
		Pomodorini freschi	30	40	50	60
		Olive nere	10	12	15	20
		Olio di oliva extravergine	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
168	Platessa/sogliola/ nasello/ merluzzo/halibut/ pesce spada/salmone alla mugnaia	Platessa/sogliola/ nasello/ merluzzo/halibut/pesce spada/ salmone surgelato	70	80	90	100
		Farina di frumento tipo 0	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio di oliva extravergine	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
169	Polpette/crocchette di platessa/sogliola/nasello/ merluzzo/halibut	Platessa/sogliola/ nasello/ merluzzo/halibut surgelato	40	50	60	70
		Patate	30	35	40	45
		Pane grattugiato	10	12	15	20
		Uovo pastorizzato	10	10	10	10
		Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio di oliva extravergine	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
170	Polpette di tonno	Tonno al naturale o all'olio di oliva	30	40	50	60
		Patate	30	35	40	45
		Pane grattugiato	10	12	15	20
		Uovo pastorizzato	10	10	10	10
		Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio di oliva extravergine	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
171	Bastoncini / nuggets di merluzzo al forno	Bastoncini / nuggets di merluzzo impanati	60	80	100	120
		Olio di oliva extravergine	3	4	5	7

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

172	Alici in tortiera	Alici	50	60	70	80
		Pane grattugiato	10	15	15	15
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio di oliva extravergine	3	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
173	Tonno in scatola	Tonno al naturale o all'olio di oliva	60	80	100	120
174	Insalata di tonno e mais	Tonno al naturale o all'olio di oliva	60	80	100	120
		Mais	20	25	30	35
		Olio di oliva extravergine	5	6	8	10
175	Uova sode	Uovo di gallina intero	n.1	n.1	n.2	n.2
		Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio di oliva extravergine	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
176	Uova strapazzate	Uovo di gallina intero	40	60	70	80
		Latte di vacca intero	10	10	10	10
		Olio di oliva extravergine	5	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	6
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
177	Uova al pomodoro	Uovo di gallina intero	40	60	70	80
		Pomodori freschi maturi	20	30	35	40
		Olio di oliva extravergine	5	6	8	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	6
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
178	Frittata al forno	Uovo di gallina pastorizzato	40	60	70	80
		Latte di vacca intero	8	10	10	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Olio di oliva extravergine	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
179	Frittata con zucchine	Uovo di gallina pastorizzato	40	60	70	80
		Latte di vacca intero	8	10	10	10
		Zucchine	20	30	40	50
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Olio di oliva extravergine	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
180	Frittata con spinaci	Uovo di gallina pastorizzato	40	60	70	80
		Latte di vacca intero	8	10	10	10
		Spinaci	20	30	40	50
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Olio di oliva extravergine	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
181	Frittata con patate	Uovo di gallina pastorizzato	40	60	70	80
		Latte di vacca intero	8	10	10	10
		Patate	30	40	50	60
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Olio di oliva extravergine	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

182	Frittata con formaggio	Uovo di gallina pastorizzato	40	60	70	80
		Latte di vacca intero	8	10	10	10
		Mozzarella	15	20	25	30
		Fontal	10	15	20	25
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Olio di oliva extravergine	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
183	Frittata con prosciutto e formaggio	Uovo di gallina pastorizzato	40	60	70	80
		Latte di vacca intero	8	10	10	10
		Mozzarella	15	20	25	30
		Prosciutto cotto	20	25	30	35
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Olio di oliva extravergine	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
184	Frittata con patate e formaggio	Uovo di gallina pastorizzato	40	60	70	80
		Latte di vacca intero	8	10	10	10
		Mozzarella	15	20	25	30
		Patate	20	30	40	50
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Olio di oliva extravergine	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
185	Tortino di spinaci	Pasta sfoglia surgelata	70	90	100	110
		Spinaci	40	50	60	70
		Ricotta di vacca	20	25	30	35
		Uovo di gallina pastorizzato	15	20	20	20
		Noce moscata	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio di oliva extravergine	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
186	Tortino di patate e formaggio	Patate	60	80	100	120
		Caciocavallo o provolone	25	30	35	40
		Uovo di gallina pastorizzato	10	10	10	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Pane grattugiato	8	10	10	10
		Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Noce moscata	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio di oliva extravergine	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
187	Tortino di patate e prosciutto	Patate	60	80	100	120
		Prosciutto cotto	20	25	30	35
		Caciocavallo o provolone	10	10	15	20
		Uovo di gallina pastorizzato	10	10	10	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Pane grattugiato	8	10	10	10
		Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Noce moscata	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio di oliva extravergine	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

188	Tortino di patate e carne	Patate	60	80	100	120
		Vitellone magro	20	25	30	35
		Carote - cipolle	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Uovo di gallina pastorizzato	10	10	10	10
		Latte di vacca intero	15	20	20	20
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Pane grattugiato	8	10	10	10
		Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Noce moscata	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio di oliva extravergine	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
189	Crocchette di ricotta e verdure	Verdure miste (carote, zucchine, melanzane, ecc.)	40	50	60	70
		Ricotta di vacca	20	25	30	35
		Uovo di gallina pastorizzato	10	10	10	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Latte di vacca intero	8	10	10	10
		Pane grattugiato	5	5	5	5
		Olio di oliva extravergine	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
190	Crocchette di ricotta e spinaci	Spinaci	60	80	100	120
		Ricotta di vacca	20	25	30	35
		Uovo di gallina pastorizzato	10	10	10	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Latte di vacca intero	8	10	10	10
		Pane grattugiato	5	5	5	5
		Olio di oliva extravergine	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
191	Crocchette di patate	Patate	70	90	100	110
		Uovo di gallina pastorizzato	10	10	10	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Latte di vacca intero	8	10	10	10
		Pane grattugiato	5	5	5	5
		Olio di oliva extravergine	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
192	Crocchette di patate e prosciutto	Patate	60	80	90	100
		Prosciutto cotto	20	25	30	35
		Uovo di gallina pastorizzato	10	10	10	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Latte di vacca intero	8	10	10	10
		Pane grattugiato	5	5	5	5
		Olio di oliva extravergine	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
193	Polpette di quinoa	Quinoa	25	30	35	40
		Patate	40	50	60	70
		Pane grattugiato	4	5	5	5
		Uovo di gallina pastorizzato	10	10	10	10
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Olio di oliva extravergine	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
194	Polenta	Farina di mais	60	80	100	120
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

195	Polenta pasticciata	Farina di mais	50	70	80	90
		Pomodori pelati in scatola	50	70	80	90
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Olio di oliva extravergine	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
196	Caprese	Pomodori maturi	40	50	60	70
		Mozzarella	40	50	60	70
		Origano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SALUMI E FORMAGGI			Asilo Nido	Infanzia	Primarie	Adulti
COD.	RICETTE	ALIMENTI	Q. gr.	Q.gr.	Q. gr.	Q. gr.
197	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto	40	50	60	70
198	Prosciutto crudo	Prosciutto crudo	40	50	60	70
199	Bresaola	Bovino adulto magro	40	50	60	70
200	Speck	Speck	40	50	60	70
201	Affettato di tacchino	Affettato di tacchino	40	50	60	70
202	Formaggio spalmabile	Formaggio spalmabile	60	80	80	80
203	Mozzarella	Mozzarella	40	50	60	70
204	Crescenza	Crescenza	40	50	60	70
205	Ricotta	Ricotta	40	50	60	70
206	Primosale	Primosale	40	50	60	70
207	Provolone	Provolone	40	50	60	70
208	Caciocavallo	Caciocavallo	40	50	60	70
209	Asiago	Asiago	40	50	60	70
210	Caciotta	Caciotta	40	50	60	70
211	Italico	Italico	40	50	60	70
212	Fontina	Fontina	40	50	60	70
213	Fontal	Fontal	40	50	60	70
214	Emmenthal	Emmenthal	40	50	60	70
215	Taleggio	Taleggio	40	50	60	70
216	Quartirolo	Quartirolo	40	50	60	70
217	Gorgonzola	Gorgonzola	40	50	60	70
218	Grana padano	Grana padano	30	40	50	60
219	Parmigiano reggiano	Parmigiano reggiano	30	40	50	60

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

CONTORNI			Asilo Nido	Infanzia	Primarie	Adulti
COD.	RICETTE	ALIMENTI	Q. gr.	Q.gr.	Q. gr.	Q. gr.
220	Insalata verde	Lattuga o cappuccio	20	30	40	50
		Olio di oliva extravergine	5	6	8	10
		Aceto o succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
221	Insalata di radicchio	Radicchio rosso	20	30	40	50
		Olio di oliva extravergine	5	6	8	10
		Aceto o succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
222	Insalata mista con radicchio	Lattuga o cappuccio	10	15	20	25
		Radicchio rosso	10	15	20	25
		Olio di oliva extravergine	5	6	8	10
		Aceto o succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
223	Insalata mista con carote	Lattuga, cappuccio o indivia	10	15	20	25
		Carote	15	20	25	30
		Olio di oliva extravergine	5	6	8	10
		Aceto o succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
224	Insalata mista con finocchi	Lattuga, cappuccio o indivia	10	15	20	25
		Finocchi	15	20	25	30
		Olio di oliva extravergine	5	6	8	10
		Aceto o succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
225	Insalata mista con carote e finocchi	Lattuga, cappuccio o indivia	10	10	15	20
		Carote	10	15	20	25
		Finocchi	10	15	20	25
		Olio di oliva extravergine	5	6	8	10
		Aceto o succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
226	Insalata mista con pomodori	Lattuga	10	15	20	25
		Pomodori maturi	20	30	40	50
		Olio di oliva extravergine	5	6	8	10
		Aceto o succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
227	Insalata mista con peperoni	Lattuga	10	15	20	25
		Peperoni gialli	10	15	20	25
		Olio di oliva extravergine	5	6	8	10
		Aceto o succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
228	Insalata mista con pomodori e mais	Lattuga	10	15	20	25
		Pomodori maturi	15	20	25	30
		Mais	10	15	20	25
		Olio di oliva extravergine	5	6	8	10
		Aceto o succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

229	Insalata mista con carote e mais	Lattuga	10	15	20	25
		Carote	15	20	25	30
		Mais	10	15	20	25
		Olio di oliva extravergine	5	6	8	10
		Aceto o succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
230	Insalata mista con cetrioli e carote	Lattuga	10	15	20	25
		Cetrioli	10	10	15	20
		Carote	15	20	25	30
		Olio di oliva extravergine	5	6	8	10
		Aceto o succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
231	Zucchine carote e mais	Zucchine	15	20	25	30
		Carote	15	20	25	30
		Mais	10	15	20	25
		Olio di oliva extravergine	5	6	8	10
		Aceto o succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
232	Finocchi in insalata	Finocchi	30	40	50	60
		Olio di oliva extravergine	5	6	8	10
		Aceto o succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
233	Carote julienne	Carote	40	50	60	70
		Olio di oliva extravergine	5	6	8	10
		Aceto o succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
234	Verza in insalata	Verza	30	40	50	60
		Olio di oliva extravergine	5	6	8	10
		Aceto o succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
235	Pomodori in insalata	Pomodori maturi	40	50	60	70
		Olio di oliva extravergine	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
236	Pomodori al basilico e origano	Pomodori maturi	40	50	60	70
		Basilico, origano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio di oliva extravergine	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
237	Pomodori e cetrioli in insalata	Pomodori maturi	20	30	40	50
		Cetrioli	15	20	25	25
		Olio di oliva extravergine	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
238	Verdure in pinzimonio	Carote	15	20	25	30
		Finocchi	10	15	20	25
		Sedano	10	10	15	20
		Succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio di oliva extravergine	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
239	Carote al forno	Carote	60	80	100	120
		Olio di oliva extravergine	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

240	Carote al prezzemolo	Carote	60	80	100	120
		Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio di oliva extravergine	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
241	Patate in insalata	Patate	90	120	150	180
		Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio di oliva extravergine	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
242	Patate al forno	Patate	90	120	150	180
		Rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio di oliva extravergine	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
243	Purè di patate	Patate	90	120	150	180
		Latte di vacca intero	12	15	20	25
		Noce moscata	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Burro	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
244	Patate e piselli in umido	Patate	50	60	70	80
		Piselli	30	40	50	60
		Cipolle	8	10	10	10
		Pomodori pelati in scatola	20	25	30	35
		Olio di oliva extravergine	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
245	Piselli al forno	Piselli	60	80	100	120
		Olio di oliva extravergine	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
246	Piselli al prezzemolo	Piselli	60	80	100	120
		Olio di oliva extravergine	5	6	8	10
		Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
247	Piselli e cipolle	Piselli	50	70	90	110
		Cipolle	10	10	10	10
		Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio di oliva extravergine	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
248	Piselli al pomodoro	Piselli	50	70	90	110
		Pomodori pelati in scatola	25	40	45	50
		Olio di oliva extravergine	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
249	Fagioli all'occhio	Fagioli secchi	30	40	50	60
		Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio di oliva extravergine	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
250	Fagioli alla cipolla	Fagioli secchi	25	30	40	50
		Cipolle	10	10	10	10
		Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio di oliva extravergine	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

251	Fagioli all'uccelletto	Fagioli secchi	30	40	50	60
		Pomodori pelati in scatola	20	25	30	35
		Salvia	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio di oliva extravergine	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
252	Fagiolini al vapore	Fagiolini	60	80	100	120
		Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio di oliva extravergine	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
253	Fagiolini e patate in umido	Patate	40	50	60	70
		Fagiolini	25	30	40	50
		Cipolle	8	10	10	10
		Pomodori pelati in scatola	25	30	35	40
		Olio di oliva extravergine	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
254	Lenticchie al pomodoro	Lenticchie secche	30	40	50	60
		Pomodori pelati in scatola	30	40	45	50
		Cipolle	10	10	10	10
		Olio di oliva extravergine	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
255	Fave al pomodoro	Fave sgusciate secche	30	40	50	60
		Pomodori pelati in scatola	30	40	45	50
		Cipolle	10	10	10	10
		Olio di oliva extravergine	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
256	Ceci al prezzemolo	Ceci secchi	30	40	50	60
		Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio di oliva extravergine	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
257	Verdure stufate	Carote	30	40	50	60
		Zucchine	30	40	50	60
		Cipolle	8	10	15	20
		Olio di oliva extravergine	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
258	Ratatouia di verdure al forno	Patate	30	40	50	60
		Zucchine	15	20	25	30
		Cipolle	10	15	20	25
		Peperoni gialli	10	15	20	25
		Pomodori pelati in scatola	20	30	35	40
		Pane grattugiato	6	8	10	12
		Olio di oliva extravergine	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
259	Zucchine al vapore	Zucchine	60	80	100	120
		Olio di oliva extravergine	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
260	Zucchine gratinate	Zucchine	60	80	100	120
		Pane grattugiato	6	8	10	12
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Olio di oliva extravergine	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
261	Zucchine trifolate	Zucchine	60	80	100	120
		Aglio, menta	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio di oliva extravergine	5	6	8	10

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

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

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

262	Spinaci al forno	Spinaci	80	100	120	140
		Succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio di oliva extravergine	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
263	Cavolfiori gratinati	Cavolfiore	60	80	100	120
		Pane grattugiato	6	8	10	12
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Olio di oliva extravergine	5	6	8	10
264	Finocchi gratinati	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Finocchi	60	80	100	120
		Pane grattugiato	6	8	10	12
		Parmigiano reggiano	3	4	5	7
265	Peperoni al forno	Olio di oliva extravergine	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Peperoni gialli	100	140	160	180
		Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
266	Cipolle all'agro	Olio di oliva extravergine	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Cipolline	60	80	100	120
		Alloro	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
267	Cavolini di bruxelles	Succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio di oliva extravergine	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Cavolini di bruxelles	40	60	70	80
268	Biete all'agro	Parmigiano reggiano	3	4	5	7
		Olio di oliva extravergine	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Bieta	80	100	120	140
269	Carciofi trifolati	Succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio di oliva extravergine	8	10	12	15
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Carciofi	60	80	100	120
		Aglio, prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio di oliva extravergine	5	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

FRUTTA			Asilo Nido	Infanzia	Primarie	Adulti
COD.	RICETTE	ALIMENTI	Q. gr.	Q. gr.	Q. gr.	Q. gr.
270	Frutta fresca	Frutta fresca	150	150	150	150
271	Castagne arrosto	Castagne fresche	70	90	100	110
272	Frutta secca	Mandorle secche	10	15	15	15
		Noci secche	10	10	10	10
		Nocciole	10	10	10	10
273	Macedonia di frutta	Pere	30	40	50	60
		Mele	30	40	50	60
		Arance	30	40	50	60
		Noci secche	10	10	10	10
		Kiwi	30	40	50	60
274	Macedonia di frutta 2	Mele	35	45	50	55
		Pere	35	45	50	55
		Mandaranci	35	45	50	55
		Kiwi	35	45	50	55
275	Frullato di frutta	Latte vaccino intero	35	45	50	55
		Mele	70	90	100	110
		Pere	70	90	100	110
276	Frullato di frutta 2	Pere	100	130	150	170
		Yogurt (da latte intero)	30	50	60	70
		Mandorle secche	10	10	10	10
277	Spremuta d'arancia	Arance succo	150	175	200	225

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

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

DOLCE			Asilo Nido	Infanzia	Primarie	Adulti
COD.	RICETTE	ALIMENTI	Q. gr.	Q. gr.	Q. gr.	Q. gr.
278	Fetta di torta	Torta	60	80	100	120
279	Crostata di frutta	Crostata con marmellata	60	80	100	120
280	Torta di mele	Mele	150	175	200	225
		Farina di frumento tipo 0	25	35	40	45
		Lievito di birra	3	4	5	5
		Zucchero	10	15	15	15
		Uovo di gallina pastorizzato	10	15	15	15
		Latte di vacca intero	35	45	50	55
		Olio di oliva extravergine	2	2	2	2
281	Torta delle caccine	Pane grattugiato	35	45	50	55
		Zucchero	8	10	10	10
		Uovo di gallina pastorizzato	10	15	15	15
		Uva secca	4	6	8	10
		Mandorle secche	10	15	15	15
		Latte di vacca intero	90	110	120	130
		Olio di oliva extravergine	3	4	5	7
282	Gelato	Gelato fior di latte o cioccolato o fragola	50	50	60	60
283	Gelato biscotto	Gelato biscotto	80	80	80	80
284	Sorbetto	Fragole	100	130	150	170
		Zucchero	8	10	10	10
		Succo di limone	8	10	10	10
285	Yogurt	Yogurt (da latte intero)	125	125	125	125
286	Yogurt alla frutta	Yogurt aromatizzato con frutta	125	125	125	125
287	Budino	Budino confezionato	120	120	120	120

PANE			Asilo Nido	Infanzia	Primarie	Adulti
COD.	RICETTE	ALIMENTI	Q. gr.	Q. gr.	Q. gr.	Q. gr.
288	Pane comune	Pane tipo 0	40	50	60	70
289	Pane integrale	Pane integrale	40	50	60	70
290	Grissini o taralli	Grissini o taralli	20	25	30	35

BEVANDE			Asilo Nido	Infanzia	Primarie	Adulti
COD.	RICETTE	ALIMENTI	Q. gr.	Q. gr.	Q. gr.	Q. gr.
291	Acqua dal rubinetto	Acqua potabile di rete	0,5 l.	0,5 l.	0,5 l.	0,5 l.
292	Acqua minerale	Acqua minerale naturale in bottiglia PET 1,5 l.	0,5 l.	0,5 l.	0,5 l.	0,5 l.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

COLAZIONI E MERENDE			Asilo Nido	Infanzia	Primarie	Adulti
COD.	RICETTE	ALIMENTI	Q. gr.	Q. gr.	Q. gr.	Q. gr.
293	The e biscotti	The Biscotti secchi	120 n. 4	160 n. 6	200 n. 8	240 n. 10
294	Latte	Latte di vacca intero	180	220	120	280
295	Latte con fiocchi di cereali	Latte di vacca intero Cornflakes	180 25	220 35	250 40	280 45
296	Latte e muesli	Latte di vacca intero Fiocchi di 5 cereali Noci secche, nocciolo, mandorle Uva secca	180 15 10 5	220 20 15 5	250 20 15 5	280 30 20 5
297	Latte e biscotti	Latte di vacca intero Biscotti secchi	180 n. 4	220 n. 6	250 n. 8	280 n. 10
298	Latte con pane, burro e confettura	Latte di vacca intero Pane tipo 00 Burro Confetture o marmellate	180 40 8 20	220 50 10 30	250 50 10 35	280 60 15 40
299	Latte con pane, burro e miele	Latte di vacca intero Pane tipo 00 Burro Miele	180 40 8 20	220 50 10 30	250 50 10 35	280 60 15 40
300	Latte con fette biscottate, burro e confettura	Latte di vacca intero Fette biscottate Burro Confetture o marmellate	180 n. 2 8 20	220 n. 3 10 30	250 n. 3 12 35	280 n. 4 15 40
301	Yogurt con fiocchi di mais	Yogurt (da latte intero) Cornflakes	125 25	125 35	125 40	125 45
302	Yogurt e fette biscottate	Yogurt (da latte intero) Fette biscottate	125 n. 2	125 n. 3	125 n. 3	125 n. 4
303	Yogurt e crackers	Yogurt (da latte intero) Crackers	125 n. 2	125 n. 3	125 n. 4	125 n. 5
304	Pane e confettura	Pane tipo 00 Confetture o marmellate	40 20	50 30	50 35	60 40
305	Pane e cioccolato	Pane tipo 00 Cioccolato al latte barretta	40 20	50 20	50 20	60 20
306	Pane e miele	Pane tipo 0 Miele	40 15	50 20	50 25	60 30
307	Pane, burro e confettura	Pane tipo 00 Burro Confetture o marmellate	40 8 20	50 10 30	50 12 35	60 15 40
308	Crostatina	Crostatina confezionata	40	40	40	40
309	Plumcake	Plumcake confezionato	40	40	40	40
310	Focaccia salata	Pasta per pizza Olio di oliva extravergine Sale	100 4 q.b.	130 6 q.b.	150 8 q.b.	180 10 q.b.
311	Focaccia al rosmarino	Pasta per pizza Olio di oliva extravergine Rosmarino Sale	100 4 q.b. q.b.	130 6 q.b. q.b.	150 8 q.b. q.b.	180 10 q.b. q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

312	Focaccia dolce	Pasta per pizza	100	130	150	180
		Olio di oliva extravergine	4	6	8	10
		Zucchero	10	12	15	18
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
313	Frutta e biscotti	Frutta fresca	150	150	150	150
		Biscotti secchi	n. 4	n. 6	n. 8	n. 10
314	Succo di frutta e biscotti	Succo di frutta	200	200	200	200
		Biscotti secchi	n. 4	n. 6	n. 8	n. 10
315	Spremuta di arancia	Arance succo	150	175	200	225
316	Spremuta di arancia e biscotti	Arance succo	150	175	200	225
		Biscotti secchi	n. 4	n. 6	n. 8	n. 10
317	Spremuta d'arancia, fette biscottate e confettura	Arance succo	150	175	200	225
		Fette biscottate	n. 2	n. 3	n. 3	n. 4
		Confetture o marmellate	20	30	35	40
318	Frullato di frutta	Latte di vacca intero	180	220	250	280
		Frutta fresca (media)	100	120	140	150
319	Frullato di frutta e biscotti	Latte di vacca intero	180	220	250	280
		Frutta fresca (media)	100	120	140	150
		Biscotti secchi	n. 4	n. 6	n. 8	n. 10
320	Macedonia di frutta e cereali	Mele	30	35	35	40
		Pere (senza buccia)	30	35	35	40
		Banane	30	35	35	40
		Kiwi	30	35	35	40
		Cornflakes	20	25	25	30
321	Gelato	Gelato fior di latte o cioccolato o fragola	50	50	60	60
322	Gelato biscotto	Gelato biscotto	80	80	80	80
323	Torta	Torta	70	80	80	90

CESTINO FREDDO PER GITE (Scuole dell'Infanzia)

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

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

CESTINO FREDDO PER GITE (Scuole Primarie e adulti)

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

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

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

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

ASILO NIDO – LATTANTI			Lattanti
COD.	RICETTE	ALIMENTI	Q. gr.
324	<i>Colazione:</i> latte e biscotti	Latte di prosecuzione Biscotti di prima infanzia	200 10
325	<i>Colazione:</i> latte con crema d'orzo	Latte di prosecuzione Crema d'orzo	200 10
326	<i>Colazione:</i> latte, fiocchi grano, orzo, avena	Latte di prosecuzione Fiocchi di grano int.orzo avena	200 10
327	<i>Colazione:</i> latte con crema di riso	Latte di prosecuzione Crema di riso	200 10
328	<i>Merenda:</i> yogurt e frutta	Yogurt di latte intero Frutta fresca (media)	125 50
329	<i>Merenda:</i> yogurt cereali integrali	Yogurt di latte intero Fiocchi di grano int.orzo avena	125 10
330	<i>Merenda:</i> yogurt e biscotti	Yogurt di latte intero Biscotti prima infanzia	125 10
331	<i>Merenda:</i> latte e frutta	Latte di prosecuzione Frutta fresca (media)	125 50
332	<i>Merenda:</i> latte fiocchi di cereali integrali	Latte di prosecuzione Fiocchi di grano int.orzo avena	125 10
333	<i>Merenda:</i> latte e biscotti	Latte di prosecuzione Biscotti prima infanzia	125 10
334	Crema di riso con manzo	Crema di riso Brodo vegetale Purea di verdure Sottofesa di bovino adulto Olio di semi di girasole Parmigiano	30 150 40 35 10 5
335	Crema di mais e tapioca con tacchino	Crema di riso, mais e tapioca Brodo vegetale Purea di verdure Petto di tacchino Olio di semi di girasole Parmigiano	30 150 40 35 10 5
336	Crema d'orzo con formaggio	Crema multicereali Brodo vegetale Purea di verdure Formaggio Olio di semi di mais	30 150 40 35 10
337	Crema d'orzo con trota	Crema d'orzo Brodo vegetale Purea di verdure Filetto di trota Olio di oliva extravergine Parmigiano	30 150 40 45 10 5
338	Crema multicereali con nasello	Crema multicereali Brodo vegetale Purea di verdure Filetto di merluzzo o nasello Olio di oliva extravergine Parmigiano	30 150 40 45 10 5

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

339	Fiocchi di cereali con coniglio	Fiocchi di grano int.orzo avena	30
		Brodo vegetale	150
		Purea di verdure	40
		Coniglio magro	35
		Olio di semi di girasole	10
		Parmigiano	5
340	Fiocchi di cereali con sogliola	Fiocchi di grano int.orzo avena	30
		Brodo vegetale	150
		Purea di verdure	40
		Filetto di sogliola surgelata	45
		Olio di semi di girasole	10
		Parmigiano	5
341	Semolino con vitello	Semolino di grano	30
		Brodo vegetale	150
		Purea di verdure	40
		Vitello magro	35
		Olio di semi di girasole	10
		Parmigiano	5
342	Semolino con platessa	Semolino di grano	30
		Brodo vegetale	150
		Purea di verdure	40
		Filetto di platessa surgelata	45
		Olio di oliva extravergine	10
		Parmigiano	5
343	Pastina con pollo	Pastina di semola	30
		Brodo vegetale	150
		Purea di verdure	40
		Petto di pollo	35
		Olio di semi di girasole	10
		Parmigiano	5
344	Pastina con passato di legumi	Pastina di semola	30
		Brodo vegetale	150
		Purea di verdure	40
		Lenticchie secche	25
		Olio di oliva extravergine	10
345	Pastina con ricotta	Pastina di semola	30
		Brodo vegetale	150
		Purea di verdure	40
		Ricotta di vacca	35
		Olio di semi di mais	10
		Parmigiano	5
346	Pappa con manzo	Pastina di semola	30
		Brodo vegetale	150
		Purea di verdure	40
		Sottofesa di bovino adulto	35
		Olio di semi di mais	10
		Parmigiano	5
347	Pappa con sogliola	Crema di mais e tapioca	30
		Brodo vegetale	150
		Purea di verdure	40
		Filetto di sogliola	45
		Olio di semi di girasole	10
		Parmigiano	5

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

348	Pappa con legumi	Semolino di grano	30
		Brodo vegetale	150
		Purea di verdure	40
		Lenticchie secche	25
		Olio di oliva extravergine	10
349	Pappa con platessa	Fiocchi di grano int.orzo avena	30
		Brodo vegetale	150
		Purea di verdure	40
		Filetto di platessa o sogliola	45
		Olio di oliva extravergine	10
350	Pappa con tacchino	Parmigiano	5
		Semolino di grano	30
		Brodo vegetale	150
		Purea di verdure	40
		Petto di tacchino	35
351	Pappa con ricotta	Olio di semi di girasole	10
		Parmigiano	5
		Semolino di grano	30
		Brodo vegetale	150
		Purea di verdure	40
352	Pappa con formaggio	Ricotta di vacca	35
		Olio di semi di mais	10
		Parmigiano	5
		Fiocchi d'avena	30
		Brodo vegetale	150
353	Pappa con pollo	Purea di verdure	40
		Petto di pollo	35
		Olio di semi di girasole	10
		Parmigiano	5
		Crema d'orzo	30
354	Pappa con trota	Brodo vegetale	150
		Purea di verdure	40
		Filetto di trota	45
		Olio di oliva extravergine	10
		Parmigiano	5
355	Pappa con nasello	Pastina junior	30
		Brodo vegetale	150
		Purea di verdure	40
		Filetto di merluzzo o nasello	45
		Olio di oliva extravergine	10
356	Pappa con coniglio	Parmigiano	5
		Semolino di grano	30
		Brodo vegetale	150
		Purea di verdure	40
		Coniglio magro	35
		Olio di semi di girasole	10
		Parmigiano	5
		Semolino di grano	30
		Brodo vegetale	150
		Purea di verdure	40

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

357	Purea di verdure	Zucchine	12
		Carote	12
		Patate	16
358	Brodo vegetale	Carote	4
		Zucchine	3
		Patate	3
		Brodo vegetale	100
359	Frutta	Frutta fresca (media)	80

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

PESO COTTO CORRISPONDENTE A 100 g DI ALIMENTO CRUDO, PARTE EDIBILE

BOLLITURA	ALIMENTO	PESO COTTO (g)
Cereali e derivati	Pasta all'uovo secca	299
	Pasta di semola corta	202
	Pasta di semola lunga	244
	Riso brillato	260
	Riso parboiled	236
	Tortellini freschi	192
Legumi freschi	Fagiolini	95
	Fave	80
	Piselli	87
Legumi secchi	Ceci	290
	Fagioli	242
	Lenticchie	247
Verdure e ortaggi	Agretti	86
	Asparagi	96
	Bieta	86
	Broccoletti a testa	96
	Broccoletti di rapa	95
	Carciofi	74
	Cardi	60
	Carote	87
	Cavolfiore	93
	Cavoli di Bruxelles	90
	Cavolo broccolo verde ramoso	57
	Cavolo cappuccio verde	99
	Cavolo verza	100
	Cicoria di campo	100
	Cicoria da taglio coltivata	80
	Cipolle	73
	Cipolline	78
	Finocchi	86
	Patate con buccia	100
	Patate pelate	87
	Porri	98
	Rape	93

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

	Spinaci	84
	Topinambur	100
	Zucchine	90
Carni	Bovino adulto, carne magra	66
	Pollo (petto)	90
	Pollo (petto e coscio)	76
	Tacchino (petto)	98
	Tacchino (coscio)	70
Pesci	Aguglia	86
	Cefalo muggine	85
	Cernia	86
	Dentice	85
	Merluzzo	86
	Orata	86
	Sgombro o maccarello	65
	Sogliola	83
	Spigola	86
	Tonno (trance)	80
Pesci surgelati	Cernia	86
	Dentice	85
	Merluzzo	83
	Spigola	86

FRITTURA	ALIMENTO	PESO COTTO (g)
Vegetali	Melanzane	80
	Patate, a spicchi	64
	Peperoni	60
	Zucchine, fettine	76
Carni	Bovino adulto / maiale, fettina	74
	Bovino adulto, fettina panata	88
	Pollo (petto)	83
	Tacchino (petto)	85
Frattaglie	Cuore (bovino adulto)	65
	Fegato (castrato, cavallo, maiale, bovino adulto)	75
	Milza di bovino	74
	Rene di bovino	71
Pesci e molluschi	Acciuga o alice	67
	Aguglia	62
	Anguilla	66
	Lattarini	40
	Polpo	36

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

	Sarda	59
	Sgombro o maccarello	78
	Tonno (trance)	78
Varie	Funghi prataioli	53
	Funghi coltivati pleurotes	85
	Frittata con verdure (zucchine, carciofi, biette, cipolle)	75
	Uovo al tegamino	90

ARROSTIMENTO	ALIMENTO	PESO COTTO (g)
Carni	Bovino adulto, carne magra**	54
	Bovino adulto, carne magra***	56
	Bovino adulto, fettina*	73
	Maiale, fettina*	75
	Pollo (petto)*	89
	Pollo (petto)**	67
	Pollo (petto)***	76
	Tacchino (petto)*	89
	Tacchino (petto)**	69
	Tacchino (petto)***	72
Frattaglie	Cuore (bovino)*	56
	Fegato (castrato, cavallo, maiale, bovino adulto)*	64
	Milza (bovino)*	77
	Rene (bovino)*	64
Pesci	Aguglia*	63
	Anguilla*	72
	Cefalo muggine**	75
	Cernia**	79
	Dentice**	71
	Merluzzo*	68
	Sarda*	69
	Sgombro o maccarello*	73
	Sogliola**	70
	Spigola**	75
	Tonno (trance)**	74
	Trota**	73
Pesci surgelati	Cernia**	80
	Dentice**	75
	Merluzzo**	70
	Sogliola**	69
	Spigola**	76

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA TIPOLOGIA DI UTENTI

Varie	Melanzane*	40
	Peperoni*	93
	Peperoni**	96

* *Griglia*

** *Forno a gas*

*** *Forno microonde*

Fonte: Cra Nut (ex Inran)