

CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE

del servizio di ristorazione, a ridotto impatto ambientale, destinato alle utenze scolastiche e altri utenti del comune di Verona in gestione ad AGECE

Periodo 01/01/2020 – 31/12/2020

Allegato 4

SPECIFICA TECNICA

RELATIVA ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE DEGLI INGREDIENTI

TABELLE DIETETICHE – Scuola d'Infanzia

Ricetta	Ingredienti	GR / ML
Cous-cous del Mediterraneo (zucchine, carote e piselli)	Cous cous	50
	Zucchina fresca	40
	Carota fresca	30
	Pisello Fine surgelato	15
	Brodo vegetale	10
	Olio extravergine di Oliva	5
	Cipolla fresca	3
	Aglione fresco	1
	Sale fino iodato	1
Crema di zucca con riso	Zucca Gialla fresca	40
	Patata	30
	Riso Vialone Nano	30
	Carota fresca	20
	Brodo vegetale	10
	Cipolla fresca	5
	Grana Padano senza lisozima	4
	Olio extravergine di Oliva	3
	Sale fino iodato	1
Gnocchetti Sardi pomodoro e ricotta	Pasta di Semola di grano duro	60
	Pomodoro Pelati	50
	Carota fresca	10
	Ricotta di Vacca	10
	Cipolla fresca	5
	Olio extravergine di Oliva	5
	Grana Padano senza lisozima	4
	Sale fino iodato	1
Gnocchi di patate al pomodoro	Gnocchi di patate	130
	Pomodoro Pelati	40
	Brodo vegetale	10
	Carota fresca	5
	Olio extravergine di Oliva	5
	Cipolla fresca	4
	Grana Padano senza lisozima	4
	Sale fino iodato	0,3
Insalata del contadino (orzo perlato)	Orzo Perlato	50
	Zucchina fresca	40
	Carota fresca	20
	Pomodorini freschi	20
	Patata	15
	Olio extravergine di Oliva	5
	Sale fino iodato	1

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DIETETICHE

Minestra di riso e sedano	Patata	30
	Riso Vialone Nano	30
	Cipolla fresca	5
	Sedano fresco	5
	Grana Padano senza lisozima	3
	Olio extravergine di Oliva	2
	Sale fino iodato	0,3
Pasta ai pomodori e basilico	Pasta di Semola di grano duro	50
	Pomodoro Grappolo	50
	Grana Padano senza lisozima	5
	Olio extravergine di Oliva	5
	Basilico fresco	1
	Sale fino iodato	1
Pasta al burro e salvia	Pasta di Semola di grano duro	70
	Burro	5
	Grana Padano senza lisozima	4
	Salvia fresca	1
	Sale fino iodato	0,3
Pasta al pesto	Pasta di Semola di grano duro	50
	Brodo vegetale	10
	Pesto senz'aglio	10
	Grana Padano senza lisozima	5
	Olio extravergine di Oliva	5
	Sale fino iodato	1
Pasta al pesto delicato	Pasta di Semola di grano duro	50
	Brodo vegetale	10
	Basilico fresco	6
	Olio extravergine di Oliva	5
	Grana Padano senza lisozima	4
	Sale fino iodato	1
Pasta al pomodoro	Pasta di Semola di grano duro	50
	Pomodoro Pelati	40
	Carota fresca	10
	Cipolla fresca	5
	Grana Padano senza lisozima	5
	Olio extravergine di Oliva	4
	Sale fino iodato	0,3
Pasta al pomodoro e basilico	Pasta di Semola di grano duro	50
	Pomodoro Pelati	50
	Carota fresca	12,5
	Cipolla fresca	12,5
	Grana Padano senza lisozima	5
	Olio extravergine di Oliva	5
	Basilico fresco	1
	Sale fino iodato	1

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DIETETICHE

Pasta al ragù di lenticchie	Pasta di Semola di grano duro	50
	Pomodoro Pelati	20
	Lenticchia secca	15
	Brodo vegetale	10
	Olio extravergine di Oliva	5
	Carota fresca	3
	Cipolla fresca	3
	Grana Padano senza lisozima	3
	Sale aromatizzato (salvia-rosmarino)	1
Pasta al ragù di manzo	Pasta di Semola di grano duro	60
	Pomodoro Pelati	40
	Vitellone Copertina di fesa refrigerata	20
	Carota fresca	6
	Grana Padano senza lisozima	4
	Cipolla fresca	3
	Olio extravergine di Oliva	3
	Sedano fresco	2
	Sale aromatizzato (salvia-rosmarino)	0,3
Pasta al sugo vegetariano	Pasta di Semola di grano duro	60
	Pomodoro Pelati	50
	Carota fresca	12
	Zucca Gialla fresca	12
	Olio extravergine di Oliva	5
	Cipolla fresca	4
	Grana Padano senza lisozima	4
	Sedano fresco	2
	Sale aromatizzato (salvia-rosmarino)	0,3
	Salvia essicata	0,1
Pasta alla pizzaiola	Pasta di Semola di grano duro	60
	Pomodoro Pelati	50
	Cipolla fresca	5
	Olio extravergine di Oliva	5
	Grana Padano senza lisozima	4
	Sale fino iodato	0,3
	Origano essicato	0,1
Pasta all'olio e Grana	Pasta di Semola di grano duro	50
	Grana Padano senza lisozima	5
	Olio extravergine di Oliva	5
	Sale fino iodato	0,3
Pasta all'olio e salvia	Pasta di Semola di grano duro	70
	Grana Padano senza lisozima	4
	Olio extravergine di Oliva	4
	Salvia fresca	1
	Sale fino iodato	0,3

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DIETETICHE

Pasta con crema di peperoni	Pasta di Semola di grano duro	50
	Peperone Giallo fresco	40
	Brodo vegetale	10
	Latte UHT Parzialmente Scremato	5
	Olio extravergine di Oliva	5
	Cipolla fresca	3
	Grana Padano senza lisozima	3
	Sale fino iodato	1
Pasta con crema di zucchine	Pasta di Semola di grano duro	50
	Zucchina fresca	40
	Brodo vegetale	10
	Olio extravergine di Oliva	5
	Cipolla fresca	3
	Grana Padano senza lisozima	3
	Sale fino iodato	1
Pasta con piselli	Pasta di Semola di grano duro	60
	Pisello Fine surgelato	25
	Brodo vegetale	10
	Carota fresca	10
	Olio extravergine di Oliva	5
	Grana Padano senza lisozima	3
	Cipolla fresca	2
	Sale fino iodato	1
Pasta e fagioli alla Veneta	Patata	30
	Fagiolo Borlotti secco	20
	Pasta di Semola di grano duro	20
	Carota fresca	10
	Olio extravergine di Oliva	3
	Cipolla fresca	2
	Grana Padano senza lisozima	2
	Sale fino iodato	0,3
Pasta integrale al pomodoro	Pasta di semola integrale di grano duro	50
	Pomodoro Pelati	40
	Carota fresca	10
	Cipolla fresca	5
	Grana Padano senza lisozima	5
	Olio extravergine di Oliva	4
	Sale fino iodato	1
Pasta integrale al ragù di manzo	Pasta di semola integrale di grano duro	60
	Pomodoro Pelati	40
	Vitellone Copertina di fesa refrigerata	20
	Carota fresca	6
	Grana Padano senza lisozima	4
	Cipolla fresca	3
	Olio extravergine di Oliva	3
	Sedano fresco	2
	Sale aromatizzato (salvia-rosmarino)	0,3

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DIETETICHE

Pasta pomodoro e ricotta	Pasta di Semola di grano duro	50
	Pomodoro Pelati	50
	Carota fresca	10
	Ricotta di Vacca	10
	Cipolla fresca	5
	Olio extravergine di Oliva	5
	Grana Padano senza lisozima	4
	Sale fino iodato	1
Pastina in brodo di carne	Vitellone Copertina di fesa refrigerata	70
	Pasta di Semola di grano duro	35
	Carota fresca	3
	Cipolla fresca	3
	Grana Padano senza lisozima	3
	Sedano fresco	1
	Sale fino iodato	0,3
Pastina in brodo vegetale	Pasta di Semola di grano duro	35
	Carota fresca	8
	Cipolla fresca	4
	Grana Padano senza lisozima	3
	Sale fino iodato	1
	Sedano fresco	1
Pizza Margherita	Base Pizza fresca	90
	Mozzarella a Filoni	20
	Pomodoro Pelati	20
	Asiago DOP	5
	Olio extravergine di Oliva	5
	Sale fino iodato	0,3
	Origano essicato	0,1
Riso alle zucchine con crema di rapa rossa	Riso Vialone Nano	50
	Zucchini fresca	40
	Brodo vegetale	10
	Barbabietole Rosse cotte	5
	Burro	5
	Grana Padano senza lisozima	5
	Cipolla fresca	3
	Olio extravergine di Oliva	3
	Sale fino iodato	1
Riso con crema di lenticchie	Lenticchia secca	30
	Riso Vialone Nano	30
	Brodo vegetale	10
	Pomodoro Pelati	10
	Olio extravergine di Oliva	5
	Grana Padano senza lisozima	3
	Carota fresca	2,5
	Cipolla fresca	2,5
	Sale aromatizzato (salvia-rosmarino)	0,3

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DIETETICHE

Riso con piselli	Riso Vialone Nano	50
	Pisello Fine surgelato	20
	Carota fresca	10
	Olio extravergine di Oliva	5
	Grana Padano senza lisozima	3
	Cipolla fresca	1
	Sale fino iodato	1
Riso con zucchine	Riso Vialone Nano	50
	Zucchini fresca	40
	Brodo vegetale	10
	Burro	5
	Grana Padano senza lisozima	5
	Cipolla fresca	3
	Olio extravergine di Oliva	3
Risotto alla parmigiana	Riso Vialone Nano	60
	Brodo vegetale	10
	Cipolla fresca	10
	Grana Padano senza lisozima	4
	Burro	3
	Olio extravergine di Oliva	3
	Sale fino iodato	0,3
Risotto allo zafferano	Riso Vialone Nano	60
	Cipolla fresca	15
	Brodo vegetale	10
	Grana Padano senza lisozima	4
	Olio extravergine di Oliva	2
	Sale fino iodato	0,3
	Zafferano	0,1
Risotto giallo con zucchine e zafferano	Riso Vialone Nano	50
	Zucchini fresca	40
	Brodo vegetale	10
	Burro	5
	Grana Padano senza lisozima	5
	Cipolla fresca	3
	Olio extravergine di Oliva	3
	Sale fino iodato	1
	Zafferano	0,1
Vellutata di verdure con crostini	Patata	50
	Bieta Costa fresca	20
	Crostini di pane	20
	Carota fresca	15
	Cipolla fresca	6
	Grana Padano senza lisozima	3
	Olio extravergine di Oliva	2
	Sedano fresco	2
	Sale fino iodato	0,3

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DIETETICHE

Bocconcini di maiale in salsa di mele	Maiale Lonza refrigerata	60
	Mela	15
	Brodo vegetale	10
	Cipolla fresca	6
	Olio extravergine di Oliva	3
	Sale aromatizzato (salvia-rosmarino)	1
Bocconcini di manzo arrosto	Carne di bovino, tagli posteriori, fresca	70
	Brodo vegetale	10
	Carota fresca	10
	Cipolla fresca	5
	Olio extravergine di Oliva	3
	Sedano fresco	2
	Sale aromatizzato (salvia-rosmarino)	0,3
Bocconcini di tacchino arrosto	Tacchino Fesa intera fresca	70
	Brodo vegetale	15
	Carota fresca	2
	Cipolla fresca	2
	Olio extravergine di Oliva	2
	Sedano fresco	1
	Sale aromatizzato (salvia-rosmarino)	0,5
Bocconcini di tacchino dorato	Tacchino Fesa intera fresca	50
	Mais Farina	8
	Pane grattugiato	8
	Olio extravergine di Oliva	5
	Sale aromatizzato (salvia-rosmarino)	1
Bollito di manzo in salsa di pane	Brodo vegetale	100
	Vitellone Copertina di fesa refrigerata	70
	Pane grattugiato	20
	Grana Padano senza lisozima	4
	Carota fresca	3
	Cipolla fresca	3
	Olio extravergine di Oliva	2
	Sedano fresco	1
	Sale fino iodato	0,3
Crocchette di patate	Patata	80
	Prosciutto Cotto	10
	Uova Intere pastorizzate	10
	Grana Padano senza lisozima	5
	Pane grattugiato	5
	Sale fino iodato	1
Dadolini di pollo	Pollo Petto intero refrigerato	50
	Brodo vegetale	10
	Grano tenero Tipo "00" Farina	4
	Cipolla fresca	2
	Olio extravergine di Oliva	2
	Sale fino iodato	1

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DIETETICHE

Dadolini di pollo al limone	Pollo Petto intero refrigerato	50
	Brodo vegetale	10
	Limone	5
	Grano tenero Tipo "00" Farina	4
	Cipolla fresca	2
	Olio extravergine di Oliva	2
	Sale fino iodato	0,3
Dadolini di tacchino	Tacchino Fesa intera fresca	60
	Brodo vegetale	10
	Grano tenero Tipo "00" Farina	2
	Olio extravergine di Oliva	1
	Sale aromatizzato (salvia-rosmarino)	0,3
Farifrittata di ceci con verdure	Acqua	60
	Ceci Farina	25
	Carota fresca	12
	Zucchina fresca	8
	Cipolla fresca	3
	Olio extravergine di Oliva	3
	Sedano fresco	2
	Sale aromatizzato (salvia-rosmarino)	1
Filetti di merluzzo gratinati	Merluzzo filetto surgelato	70
	Mais Farina	5
	Olio extravergine di Oliva	5
	Pane grattugiato	5
	Sale aromatizzato (salvia-rosmarino)	1
Filetto di platessa dorata al forno	Platessa filetto surgelata	70
	Olio extravergine di Oliva	2
	Pane grattugiato	2
	Mais Farina	1
	Sale aromatizzato (salvia-rosmarino)	0,3
Frittata	Uova Intere pastorizzate	50
	Latte UHT Parzialmente Scremato	8
	Grana Padano senza lisozima	3
	Olio extravergine di Oliva	1
	Sale fino iodato	1
Frittata saporita	Uova Intere pastorizzate	50
	Latte UHT Parzialmente Scremato	10
	Scamorza	10
	Grana Padano senza lisozima	5
	Olio extravergine di Oliva	3
	Sale fino iodato	1
Frittata semplice	Uova Intere pastorizzate	50
	Latte UHT Parzialmente Scremato	8
	Grana Padano senza lisozima	3
	Olio extravergine di Oliva	1
	Sale fino iodato	1

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DIETETICHE

Merluzzo pomodoro e olive	Merluzzo filetto surgelato	80
	Pomodoro Pelati	20
	Oliva Verde a rondelle	8
	Carota fresca	5
	Cipolla fresca	5
	Olio extravergine di Oliva	2
	Sale fino iodato	1
Mozzarella alla caprese	Pomodoro fresco	80
	Mozzarella di Vacca	40
	Olio extravergine di Oliva	5
	Sale fino iodato	1
Omelette al prosciutto	Uova Intere pastorizzate	40
	Latte UHT Parzialmente Scremato	10
	Prosciutto Cotto	7
	Olio extravergine di Oliva	5
	Grana Padano senza lisozima	3
	Sale fino iodato	1
Palline di manzo al pomodoro	Carne di bovino, tagli posteriori, fresca	50
	Patata	30
	Brodo vegetale	10
	Pomodoro Pelati	10
	Grana Padano senza lisozima	2
	Olio extravergine di Oliva	2
	Sale aromatizzato (salvia-rosmarino)	1
Pepite di pollo dorate al mais	Pollo Petto intero refrigerato	60
	Mais Farina	3
	Pane grattugiato	2
	Olio extravergine di Oliva	1
	Sale aromatizzato (salvia-rosmarino)	0,3
Polpette di legumi	Patata	30
	Carota fresca	10
	Ceci secchi	10
	Fagiolo Borlotti secco	10
	Lenticchia secca	10
	Olio extravergine di Oliva	5
	Grana Padano senza lisozima	3
	Pane grattugiato	2
	Origano essiccato	1
	Sale aromatizzato (salvia-rosmarino)	1
Polpette di merluzzo al pomodoro	Merluzzo filetto surgelato	70
	Patata	30
	Pomodoro Pelati	30
	Carota fresca	7,5
	Cipolla fresca	7,5
	Olio extravergine di Oliva	5
	Sale fino iodato	1

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DIETETICHE

Polpette di salmone e patate	Salmone Filetto surgelato	50
	Patata	40
	Carota fresca	10
	Olio extravergine di Oliva	2
	Sale aromatizzato (salvia-rosmarino)	1
Polpette di tonno	Patata	70
	Tonno sott'olio d'oliva	35
	Pane grattugiato	10
	Olio extravergine di Oliva	1
	Sale fino iodato	1
Quadratini di platessa	Platessa filetto surgelata	70
	Patata	30
	Olio extravergine di Oliva	2
	Pane grattugiato	2
	Prezzemolo fresco	2
	Mais Farina	1
	Sale aromatizzato (salvia-rosmarino)	0,3
Spezzatino di manzo con polenta	Vitellone Copertina di fesa refrigerata	70
	Mais Farina	30
	Pomodoro Pelati	20
	Brodo vegetale	10
	Carota fresca	8
	Cipolla fresca	4
	Olio extravergine di Oliva	4
	Sedano fresco	2
	Sale aromatizzato (salvia-rosmarino)	0,3
Spezzatino di tacchino con carote	Tacchino Fesa intera fresca	70
	Carota fresca	30
	Brodo vegetale	10
	Cipolla fresca	10
	Olio extravergine di Oliva	4
	Sedano fresco	2
	Sale aromatizzato (salvia-rosmarino)	0,3
Tocchetti di petti di tacchino	Tacchino Fesa intera fresca	50
	Brodo vegetale	20
	Carota fresca	8
	Olio extravergine di Oliva	5
	Cipolla fresca	2
	Sale aromatizzato (salvia-rosmarino)	2
Tronchetti di merluzzo gratinati	Merluzzo filetto surgelato	70
	Mais Farina	5
	Olio extravergine di Oliva	5
	Pane grattugiato	5
	Pane grattugiato	5
	Sale aromatizzato (salvia-rosmarino)	1

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DIETETICHE

Uova sode (in alternativa al secondo)	Uova sode precotte	60
	Olio extravergine di Oliva	1
	Sale fino iodato	1
Uova strapazzate	Uova Intere pastorizzate	50
	Latte UHT Parzialmente Scremato	8
	Grana Padano senza lisozima	3
	Olio extravergine di Oliva	1
	Sale fino iodato	1
Asiago DOP	Asiago DOP	40
Monte Veronese DOP (alternativa al secondo piatto)	Monte Veronese DOP	40
Mozzarella	Mozzarella di Vacca	40
Robiola	Robiola	50
Stracchino (alternativa al secondo piatto)	Stracchino	50
Prosciutto Cotto	Prosciutto Cotto	30
Cappuccio e carote alla julienne	Carota fresca	30
	Cavolo Cappuccio Verde	20
	Olio extravergine di Oliva	4
	Sale fino iodato	0,3
Carote alla julienne	Carota fresca	60
	Olio extravergine di Oliva	4
	Sale fino iodato	0,3
Carote all'olio lessate	Carota fresca	80
	Olio extravergine di Oliva	4
	Sale fino iodato	0,3
Carote e finocchio alla julienne	Carota fresca	30
	Finocchio fresco	20
	Olio extravergine di Oliva	4
	Sale fino iodato	0,3
Carote in tegame	Carota fresca	80
	Olio extravergine di Oliva	4
	Sale fino iodato	1
	Cipolla fresca	0,5
Fagioli all'uccelletto	Fagiolo Borlotti secco	30
	Brodo vegetale	10
	Pomodoro Pelati	10
	Cipolla fresca	5
	Olio extravergine di Oliva	5
	Prezzemolo fresco	1
	Sale aromatizzato (salvia-rosmarino)	0,3
Fagiolini all'olio	Fagiolini surgelati	70
	Olio extravergine di Oliva	5
	Sale fino iodato	1

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DIETETICHE

Fantasia di insalata (insalata, carote e radicchio)	Carota fresca	20
	Lattuga	14
	Radicchio rosso	14
	Olio extravergine di Oliva	4
	Sale fino iodato	1
Finocchi alla julienne	Finocchio fresco	40
	Olio extravergine di Oliva	4
	Sale fino iodato	0,3
Finocchio gratinato al forno	Finocchio fresco	70
	Grana Padano senza lisozima	4
	Olio extravergine di Oliva	4
	Pane grattugiato	2
Insalata bicolore (carote e cappuccio)	Carota fresca	30
	Cavolo Cappuccio Verde	20
	Olio extravergine di Oliva	4
	Sale fino iodato	1
Insalata bicolore (insalata e carote)	Carota fresca	30
	Lattuga	20
	Olio extravergine di Oliva	4
	Sale fino iodato	1
Insalata bicolore (insalata e radicchio)	Lattuga	20
	Radicchio rosso	20
	Olio extravergine di Oliva	4
	Sale fino iodato	1
Insalata di pomodori	Pomodoro fresco	80
	Olio extravergine di Oliva	4
	Sale fino iodato	1
Insalata e Carote alla julienne	Carota fresca	30
	Lattuga	20
	Olio extravergine di Oliva	4
	Sale fino iodato	0,3
Insalata e finocchi alla julienne	Finocchio fresco	20
	Lattuga	20
	Olio extravergine di Oliva	4
	Sale fino iodato	0,3
Insalata e radicchio	Lattuga	20
	Radicchio rosso	15
	Olio extravergine di Oliva	4
	Sale fino iodato	1
Insalata e/o Cappuccio alla julienne	Cavolo Cappuccio Verde	40
	Lattuga	40
	Olio extravergine di Oliva	4
	Sale fino iodato	0,3

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DIETETICHE

Insalata tricolore (pomodoro, carote e insalata)	Pomodoro fresco	27
	Carota fresca	20
	Lattuga	14
	Olio extravergine di Oliva	4
	Sale fino iodato	1
Insalata verde	Lattuga	40
	Olio extravergine di Oliva	4
	Sale fino iodato	0,3
Patate arrosto	Patata	120
	Olio extravergine di Oliva	4
	Sale aromatizzato (salvia-rosmarino)	0,3
Piselli al pomodoro	Pisello Fine surgelato	60
	Brodo vegetale	10
	Pomodoro Pelati	7
	Cipolla fresca	6
	Olio extravergine di Oliva	3
	Sale fino iodato	0,3
Piselli al prezzemolo	Pisello Fine surgelato	60
	Brodo vegetale	10
	Cipolla fresca	6
	Olio extravergine di Oliva	3
	Prezzemolo fresco	1
	Sale fino iodato	1
Pure di patate	Patata	110
	Latte UHT Parzialmente Scremato	30
	Burro	2
	Grana Padano senza lisozima	2
	Sale fino iodato	0,3
Radicchio e finocchio alla julienne	Finocchio fresco	20
	Radicchio rosso	15
	Olio extravergine di Oliva	4
	Sale fino iodato	0,3
Spinaci in tegame	Spinacio a cubetti surgelato	100
	Olio extravergine di Oliva	4
	Sale fino iodato	0,3
Verdure stufate	Zucchini fresca	40
	Melanzana fresca	20
	Peperone Giallo fresco	20
	Brodo vegetale	10
	Olio extravergine di Oliva	5
	Cipolla fresca	3
	Aglio fresco	2
	Sale fino iodato	1

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DIETETICHE

Zucchine gratinate	Zucchina fresca	90
	Olio extravergine di Oliva	5
	Mais Farina	2
	Pane grattugiato	2
	Prezzemolo fresco	1
Zucchine trifolate	Zucchina fresca	100
	Brodo vegetale	10
	Cipolla fresca	6
	Olio extravergine di Oliva	4
	Prezzemolo fresco	1
	Sale fino iodato	1
Pane comune	Pane comune	40
Pane integrale	Pane Tipo Integrale	40
Frutta	Frutta di stagione	150
Latte con cacao e pane - merenda	Latte fresco Intero	220
	Pane comune	50
	Cacao in polvere	10
Latte con orzo e pane con marmellata - merenda	Latte UHT Parzialmente Scremato	220
	Pane comune	50
	Confettura di Albicocca biologica	10
	Confettura di Ciliege biologiche	10
	Confettura di Fragola biologica	10
	Preparato in polvere per bevanda orzo solubile	10
Latte con pane e marmellata - merenda	Latte UHT Parzialmente Scremato	220
	Latte UHT Parzialmente Scremato	220
	Pane comune	50
	Confettura di Albicocca biologica	10
	Confettura di Ciliege biologiche	10
	Confettura di Fragola biologica	10
Thè con pane e marmellata - merenda	Acqua	150
	Pane comune	50
	Confettura di Albicocca biologica	10
	Confettura di Ciliege biologiche	10
	Confettura di Fragola biologica	10
	Infuso the' deteinato	10
Yogurt	Yogurt alla frutta da latte intero	125

TABELLE DIETETICHE – Scuola primaria

Ricetta	Ingredienti	GR / ML
Cous-cous del Mediterraneo (zucchine, carote e piselli)	Couscous	60
	Zucchini fresca	50
	Carota fresca	40
	Pisello Fine surgelato	20
	Brodo vegetale	10
	Olio extravergine di Oliva	7
	Cipolla fresca	4
	Sale fino iodato	1
	Aglione fresco	1
Gnocchi di patate al pomodoro	Gnocchi di patate	150
	Pomodoro Pelati	50
	Brodo vegetale	15
	Carota fresca	10
	Olio extravergine di Oliva	6
	Grana Padano senza lisozima	5
	Cipolla fresca	5
	Sale fino iodato	0,3
Gnocchi di patate pomodoro e ricotta	Gnocchi di patate	150
	Pomodoro Pelati	60
	Carota fresca	15
	Ricotta di Vacca	15
	Brodo vegetale	15
	Cipolla fresca	10
	Olio extravergine di Oliva	6
	Grana Padano senza lisozima	5
	Sale fino iodato	0,3
Insalata del contadino (orzo perlato)	Orzo Perlato	70
	Zucchini fresca	50
	Carota fresca	30
	Pomodorini freschi	30
	Patata	25
	Olio extravergine di Oliva	7
	Sale fino iodato	1
Minestra di riso e sedano	Patata	50
	Riso Vialone Nano	35
	Cipolla fresca	10
	Sedano fresco	5
	Grana Padano senza lisozima	4
	Olio extravergine di Oliva	3
	Sale fino iodato	0,3

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DIETETICHE

Pasta ai pomodori e basilico	Pasta di Semola di grano duro	70
	Pomodoro Grappolo	60
	Olio extravergine di Oliva	7
	Grana Padano senza lisozima	7
	Basilico fresco	1
	Basilico fresco	1
	Sale fino iodato	1
Pasta al burro e salvia	Pasta di Semola di grano duro	80
	Burro	5
	Grana Padano senza lisozima	5
	Salvia fresca	1
	Sale fino iodato	0,3
Pasta al pesto	Pasta di Semola di grano duro	70
	Brodo vegetale	20
	Pesto senz'aglio	15
	Grana Padano senza lisozima	7
	Olio extravergine di Oliva	6
	Sale fino iodato	1
Pasta al pesto delicato	Pasta di Semola di grano duro	70
	Brodo vegetale	20
	Basilico fresco	7
	Olio extravergine di Oliva	6
	Grana Padano senza lisozima	5
	Sale fino iodato	1
Pasta al pomodoro	Pasta di Semola di grano duro	70
	Pomodoro Pelati	50
	Carota fresca	15
	Cipolla fresca	10
	Grana Padano senza lisozima	7
	Olio extravergine di Oliva	5
	Sale fino iodato	0,3
Pasta al pomodoro e basilico	Pasta di Semola di grano duro	70
	Pomodoro Pelati	60
	Carota fresca	15
	Cipolla fresca	15
	Grana Padano senza lisozima	7
	Olio extravergine di Oliva	6
	Basilico fresco	1
	Sale fino iodato	1

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DIETETICHE

Pasta al ragù di lenticchie	Pasta di Semola di grano duro	70
	Pomodoro Pelati	30
	Lenticchia secca	20
	Brodo vegetale	20
	Olio extravergine di Oliva	6
	Carota fresca	4
	Grana Padano senza lisozima	4
	Cipolla fresca	4
	Sale aromatizzato (salvia-rosmarino)	1
Pasta al sugo vegetariano	Pasta di Semola di grano duro	70
	Pomodoro Pelati	60
	Carota fresca	15
	Zucca Gialla fresca	15
	Cipolla fresca	7
	Olio extravergine di Oliva	6
	Grana Padano senza lisozima	5
	Sedano fresco	3
	Sale aromatizzato (salvia-rosmarino)	0,3
	Salvia essicata	0,1
Pasta alla pizzaiola	Pasta di Semola di grano duro	70
	Pomodoro Pelati	60
	Olio extravergine di Oliva	6
	Cipolla fresca	6
	Grana Padano senza lisozima	5
	Sale fino iodato	0,3
	Origano essicato	0,1
Pasta all'olio e Grana	Pasta di Semola di grano duro	70
	Grana Padano senza lisozima	7
	Olio extravergine di Oliva	6
	Sale fino iodato	0,3
	Pasta di Semola di grano duro	80
	Olio extravergine di Oliva	5
	Grana Padano senza lisozima	5
	Salvia fresca	1
	Sale fino iodato	0,3
Pasta con crema di peperoni	Pasta di Semola di grano duro	70
	Peperone Giallo fresco	50
	Brodo vegetale	20
	Latte UHT Parzialmente Scremato	7
	Olio extravergine di Oliva	7
	Grana Padano senza lisozima	4
	Cipolla fresca	4
	Sale fino iodato	1

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DIETETICHE

Pasta con crema di zucchine	Pasta di Semola di grano duro	70
	Zucchina fresca	50
	Brodo vegetale	20
	Olio extravergine di Oliva	7
	Grana Padano senza lisozima	5
	Cipolla fresca	4
	Sale fino iodato	1
Pasta con piselli	Pasta di Semola di grano duro	70
	Pisello Fine surgelato	30
	Brodo vegetale	20
	Carota fresca	15
	Olio extravergine di Oliva	6
	Grana Padano senza lisozima	4
	Cipolla fresca	3
Pasta e fagioli alla Veneta	Sale fino iodato	1
	Patata	40
	Pasta di Semola di grano duro	25
	Fagiolo Borlotti secco	25
	Carota fresca	15
	Olio extravergine di Oliva	4
	Grana Padano senza lisozima	3
Pasta integrale al pomodoro	Cipolla fresca	2
	Sale fino iodato	0,3
	Pasta di semola integrale di grano duro	70
	Pomodoro Pelati	50
	Carota fresca	15
	Cipolla fresca	10
	Grana Padano senza lisozima	7
Pasta integrale al ragù di manzo	Olio extravergine di Oliva	5
	Sale fino iodato	1
	Pasta di semola integrale di grano duro	70
	Pomodoro Pelati	50
	Vitellone Copertina di fesa refrigerata	30
	Carota fresca	8
	Grana Padano senza lisozima	5
Pasta pomodoro e ricotta	Cipolla fresca	4
	Olio extravergine di Oliva	3
	Sedano fresco	2
	Sale aromatizzato (salvia-rosmarino)	0,3
	Pasta di Semola di grano duro	70
	Pomodoro Pelati	60
	Carota fresca	15
	Ricotta di Vacca	15
	Cipolla fresca	10
	Olio extravergine di Oliva	6
	Grana Padano senza lisozima	5
	Sale fino iodato	1

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DIETETICHE

Pastina in brodo di carne	Vitellone Copertina di fesa refrigerata	90
	Pasta di Semola di grano duro	40
	Carota fresca	4
	Grana Padano senza lisozima	4
	Cipolla fresca	4
	Sedano fresco	1
	Sale fino iodato	0,3
Pizza Margherita	Base Pizza fresca	100
	Mozzarella a Filoni	30
	Pomodoro Pelati	25
	Asiago DOP	8
	Olio extravergine di Oliva	6
	Sale fino iodato	0,3
	Origano essiccato	0,1
Ravioli di magro olio e salvia	Ravioli di ricotta e spinaci	80
	Olio extravergine di Oliva	6
	Grana Padano senza lisozima	5
	Salvia fresca	1
	Sale fino iodato	0,3
Riso alle zucchine con crema di rapa rossa	Riso Vialone Nano	70
	Zucchina fresca	50
	Brodo vegetale	12
	Grana Padano senza lisozima	7
	Barbabietole Rosse cotte	5
	Burro	5
	Olio extravergine di Oliva	5
	Cipolla fresca	4
	Sale fino iodato	1
Riso con crema di lenticchie	Riso Vialone Nano	40
	Lenticchia secca	30
	Pomodoro Pelati	15
	Brodo vegetale	15
	Carota fresca	5
	Olio extravergine di Oliva	5
	Cipolla fresca	5
	Grana Padano senza lisozima	4
	Sale aromatizzato (salvia-rosmarino)	0,3
Riso con piselli	Riso Vialone Nano	70
	Pisello Fine surgelato	25
	Carota fresca	15
	Olio extravergine di Oliva	6
	Grana Padano senza lisozima	4
	Cipolla fresca	2
	Sale fino iodato	1

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DIETETICHE

Riso con zucchini	Riso Vialone Nano	70
	Zucchini fresca	50
	Brodo vegetale	12
	Grana Padano senza lisozima	7
	Burro	5
	Olio extravergine di Oliva	5
	Cipolla fresca	4
	Sale fino iodato	1
Risotto alla parmigiana	Riso Vialone Nano	70
	Cipolla fresca	15
	Brodo vegetale	12
	Grana Padano senza lisozima	5
	Burro	4
	Olio extravergine di Oliva	3
	Sale fino iodato	0,3
Risotto allo zafferano	Riso Vialone Nano	70
	Cipolla fresca	15
	Brodo vegetale	12
	Grana Padano senza lisozima	5
	Olio extravergine di Oliva	3
	Sale fino iodato	0,3
	Zafferano	0,1
Risotto di zucca e salvia	Riso Vialone Nano	70
	Zucca Gialla fresca	50
	Brodo vegetale	15
	Grana Padano senza lisozima	5
	Olio extravergine di Oliva	4
	Carota fresca	2
	Cipolla fresca	2
	Sale fino iodato	0,3
	Salvia essicata	0,1
Risotto giallo con zucchini e zafferano	Riso Vialone Nano	70
	Zucchini fresca	50
	Brodo vegetale	12
	Grana Padano senza lisozima	7
	Burro	5
	Olio extravergine di Oliva	5
	Cipolla fresca	4
	Sale fino iodato	1
	Zafferano	0,1
Tortellini in brodo vegetale	Brodo vegetale	150
	Tortellini di carne	50
	Carota fresca	10
	Cipolla fresca	5
	Grana Padano senza lisozima	4
	Sedano fresco	1
	Sale fino iodato	0,3

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DIETETICHE

Vellutata di verdure con crostini	Patata	60
	Bieta Costa fresca	30
	Carota fresca	20
	Crostini di pane	20
	Cipolla fresca	7
	Grana Padano senza lisozima	4
	Sedano fresco	3
	Olio extravergine di Oliva	3
	Sale fino iodato	0,3
Arrosto di maiale in salsa di mele	Maiale Lonza refrigerata	70
	Mela	20
	Brodo vegetale	15
	Cipolla fresca	8
	Olio extravergine di Oliva	3
	Sale aromatizzato (salvia-rosmarino)	0,3
Arrosto di manzo	Carne di bovino, tagli posteriori, fresca	90
	Carota fresca	15
	Brodo vegetale	15
	Cipolla fresca	10
	Olio extravergine di Oliva	5
	Sedano fresco	2
Bollito di manzo in salsa di pane	Sale aromatizzato (salvia-rosmarino)	0,3
	Brodo vegetale	150
	Vitellone Copertina di fesa refrigerata	90
	Pane grattugiato	30
	Grana Padano senza lisozima	5
	Carota fresca	4
	Cipolla fresca	4
	Olio extravergine di Oliva	2
	Sedano fresco	1
Cotoletta di pollo	Sale fino iodato	0,3
	Pollo Petto intero refrigerato	70
	Mais Farina	3
	Pane grattugiato	2
	Olio extravergine di Oliva	2
Crocchette di patate	Sale aromatizzato (salvia-rosmarino)	0,3
	Patata	100
	Prosciutto Cotto	15
	Uova Intere pastorizzate	12
	Pane grattugiato	10
	Grana Padano senza lisozima	5
Dadolini di pollo al limone	Sale fino iodato	1
	Pollo Petto intero refrigerato	70
	Brodo vegetale	15
	Limone	5
	Grano tenero Tipo "00" Farina	4
	Cipolla fresca	4
	Olio extravergine di Oliva	3
	Sale fino iodato	0,3

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DIETETICHE

Farifrittata di ceci con verdure	Acqua	75
	Ceci Farina	30
	Carota fresca	15
	Zucchina fresca	10
	Olio extravergine di Oliva	4
	Cipolla fresca	3
	Sedano fresco	2
	Sale aromatizzato (salvia-rosmarino)	1
Fesa di tacchino arrosto	Tacchino Fesa intera fresca	90
	Brodo vegetale	15
	Olio extravergine di Oliva	3
	Carota fresca	2
	Cipolla fresca	2
	Sedano fresco	1
	Sale aromatizzato (salvia-rosmarino)	0,3
Filetti di merluzzo gratinati	Merluzzo filetto surgelato	80
	Pane grattugiato	10
	Mais Farina	8
	Olio extravergine di Oliva	5
	Sale aromatizzato (salvia-rosmarino)	1
Filetti di salmone al limone	Salmone Filetto surgelato	100
	Pane grattugiato	15
	Limone	8
	Olio extravergine di Oliva	5
Filetto di platessa dorata al forno	Platessa filetto surgelata	80
	Pane grattugiato	3
	Olio extravergine di Oliva	3
	Mais Farina	2
	Sale aromatizzato (salvia-rosmarino)	0,3
Frittata con carciofi	Uova Intere pastorizzate	75
	Carciofo, fondi	25
	Latte UHT Parzialmente Scremato	8
	Grana Padano senza lisozima	4
	Olio extravergine di Oliva	2
	Sale fino iodato	0,3
Frittata di patate	Uova Intere pastorizzate	70
	Patata	30
	Latte UHT Parzialmente Scremato	8
	Grana Padano senza lisozima	5
	Olio extravergine di Oliva	2
	Sale fino iodato	0,3
Frittata saporita	Uova Intere pastorizzate	70
	Scamorza	20
	Latte UHT Parzialmente Scremato	15
	Grana Padano senza lisozima	7
	Olio extravergine di Oliva	4
	Sale fino iodato	1

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DIETETICHE

Frittata semplice	Uova Intere pastorizzate	70
	Latte UHT Parzialmente Scremato	8
	Grana Padano senza lisozima	5
	Olio extravergine di Oliva	2
	Sale fino iodato	1
Hamburger di manzo	Carne di bovino, tagli posteriori, fresca	70
	Patata	35
	Brodo vegetale	12
	Olio extravergine di Oliva	2
	Grana Padano senza lisozima	2
	Sale aromatizzato (salvia-rosmarino)	1
Mozzarella alla caprese	Pomodoro fresco	100
	Mozzarella di Vacca	60
	Olio extravergine di Oliva	7
	Sale fino iodato	1
Omelette al prosciutto	Uova Intere pastorizzate	60
	Latte UHT Parzialmente Scremato	15
	Prosciutto Cotto	10
	Olio extravergine di Oliva	7
	Grana Padano senza lisozima	5
	Sale fino iodato	1
Pasticcio al ragù di manzo	Pomodoro Pelati	60
	Pasta all'uovo fresca per lasagne	45
	Vitellone Copertina di fesa refrigerata	30
	Brodo vegetale	15
	Grana Padano senza lisozima	7
	Carota fresca	5
	Cipolla fresca	5
	Olio extravergine di Oliva	3
	Sedano fresco	2
	Sale aromatizzato (salvia-rosmarino)	0,3
Petto di tacchino dorato	Tacchino Fesa intera fresca	70
	Pane grattugiato	10
	Mais Farina	10
	Olio extravergine di Oliva	5
	Sale aromatizzato (salvia-rosmarino)	1
Polpette di legumi	Patata	40
	Carota fresca	15
	Lenticchia secca	14
	Fagiolo Borlotti secco	13
	Ceci secchi	13
	Olio extravergine di Oliva	5
	Grana Padano senza lisozima	5
	Pane grattugiato	3
	Sale aromatizzato (salvia-rosmarino)	1
	Origano essiccato	1

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DIETETICHE

Polpette di merluzzo al pomodoro	Merluzzo filetto surgelato	80
	Pomodoro Pelati	40
	Patata	40
	Carota fresca	10
	Cipolla fresca	10
	Olio extravergine di Oliva	5
	Sale fino iodato	1
Quadratini di platessa	Platessa filetto surgelata	80
	Patata	40
	Pane grattugiato	3
	Prezzemolo fresco	3
	Olio extravergine di Oliva	2
	Mais Farina	2
	Sale aromatizzato (salvia-rosmarino)	0,3
Scaloppe di pollo	Pollo Petto intero refrigerato	70
	Brodo vegetale	12
	Grano tenero Tipo "00" Farina	4
	Cipolla fresca	4
	Olio extravergine di Oliva	3
	Sale fino iodato	1
Scaloppine di tacchino	Tacchino Fesa intera fresca	70
	Brodo vegetale	15
	Grano tenero Tipo "00" Farina	3
	Olio extravergine di Oliva	2
	Sale aromatizzato (salvia-rosmarino)	0,3
Schiacciatina di verdure	Patata	50
	Carota fresca	15
	Spinacio a cubetti surgelato	15
	Bieta Costa fresca	15
	Olio extravergine di Oliva	4
	Uova Intere pastorizzate	3
	Grana Padano senza lisozima	3
	Sale fino iodato	0,3
Spezzatino di manzo con polenta	Vitellone Copertina di fesa refrigerata	90
	Mais Farina	40
	Pomodoro Pelati	20
	Brodo vegetale	15
	Carota fresca	10
	Olio extravergine di Oliva	5
	Cipolla fresca	5
	Sedano fresco	3
	Sale aromatizzato (salvia-rosmarino)	0,3
Spezzatino di tacchino con carote	Tacchino Fesa intera fresca	90
	Carota fresca	40
	Brodo vegetale	15
	Cipolla fresca	11
	Olio extravergine di Oliva	5
	Sedano fresco	3
	Sale aromatizzato (salvia-rosmarino)	0,3

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DIETETICHE

Tocchetti di petti di tacchino	Tacchino Fesa intera fresca	70
	Brodo vegetale	20
	Carota fresca	10
	Olio extravergine di Oliva	5
	Cipolla fresca	4
	Sale aromatizzato (salvia-rosmarino)	2
Tonno	Tonno sott'olio d'oliva	50
	Olio extravergine di Oliva	1
Tronchetti di merluzzo gratinati	Merluzzo filetto surgelato	80
	Pane grattugiato	10
	Mais Farina	8
	Olio extravergine di Oliva	5
	Sale aromatizzato (salvia-rosmarino)	1
Asiago DOP	Asiago DOP	60
Monte Veronese DOP	Monte Veronese DOP	60
Monte Veronese DOP (in alternativa al secondo piatto)	Monte Veronese DOP	50
Mozzarella	Mozzarella di Vacca	60
Robiola	Robiola	60
Stracchino (in alternativa al secondo)	Stracchino	70
Prosciutto Cotto	Prosciutto Cotto	40
Bietole all'olio	Bieta Costa fresca	120
	Olio extravergine di Oliva	5
	Sale fino iodato	0,3
Broccoli e patate al gratin	Patata	50
	Broccolo fresco	30
	Pane grattugiato	8
	Olio extravergine di Oliva	4
	Grana Padano senza lisozima	3
	Sale fino iodato	0,3
Cappuccio alla julienne	Cavolo Cappuccio Verde	50
	Olio extravergine di Oliva	5
	Sale fino iodato	0,3
Cappuccio e carote alla julienne	Carota fresca	35
	Cavolo Cappuccio Verde	25
	Olio extravergine di Oliva	5
	Sale fino iodato	0,3
Carote alla julienne	Carota fresca	70
	Olio extravergine di Oliva	5
	Sale fino iodato	0,3
Carote all'olio lessate	Carota fresca	100
	Olio extravergine di Oliva	5
	Sale fino iodato	0,3
Carote e finocchio alla julienne	Carota fresca	35
	Finocchio fresco	25
	Olio extravergine di Oliva	5
	Sale fino iodato	0,3

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DIETETICHE

Fagioli all'uccelletto	Fagiolo Borlotti secco	35
	Pomodoro Pelati	15
	Brodo vegetale	15
	Cipolla fresca	10
	Olio extravergine di Oliva	5
	Prezzemolo fresco	1
	Sale aromatizzato (salvia-rosmarino)	0,3
Fagiolini all'olio	Fagiolini surgelati	90
	Olio extravergine di Oliva	7
	Sale fino iodato	1
Fantasia di insalata (insalata, carote e radicchio)	Carota fresca	23
	Lattuga	17
	Radicchio rosso	17
	Olio extravergine di Oliva	5
	Sale fino iodato	1
Finocchi alla julienne	Finocchio fresco	50
	Olio extravergine di Oliva	5
	Sale fino iodato	0,3
Finocchio gratinato al forno	Finocchio fresco	80
	Olio extravergine di Oliva	5
	Grana Padano senza lisozima	5
	Pane grattugiato	3
Insalata bicolore (carote e cappuccio)	Carota fresca	35
	Cavolo Cappuccio Verde	25
	Olio extravergine di Oliva	5
	Sale fino iodato	1
Insalata bicolore (insalata e carote)	Carota fresca	35
	Lattuga	25
	Olio extravergine di Oliva	5
	Sale fino iodato	1
Insalata bicolore (insalata e radicchio)	Lattuga	25
	Radicchio rosso	25
	Olio extravergine di Oliva	5
	Sale fino iodato	1
Insalata di pomodori	Pomodoro fresco	100
	Olio extravergine di Oliva	5
	Sale fino iodato	1
Insalata e Cappuccio alla julienne	Lattuga	25
	Cavolo Cappuccio Verde	25
	Olio extravergine di Oliva	5
	Sale fino iodato	0,3
Insalata e Carote alla julienne	Carota fresca	35
	Lattuga	25
	Olio extravergine di Oliva	5
	Sale fino iodato	0,3

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DIETETICHE

Insalata e finocchi alla julienne	Lattuga	25
	Finocchio fresco	25
	Olio extravergine di Oliva	5
	Sale fino iodato	0,3
Insalata e/o Cappuccio alla julienne	Lattuga	50
	Cavolo Cappuccio Verde	50
	Olio extravergine di Oliva	5
	Sale fino iodato	0,3
Insalata mista (insalata e radicchio)	Lattuga	25
	Radicchio rosso	25
	Olio extravergine di Oliva	5
	Sale fino iodato	0,3
Insalata tricolore (pomodoro, carote e insalata)	Pomodoro fresco	34
	Carota fresca	23
	Lattuga	17
	Olio extravergine di Oliva	5
	Sale fino iodato	1
Insalata verde	Lattuga	50
	Olio extravergine di Oliva	5
	Sale fino iodato	0,3
Patate arrosto	Patata	150
	Olio extravergine di Oliva	5
	Sale aromatizzato (salvia-rosmarino)	0,3
Piselli al pomodoro	Pisello Fine surgelato	80
	Brodo vegetale	15
	Pomodoro Pelati	10
	Cipolla fresca	8
	Olio extravergine di Oliva	4
	Sale fino iodato	0,3
Pure di patate	Patata	130
	Latte UHT Parzialmente Scremato	40
	Burro	3
	Grana Padano senza lisozima	3
	Sale fino iodato	0,3
Radicchio e finocchio alla julienne	Finocchio fresco	25
	Radicchio rosso	20
	Olio extravergine di Oliva	5
	Sale fino iodato	0,3
Spinaci in tegame	Spinacio a cubetti surgelato	130
	Olio extravergine di Oliva	5
	Sale fino iodato	0,3
Verdure stufate	Zucchini fresca	40
	Melanzana fresca	30
	Peperone Giallo fresco	30
	Brodo vegetale	12
	Olio extravergine di Oliva	7
	Cipolla fresca	4
	Aglio fresco	2
	Sale fino iodato	1

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DIETETICHE

Zucchine gratinate	Zucchini fresca	100
	Olio extravergine di Oliva	7
	Pane grattugiato	3
	Mais Farina	3
	Prezzemolo fresco	1
Zucchine trifolate	Zucchini fresca	120
	Brodo vegetale	12
	Cipolla fresca	8
	Olio extravergine di Oliva	5
	Prezzemolo fresco	1
	Sale fino iodato	1
Pane comune	Pane comune	50
Pane integrale	Pane Tipo Integrale	50
Yogurt	Yogurt alla frutta da latte intero	125
Frutta	Frutta di stagione	150

TABELLE DIETETICHE – Scuola secondaria di primo grado

Ricetta	Ingredienti	GR / ML
Cous-cous del Mediterraneo (zucchine, carote e piselli)	Couscous	80
	Zucchini fresca	70
	Carota fresca	50
	Pisello Fine surgelato	25
	Olio extravergine di Oliva	10
	Brodo vegetale	10
	Cipolla fresca	5
	Sale fino iodato	1
	Aglio fresco	1
Gnocchi di patate al pomodoro	Gnocchi di patate	200
	Pomodoro Pelati	60
	Brodo vegetale	20
	Carota fresca	10
	Olio extravergine di Oliva	7
	Grana Padano senza lisozima	7
	Cipolla fresca	6
	Sale fino iodato	0,4
Gnocchi di patate pomodoro e ricotta	Gnocchi di patate	200
	Pomodoro Pelati	80
	Ricotta di Vacca	20
	Brodo vegetale	20
	Carota fresca	15
	Cipolla fresca	10
	Olio extravergine di Oliva	7
	Grana Padano senza lisozima	7
	Sale fino iodato	0,4
Insalata del contadino (orzo perlato)	Orzo Perlato	90
	Zucchini fresca	70
	Carota fresca	40
	Pomodorini freschi	40
	Patata	35
	Olio extravergine di Oliva	10
	Sale fino iodato	1
Pasta ai pomodori e basilico	Pasta di Semola di grano duro	90
	Pomodoro Grappolo	80
	Olio extravergine di Oliva	10
	Grana Padano senza lisozima	10
	Basilico fresco	1
	Sale fino iodato	1

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DIETETICHE

Pasta al burro e salvia	Pasta di Semola di grano duro	100
	Grana Padano senza lisozima	7
	Burro	5
	Salvia fresca	1
	Sale fino iodato	0,4
Pasta al pesto	Pasta di Semola di grano duro	90
	Brodo vegetale	30
	Pesto senz'aglio	20
	Grana Padano senza lisozima	10
	Olio extravergine di Oliva	7
	Sale fino iodato	1
Pasta al pesto delicato	Pasta di Semola di grano duro	90
	Brodo vegetale	30
	Basilico fresco	9
	Olio extravergine di Oliva	7
	Grana Padano senza lisozima	7
	Sale fino iodato	1
Pasta al pomodoro	Pasta di Semola di grano duro	90
	Pomodoro Pelati	60
	Carota fresca	15
	Grana Padano senza lisozima	10
	Cipolla fresca	10
	Olio extravergine di Oliva	7
	Sale fino iodato	0,4
Pasta al pomodoro e basilico	Pasta di Semola di grano duro	90
	Pomodoro Pelati	80
	Carota fresca	20
	Cipolla fresca	20
	Grana Padano senza lisozima	10
	Olio extravergine di Oliva	7
	Basilico fresco	1
	Sale fino iodato	1
Pasta al ragù di lenticchie	Pasta di Semola di grano duro	90
	Pomodoro Pelati	35
	Brodo vegetale	30
	Lenticchia secca	25
	Olio extravergine di Oliva	7
	Carota fresca	5
	Grana Padano senza lisozima	5
	Cipolla fresca	5
	Sale aromatizzato (salvia-rosmarino)	1

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DIETETICHE

Pasta al sugo vegetariano	Pasta di Semola di grano duro	90
	Pomodoro Pelati	80
	Carota fresca	18
	Zucca Gialla fresca	18
	Cipolla fresca	10
	Olio extravergine di Oliva	7
	Grana Padano senza lisozima	7
	Sedano fresco	4
	Sale aromatizzato (salvia-rosmarino)	0,4
	Salvia essicata	0,1
Pasta alla pizzaiola	Pasta di Semola di grano duro	90
	Pomodoro Pelati	80
	Olio extravergine di Oliva	7
	Grana Padano senza lisozima	7
	Cipolla fresca	7
	Sale fino iodato	0,4
	Origano essicato	0,1
Pasta all'olio e Grana	Pasta di Semola di grano duro	90
	Grana Padano senza lisozima	10
	Olio extravergine di Oliva	7
	Sale fino iodato	0,4
Pasta all'olio e salvia	Pasta di Semola di grano duro	100
	Olio extravergine di Oliva	7
	Grana Padano senza lisozima	7
	Salvia fresca	1
	Sale fino iodato	0,4
Pasta con crema di peperoni	Pasta di Semola di grano duro	90
	Peperone Giallo fresco	70
	Brodo vegetale	30
	Latte UHT Parzialmente Scremato	10
	Olio extravergine di Oliva	10
	Grana Padano senza lisozima	5
	Cipolla fresca	5
	Sale fino iodato	1
Pasta con crema di zucchine	Pasta di Semola di grano duro	90
	Zucchina fresca	70
	Brodo vegetale	30
	Olio extravergine di Oliva	10
	Grana Padano senza lisozima	5
	Cipolla fresca	5
	Sale fino iodato	1
Pasta con piselli	Pasta di Semola di grano duro	80
	Pisello Fine surgelato	35
	Brodo vegetale	30
	Carota fresca	20
	Olio extravergine di Oliva	7
	Grana Padano senza lisozima	5
	Cipolla fresca	4
	Sale fino iodato	1

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DIETETICHE

Pasta e fagioli alla Veneta	Patata	50
	Fagiolo Borlotti secco	35
	Pasta di Semola di grano duro	30
	Carota fresca	20
	Olio extravergine di Oliva	5
	Grana Padano senza lisozima	4
	Cipolla fresca	3
	Sale fino iodato	0,4
Pasta integrale al pomodoro	Pasta di semola integrale di grano duro	90
	Pomodoro Pelati	60
	Carota fresca	15
	Grana Padano senza lisozima	10
	Cipolla fresca	10
	Olio extravergine di Oliva	7
	Sale fino iodato	1
Pasta integrale al ragù di manzo	Pasta di semola integrale di grano duro	90
	Pomodoro Pelati	60
	Vitellone Copertina di fesa refrigerata	30
	Carota fresca	8
	Grana Padano senza lisozima	7
	Olio extravergine di Oliva	4
	Cipolla fresca	4
	Sedano fresco	2
	Sale aromatizzato (salvia-rosmarino)	0,4
Pasta pomodoro e ricotta	Pasta di Semola di grano duro	90
	Pomodoro Pelati	80
	Ricotta di Vacca	20
	Carota fresca	15
	Cipolla fresca	10
	Olio extravergine di Oliva	7
	Grana Padano senza lisozima	7
	Sale fino iodato	1
Pastina in brodo di carne	Vitellone Copertina di fesa refrigerata	120
	Pasta di Semola di grano duro	50
	Carota fresca	5
	Grana Padano senza lisozima	5
	Cipolla fresca	5
	Sedano fresco	1
	Sale fino iodato	0,4
Pizza Margherita	Base Pizza fresca	110
	Mozzarella a Filoni	35
	Pomodoro Pelati	30
	Asiago DOP	10
	Olio extravergine di Oliva	7
	Sale fino iodato	0,4
	Origano essiccato	0,1

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DIETETICHE

Ravioli di magro olio e salvia	Ravioli di ricotta e spinaci	100
	Olio extravergine di Oliva	7
	Grana Padano senza lisozima	7
	Salvia fresca	1
	Sale fino iodato	0,4
Riso alle zucchine con crema di rapa rossa	Riso Vialone Nano	90
	Zucchini freschi	70
	Brodo vegetale	15
	Grana Padano senza lisozima	10
	Olio extravergine di Oliva	7
	Barbabietole Rosse cotte	5
	Burro	5
	Cipolla fresca	5
	Sale fino iodato	1
Riso all'olio e Parmigiano	Riso Vialone Nano	90
	Parmigiano Reggiano DOP	7
	Olio extravergine di Oliva	7
	Sale fino iodato	1
Riso con crema di lenticchie	Riso Vialone Nano	45
	Lenticchia secca	40
	Pomodoro Pelati	20
	Brodo vegetale	20
	Carota fresca	5
	Olio extravergine di Oliva	5
	Grana Padano senza lisozima	5
	Cipolla fresca	5
	Sale aromatizzato (salvia-rosmarino)	0,4
Riso con piselli	Riso Vialone Nano	90
	Pisello Fine surgelato	30
	Carota fresca	20
	Olio extravergine di Oliva	7
	Grana Padano senza lisozima	5
	Cipolla fresca	3
	Sale fino iodato	1
Riso con zucchine	Riso Vialone Nano	90
	Zucchini freschi	70
	Brodo vegetale	15
	Grana Padano senza lisozima	10
	Olio extravergine di Oliva	7
	Burro	5
	Cipolla fresca	5
	Sale fino iodato	1
Risotto alla parmigiana	Riso Vialone Nano	90
	Cipolla fresca	20
	Brodo vegetale	15
	Grana Padano senza lisozima	7
	Burro	5
	Olio extravergine di Oliva	4
	Sale fino iodato	0,4

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DIETETICHE

Risotto allo zafferano	Riso Vialone Nano	90
	Cipolla fresca	20
	Brodo vegetale	15
	Grana Padano senza lisozima	7
	Olio extravergine di Oliva	4
	Sale fino iodato	0,4
	Zafferano	0,1
Risotto di zucca e salvia	Riso Vialone Nano	90
	Zucca Gialla fresca	50
	Brodo vegetale	20
	Grana Padano senza lisozima	7
	Olio extravergine di Oliva	5
	Carota fresca	2
	Cipolla fresca	2
	Sale fino iodato	0,4
	Salvia essicata	0,1
Risotto giallo con zucchine e zafferano	Riso Vialone Nano	90
	Zucchini fresca	70
	Brodo vegetale	15
	Grana Padano senza lisozima	10
	Olio extravergine di Oliva	7
	Burro	5
	Cipolla fresca	5
	Sale fino iodato	1
	Zafferano	0,1
Tortellini in brodo vegetale	Brodo vegetale	150
	Tortellini di carne	80
	Carota fresca	12
	Cipolla fresca	6
	Grana Padano senza lisozima	5
	Sedano fresco	1
	Sale fino iodato	0,4
Vellutata di verdure con crostini	Patata	70
	Bieta Costa fresca	40
	Crostini di pane	30
	Carota fresca	25
	Cipolla fresca	10
	Grana Padano senza lisozima	5
	Olio extravergine di Oliva	4
	Sedano fresco	3
	Sale fino iodato	0,4
Arrosto di maiale in salsa di mele	Maiale Lonza refrigerata	90
	Mela	30
	Brodo vegetale	20
	Cipolla fresca	10
	Olio extravergine di Oliva	5
	Sale aromatizzato (salvia-rosmarino)	0,4

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DIETETICHE

Arrosto di manzo	Carne di bovino, tagli posteriori, fresca	100
	Brodo vegetale	20
	Carota fresca	15
	Cipolla fresca	10
	Olio extravergine di Oliva	7
	Sedano fresco	3
	Sale aromatizzato (salvia-rosmarino)	0,4
Bollito di manzo in salsa di pane	Brodo vegetale	150
	Vitellone Copertina di fesa refrigerata	120
	Pane grattugiato	40
	Grana Padano senza lisozima	7
	Carota fresca	5
	Cipolla fresca	5
	Olio extravergine di Oliva	3
	Sedano fresco	1
	Sale fino iodato	0,4
Cotoletta di pollo	Pollo Petto intero refrigerato	90
	Olio extravergine di Oliva	3
	Mais Farina	3
	Pane grattugiato	2
	Sale aromatizzato (salvia-rosmarino)	0,4
Crocchette di patate	Patata	120
	Prosciutto Cotto	20
	Pane grattugiato	15
	Uova Intere pastorizzate	13
	Grana Padano senza lisozima	5
	Sale fino iodato	1
Dadolini di pollo al limone	Pollo Petto intero refrigerato	90
	Brodo vegetale	20
	Limone	7
	Grano tenero Tipo "00" Farina	6
	Cipolla fresca	6
	Olio extravergine di Oliva	4
	Sale fino iodato	0,4
Farifrittata di ceci con verdure	Acqua	110
	Ceci Farina	40
	Carota fresca	20
	Zucchini fresca	13
	Olio extravergine di Oliva	5
	Cipolla fresca	4
	Sedano fresco	3
	Sale aromatizzato (salvia-rosmarino)	1
Fesa di tacchino arrosto	Tacchino Fesa intera fresca	100
	Brodo vegetale	20
	Olio extravergine di Oliva	5
	Carota fresca	2
	Cipolla fresca	2
	Sedano fresco	1
	Sale aromatizzato (salvia-rosmarino)	0,4

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DIETETICHE

Filetti di merluzzo gratinati	Merluzzo filetto surgelato	100
	Pane grattugiato	15
	Mais Farina	10
	Olio extravergine di Oliva	5
	Sale aromatizzato (salvia-rosmarino)	1
Filetti di salmone al limone	Salmone Filetto surgelato	130
	Pane grattugiato	20
	Limone	10
	Olio extravergine di Oliva	5
Filetto di platessa dorata al forno	Platessa filetto surgelato	100
	Pane grattugiato	3
	Olio extravergine di Oliva	3
	Mais Farina	2
	Sale aromatizzato (salvia-rosmarino)	0,4
Frittata con carciofi	Uova Intere pastorizzate	95
	Carciofo, fondi	30
	Latte UHT Parzialmente Scremato	8
	Grana Padano senza lisozima	5
	Olio extravergine di Oliva	2
	Sale fino iodato	0,4
Frittata di patate	Uova Intere pastorizzate	90
	Patata	35
	Latte UHT Parzialmente Scremato	8
	Grana Padano senza lisozima	5
	Olio extravergine di Oliva	2
	Sale fino iodato	0,4
Frittata saporita	Uova Intere pastorizzate	90
	Scamorza	30
	Latte UHT Parzialmente Scremato	20
	Grana Padano senza lisozima	9
	Olio extravergine di Oliva	5
	Sale fino iodato	1
Frittata semplice	Uova Intere pastorizzate	90
	Latte UHT Parzialmente Scremato	8
	Grana Padano senza lisozima	5
	Olio extravergine di Oliva	2
	Sale fino iodato	1
Hamburger di manzo	Carne di bovino, tagli posteriori, fresca	90
	Patata	45
	Brodo vegetale	15
	Olio extravergine di Oliva	2
	Grana Padano senza lisozima	2
	Sale aromatizzato (salvia-rosmarino)	1
Mozzarella alla caprese	Pomodoro fresco	150
	Mozzarella di Vacca	80
	Olio extravergine di Oliva	10
	Sale fino iodato	1

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DIETETICHE

Omelette al prosciutto	Uova Intere pastorizzate	80
	Latte UHT Parzialmente Scremato	20
	Prosciutto Cotto	15
	Olio extravergine di Oliva	9
	Grana Padano senza lisozima	7
	Sale fino iodato	1
Pasticcio al ragù di manzo	Pomodoro Pelati	80
	Pasta all'uovo fresca per lasagne	50
	Vitellone Copertina di fesa refrigerata	30
	Brodo vegetale	20
	Grana Padano senza lisozima	9
	Carota fresca	5
	Cipolla fresca	5
	Olio extravergine di Oliva	4
	Sedano fresco	2
	Sale aromatizzato (salvia-rosmarino)	0,4
Petto di tacchino dorato	Tacchino Fesa intera fresca	90
	Pane grattugiato	15
	Mais Farina	15
	Olio extravergine di Oliva	5
	Sale aromatizzato (salvia-rosmarino)	1
Polpette di legumi	Patata	50
	Carota fresca	20
	Ceci secchi	17
	Lenticchia secca	17
	Fagiolo Borlotti secco	16
	Grana Padano senza lisozima	7
	Pane grattugiato	5
	Olio extravergine di Oliva	5
	Sale aromatizzato (salvia-rosmarino)	1
	Origano essiccato	1
Polpette di merluzzo al pomodoro	Merluzzo filetto surgelato	100
	Pomodoro Pelati	50
	Patata	50
	Carota fresca	12,5
	Cipolla fresca	12,5
	Olio extravergine di Oliva	5
	Sale fino iodato	1
Quadratini di platessa	Platessa filetto surgelata	100
	Patata	50
	Pane grattugiato	3
	Prezzemolo fresco	3
	Olio extravergine di Oliva	2
	Mais Farina	2
	Sale aromatizzato (salvia-rosmarino)	0,4

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DIETETICHE

Scaloppe di pollo	Pollo Petto intero refrigerato	90
	Brodo vegetale	15
	Grano tenero Tipo "00" Farina	6
	Cipolla fresca	6
	Olio extravergine di Oliva	4
	Sale fino iodato	1
Scaloppine di tacchino	Tacchino Fesa intera fresca	90
	Brodo vegetale	20
	Grano tenero Tipo "00" Farina	3
	Olio extravergine di Oliva	3
	Sale aromatizzato (salvia-rosmarino)	0,4
Schiacciatina di verdure	Patata	65
	Carota fresca	20
	Spinacio a cubetti surgelato	20
	Bieta Costa fresca	20
	Olio extravergine di Oliva	5
	Uova Intere pastorizzate	4
	Grana Padano senza lisozima	4
	Sale fino iodato	0,4
Spezzatino di manzo con polenta	Vitellone Copertina di fesa refrigerata	120
	Mais Farina	45
	Pomodoro Pelati	20
	Brodo vegetale	20
	Carota fresca	12
	Olio extravergine di Oliva	7
	Cipolla fresca	6
	Sedano fresco	3
	Sale aromatizzato (salvia-rosmarino)	0,4
Spezzatino di tacchino con carote	Tacchino Fesa intera fresca	120
	Carota fresca	50
	Brodo vegetale	20
	Cipolla fresca	13
	Olio extravergine di Oliva	7
	Sedano fresco	6
	Sale aromatizzato (salvia-rosmarino)	0,4
Tocchetti di petti di tacchino	Tacchino Fesa intera fresca	90
	Brodo vegetale	20
	Carota fresca	12
	Cipolla fresca	6
	Olio extravergine di Oliva	5
	Sale aromatizzato (salvia-rosmarino)	2
Tonno	Tonno sott'olio d'oliva	60
	Olio extravergine di Oliva	2
Tronchetti di merluzzo gratinati	Merluzzo filetto surgelato	100
	Pane grattugiato	15
	Mais Farina	10
	Olio extravergine di Oliva	5
	Sale aromatizzato (salvia-rosmarino)	1

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DIETETICHE

Asiago DOP	Asiago DOP	80
Monte Veronese DOP	Monte Veronese DOP	80
Monte Veronese DOP (in alternativa al secondo piatto)	Monte Veronese DOP	60
Mozzarella	Mozzarella di Vacca	80
Robiola	Robiola	70
Stracchino (in alternativa al secondo)	Stracchino	90
Bresaola	Bresaola	40
	Olio extravergine di Oliva	2
	Limone	1
Prosciutto Cotto	Prosciutto Cotto	60
Bietole all'olio	Bieta Costa fresca	120
	Olio extravergine di Oliva	7
	Sale fino iodato	0,4
Broccoli e patate al gratin	Patata	65
	Broccolo fresco	35
	Pane grattugiato	10
	Olio extravergine di Oliva	5
	Grana Padano senza lisozima	4
	Sale fino iodato	0,4
Cappuccio alla julienne	Cavolo Cappuccio Verde	60
	Olio extravergine di Oliva	7
	Sale fino iodato	0,4
Cappuccio e carote alla julienne	Carota fresca	40
	Cavolo Cappuccio Verde	30
	Olio extravergine di Oliva	7
	Sale fino iodato	0,4
Carote alla julienne	Carota fresca	80
	Olio extravergine di Oliva	7
	Sale fino iodato	0,4
Carote all'olio lessate	Carota fresca	120
	Olio extravergine di Oliva	7
	Sale fino iodato	0,4
Carote e finocchio alla julienne	Carota fresca	40
	Finocchio fresco	30
	Olio extravergine di Oliva	7
	Sale fino iodato	0,4
Fagioli all'uccelletto	Fagiolo Borlotti secco	40
	Pomodoro Pelati	20
	Brodo vegetale	20
	Cipolla fresca	10
	Olio extravergine di Oliva	5
	Prezzemolo fresco	1
	Sale aromatizzato (salvia-rosmarino)	0,4
Fagiolini all'olio	Fagiolini surgelati	130
	Olio extravergine di Oliva	10
	Sale fino iodato	1

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DIETETICHE

Fantasia di insalata (insalata, carote e radicchio)	Carota fresca	27
	Lattuga	17
	Radicchio rosso	17
	Olio extravergine di Oliva	7
	Sale fino iodato	1
Finocchi alla julienne	Finocchio fresco	60
	Olio extravergine di Oliva	7
	Sale fino iodato	0,4
Finocchio gratinato al forno	Finocchio fresco	100
	Olio extravergine di Oliva	7
	Grana Padano senza lisozima	6
	Pane grattugiato	4
Insalata bicolore (carote e cappuccio)	Carota fresca	40
	Cavolo Cappuccio Verde	30
	Olio extravergine di Oliva	7
	Sale fino iodato	1
Insalata bicolore (insalata e carote)	Carota fresca	40
	Lattuga	25
	Olio extravergine di Oliva	7
	Sale fino iodato	1
Insalata bicolore (insalata e radicchio)	Lattuga	25
	Radicchio rosso	25
	Olio extravergine di Oliva	7
	Sale fino iodato	1
Insalata di pomodori	Pomodoro fresco	150
	Olio extravergine di Oliva	7
	Sale fino iodato	1
Insalata e Cappuccio alla julienne	Cavolo Cappuccio Verde	30
	Lattuga	25
	Olio extravergine di Oliva	7
	Sale fino iodato	0,4
Insalata e Carote alla julienne	Carota fresca	40
	Lattuga	25
	Olio extravergine di Oliva	7
	Sale fino iodato	0,4
Insalata e finocchi alla julienne	Finocchio fresco	30
	Lattuga	25
	Olio extravergine di Oliva	7
	Sale fino iodato	0,4
Insalata e/o Cappuccio alla julienne	Cavolo Cappuccio Verde	60
	Lattuga	50
	Olio extravergine di Oliva	7
	Sale fino iodato	0,4

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DIETETICHE

Insalata mista (insalata e radicchio)	Lattuga	25
	Radicchio rosso	25
	Olio extravergine di Oliva	7
	Sale fino iodato	0,4
Insalata tricolore (pomodoro, carote e insalata)	Pomodoro fresco	50
	Carota fresca	27
	Lattuga	17
	Olio extravergine di Oliva	7
	Sale fino iodato	1
Insalata verde	Lattuga	50
	Olio extravergine di Oliva	7
	Sale fino iodato	0,4
Patate arrosto	Patata	180
	Olio extravergine di Oliva	7
	Sale aromatizzato (salvia-rosmarino)	0,4
Piselli al pomodoro	Pisello Fine surgelato	100
	Brodo vegetale	20
	Pomodoro Pelati	10
	Cipolla fresca	10
	Olio extravergine di Oliva	5
	Sale fino iodato	0,4
Pure di patate	Patata	150
	Latte UHT Parzialmente Scremato	50
	Burro	5
	Grana Padano senza lisozima	5
	Sale fino iodato	0,4
Radicchio e finocchio alla julienne	Finocchio fresco	30
	Radicchio rosso	25
	Olio extravergine di Oliva	7
	Sale fino iodato	0,4
Spinaci in tegame	Spinacio a cubetti surgelato	150
	Olio extravergine di Oliva	7
	Sale fino iodato	0,4
Verdure stufate	Zucchini fresca	50
	Melanzana fresca	40
	Peperone Giallo fresco	40
	Brodo vegetale	15
	Olio extravergine di Oliva	10
	Cipolla fresca	5
	Aglio fresco	2
	Sale fino iodato	1
Zucchine gratinate	Zucchini fresca	120
	Olio extravergine di Oliva	10
	Pane grattugiato	4
	Mais Farina	4
	Prezzemolo fresco	1

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DIETETICHE

Zucchine trifolate	Zucchini fresca	130
	Brodo vegetale	15
	Cipolla fresca	10
	Olio extravergine di Oliva	7
	Prezzemolo fresco	1
	Sale fino iodato	1
Pane comune	Pane comune	80
Pane integrale	Pane Tipo Integrale	80
Frutta	Frutta di stagione	150
Yogurt	Yogurt alla frutta da latte intero	125