

Comune di MAGENTA

Provincia di Milano

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

Allegato n. 3

AL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

ASILI NIDO

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

GRAMMATURE

	<i>Fino a 6 mesi</i>
Latte di formula	200 g
<i>in alternativa al pasto a base di latte pappa costituita da:</i>	
Brodo di verdura	Carote q.b. Zucchine q.b. Patate 100 g
Crema di riso o mais o tapioca	25 g
Liofilizzato di carne (manzo, vitello, agnello)	30 g
<i>oppure</i>	
Omogeneizzato di carne	50 g
Olio extravergine d'oliva	5
Grana padano	4
Frutta fresca frullata (mela o pera)	200 g

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

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

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

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

PRIMI PIATTI

	12 – 24 mesi	24 – 36 mesi
<i>Crema di legumi con crostini</i>		
Crostini	15	20
Legumi secchi (fagioli, piselli e lenticchie)	15	20
Olio extravergine d'oliva	4	4
Grana padano	4	4
Patate	30	35
<i>Crema di verdure con crostini</i>		
Crostini	20	25
Verdure varie (carote, spinaci, zucchine, ecc...)	q.b.	q.b.
Patate	45	50
Olio extravergine d'oliva	4	4
Grana padano	4	4
<i>Minestra di riso/orzo/pasta</i>		
Riso/orzo/pasta	20	25
Patate	20	30
Verdure varie (carote, zucchine, sedano, pomodoro)	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	4	4
Grana padano	4	4
<i>Passato di verdura con pasta/riso/crostini</i>		
Pasta/riso/crostini	20	25
Verdure miste (carote, zucchine, biette)	q.b.	q.b.
Patate	15	20
Olio extravergine d'oliva	4	4
Grana padano	4	4
<i>Pasta e patate in brodo</i>		
Pasta	20	25
Patate	30	35
Verdure varie (pomodori, carote)	q.b.	q.b.
Grana padano	4	4
Olio extravergine d'oliva	4	4
<i>Riso e prezzemolo</i>		
Riso parboiled	20	25
Olio extravergine d'oliva	4	4
Patate	15	20
Grana padano	4	4
Prezzemolo	q.b.	q.b.
<i>Pastina in brodo</i>		
Pasta di piccolo formato	20	25
Olio extravergine d'oliva	4	4
Grana padano	4	4
<i>Crema di patate e carote</i>		
Crostini	20	25
Carote	q.b.	q.b.
Patate	30	35
Olio extravergine d'oliva	4	4
Grana padano	4	4

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

<i>Pasta al ragù vegetale</i>		
Pasta	30	45
Verdure miste (carote, zucchine)	q.b.	q.b.
Pomodori pelati	20	20
Grana padano	4	4
Olio extravergine d'oliva	4	4
<i>Pasta e riso al pomodoro</i>		
Pasta / riso di piccolo formato	30	45
Pomodori pelati	20	20
Formaggio grattugiato	4	4
Olio extravergine d'oliva	4	4
Basilico	q.b.	q.b.
<i>Pasta al pomodoro/pomodoro e basilico</i>		
Pasta	30	45
Pomodori pelati	20	20
Sedano, carote, cipolle, basilico	q.b.	q.b.
Grana padano	4	5
Olio extravergine d'oliva	3	4
<i>Pasta al pomodoro fresco</i>		
Pasta	30	45
Pomodori freschi	30	30
Sedano, carote, cipolle, basilico	q.b.	q.b.
Grana padano	4	5
Olio extravergine d'oliva	3	4
<i>Pasta con zucchine</i>		
Pasta	30	45
Zucchine	20	30
Olio extravergine d'oliva	4	4
Grana padano	4	4
<i>Pasta con verdure</i>		
Pasta	30	45
Verdure varie (spinaci, zucchine, carote...)	20	30
Olio extravergine d'oliva	4	4
Grana padano	4	4
<i>Pasta al pomodoro e ricotta</i>		
Pasta	30	45
Ricotta	10	15
Pomodori pelati	20	20
Olio extravergine d'oliva	4	4
<i>Pasta al ragù di carne</i>		
Pasta	30	45
Carne di bovino adulto	30	40
Olio extravergine d'oliva	4	4
Grana padano	4	4
Pelati	20	20
<i>Pasta e riso in bianco</i>		
Pasta / riso di piccolo formato	30	45
Grana padano	4	4
Olio extravergine d'oliva	4	4
Basilico	q.b.	q.b.

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

<i>Pasta con ricotta</i>		
Pasta	30	45
Ricotta	20	30
Latte	5	10
Olio extravergine d'oliva	4	4
<i>Gnocchi al pomodoro</i>		
Gnocchi	100	110
Pomodori pelati	20	20
Basilico	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	4	4
Grana padano	4	4

<i>Gnocchi al burro e salvia</i>		
Gnocchi	100	110
Burro	4	4
Salvia	q.b.	q.b.
Grana padano	4	4

<i>Risotto alla parmigiana</i>		
Riso parboiled	30	45
Grana padano	4	4
Olio extravergine d'oliva	4	4

<i>Risotto con verdure</i>		
Riso	30	45
Verdure varie (carote, zucchine, piselli, zucca,...)	q.b.	q.b.
Grana padano	4	4
Olio extravergine d'oliva	4	4

<i>Risotto al pomodoro</i>		
Riso	30	45
Pomodori pelati	20	20
Grana padano	4	4
Olio extravergine d'oliva	4	4

<i>Risotto alla milanese</i>		
Riso	30	45
Olio extravergine d'oliva	4	4
Grana padano	4	4
Zafferano	q.b.	q.b.

<i>Riso al forno</i>		
Riso	30	45
Pomodori pelati	20	20
Prosciutto cotto	15	20
Mozzarella	15	20
Olio extravergine d'oliva	4	4
Grana padano	4	4

ORZO CON CREMA DI LENTICCHIE		
Orzo	20	25
Lenticchie	15	20
Patate	30	35

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

Verdure varie (carote, zucchine, sedano,pomodoro)	q.b	q.b
Olio extravergine di oliva	4	4
PASTA AL RAGU' DI MARE		
Pasta	30	45
Pomodori pelati	20	20
Merluzzo/Platessa	30	40
Olio extravergine di oliva	4	4
CREMA DI LEGUMI CON RISO		
Riso	20	25
Legumi secchi (fagioli, piselli e lenticchie)	15	20
Patate	20	30
Grana Padano	4	4
Olio extravergine di oliva	4	4
ORZO CON VERDURE		
Orzo	20	25
Verdure varie (piselli, zucchine,carote...)	20	30
Pomodori freschi	10	15
Olio extravergine di oliva	4	4
PASTA IN CREMA DI FAGIOLI		
Pasta	20	25
Fagioli	15	20
Patate	20	30
Verdure varie (carote, zucchine, sedano,pomodoro)	q.b	q.b
Olio extravergine di oliva	4	4
ORZO CON CREMA DI ZUCCA		
Orzo	20	25
Zucca	40	50
Verdure varie (carote, zucchine, sedano,pomodoro)	q.b	q.b
Olio extravergine di oliva	4	4

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

PASTA IN CREMA DI LENTICCHIE		
Pasta	30	45
Lenticchie	15	20
Patate	30	35
Verdure varie (carote, zucchine, sedano, pomodoro)	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	4	4

PIATTI UNICI

	12 – 24 mesi	24 – 36 mesi
<i>Pizza Margherita</i>		
Pasta di pane	80	100
Mozzarella	20	25
Pomodori pelati	15	20
Olio extravergine d'oliva	4	4
Origano	q.b.	q.b.
<i>Insalata di riso</i>		
Riso	30	45
Prosciutto cotto	10	15
Mozzarella	10	15
Pomodori freschi	10	15
Olio extravergine d'oliva	4	5
<i>Pasta pasticciata /gratinata</i>		
Pasta	30	45
Farina	4	5
Latte	40	50
Burro	3	4
Vitellone	25	30
Pomodori	20	20
Olio extravergine d'oliva	4	4
Grana padano	4	4
<i>Gnocchi al ragù di carne</i>		
Gnocchi	100	110
Carne di vitellone tritata	25	30
Pomodori	20	20
Olio extravergine d'oliva	4	4
Grana padano	4	4

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

<i>Gnocchi di semolino</i>		
Semolino	15	20
Uovo	10	10
Grana padano	4	4
Latte	60	80
Olio extravergine d'oliva	4	4
<i>Insalata di riso</i>		
Riso	30	45
Prosciutto cotto	10	15
Mozzarella a dadini	10	15
Piselli	5	7
Pomodori freschi	10	15
Olio extravergine d'oliva	4	4
<i>Lasagne al forno / al ragù</i>		
Pasta per lasagne	50	65
Farina	4	5
Latte	40	50
Burro	3	4
Vitellone	25	30
Pomodori	25	25
Olio extravergine d'oliva	4	4
Grana padano	4	4
<i>Lasagne verdi</i>		
Pasta per lasagne	50	65
Ricotta	20	30
Spinaci	90	100
Latte	40	50
Farina	4	5
Burro	3	4
Grana padano	4	4
<i>Polenta e bruscit</i>		
<u>Polenta:</u> farina di mais	20	30
<u>bruscit:</u> Carne di vitellone	40	50
Olio extravergine d'oliva	3	3
Pomodori	20	20
Carote e sedano	q.b.	q.b.
<i>Pasta con ricotta e spinaci</i>		
Pasta	30	45
Pomodori	20	20
Ricotta	20	30
Spinaci	40	60
Olio extravergine d'oliva	5	5
<i>Torta di ricotta e spinaci</i>		
Spinaci	90	100
Ricotta	20	30
Grana padano	5	5
Olio extravergine d'oliva	4	4
Uova, pan grattato, latte	q.b.	q.b.

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

Torta di patate		
Patate	80	100
Prosciutto cotto	20	30
Grana padano	5	5
Uova, latte, pangrattato	q.b.	q.b.

SECONDI PIATTI

	12 – 24 mesi	24 – 36 mesi
Carne lessata / al vapore (pollo, tacchino, vitello)		
Carne	40	50
Fettine di carne al limone (pollo, tacchino, vitellone, vitello, lonza)		
Carne	40	50
Olio extravergine d'oliva	3	3
Limone, farina	q.b.	q.b.
Fettine di carne latte (pollo, tacchino, vitellone, vitello, lonza) Carne		
Olio extravergine d'oliva	40	50
Latte	3	3
	q.b.	q.b.
Fettine di carne al pomodoro (pollo, tacchino, vitellone, vitello, lonza)		
Carne	40	50
Pomodori , basilico	q.b.	6
Olio extravergine d'oliva	3	3
Polpette di carne in umido (pollo, tacchino, vitellone, vitello)		
Carne	40	50
Pomodoro	20	25
Olio extravergine d'oliva	3	3
Uova, pangrattato, aromi	q.b.	q.b.
Polpette di carne (pollo, tacchino, vitellone, vitello)		
Carne	40	50
Olio extravergine d'oliva	3	3
Uova, pangrattato, aromi	q.b.	q.b.
Carne arrosto(tacchino, vitello, lonza)		
Carne	40	50
Olio extravergine d'oliva	4	4
Erbe aromatiche	q.b.	q.b.
Fettine di carne impanata al forno (pollo, tacchino, vitellone, vitello, lonza)		
Carne	40	50
Uova, pangrattato, latte	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	5	5

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

<i>Fettine con verdura (pollo, tacchino, vitellone, vitello, lonza)</i>		
Carne	40	50
Verdure (carote, zucchine, ecc...)	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	3	3
<i>Coniglio in umido</i>		
Coniglio disossato	40	50
Verdure varie (carote, zucchine, ecc...)	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	3	3
<i>Tortino di carne (pollo, tacchino, vitellone, vitello)</i>		
Carne	40	50
Pangrattato, latte	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	3	3
<i>Frittata con prosciutto</i>		
Prosciutto cotto	8	10
Uovo	40	40
Latte	8	8
Olio extravergine d'oliva	2	2
<i>Frittata con verdure</i>		
Verdure varie (zucchine, spinaci, ecc...)	50	50
Uova	40	40
Latte	8	8
Olio extravergine d'oliva	2	2
<i>Frittata con formaggio</i>		
Uovo	40	40
Latte	8	8
Formaggio grattugiato	3	3
Olio extravergine d'oliva	2	2
<i>Frittata al pomodoro</i>		
Uova	40	40
Pomodoro	10	15
Olio extravergine d'oliva	2	2
<i>Polpette /crocchette di pesce al forno (platessa, nasello)</i>		
Patate lesse	30	40
Pesce	60	70
Olio extravergine d'oliva	5	5
Prezzemolo, pane, uova, latte	q.b.	q.b.
<i>Pesce al pomodoro (nasello, halibut, palombo, verdesca, pesce spada, platessa...)</i>		
Pesce	60	70
Pomodori	20	20
Aromi	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	5	5
<i>Pesce impanato al forno (nasello/merluzzo, platessa, halibut, palombo, verdesca...)</i>		
Pesce	60	70
Latte, uova, pangrattato	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	5	5

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

<i>Pesce al limone (nasello/merluzzo, platessa, halibut, palombo, verdesca, pesce spada...)</i>		
Pesce	60	70
Olio extravergine d'oliva	5	5
Limone, prezzemolo	q.b.	q.b.
<i>Ricotta al forno</i>		
Ricotta	20	30
Uova	15	20
Formaggio grattugiato	4	4
Olio extravergine d'oliva	2	2
<i>Prosciutto cotto, prosciutto crudo</i>	20	30
<i>Mozzarella, ricotta di vacca, crescenza, primo sale</i>	20	30
<i>Emmenthal, grana</i>	15	20
<i>POLPETTINE DI LEGUMI IN UMIDO</i>		
<i>Legumi secchi (fagioli, piselli e lenticchie)</i>	15	20
<i>Patate</i>	30	40
<i>Pan grattato,uova, aromi</i>	q.b.	q.b.
<i>Pomodori pelati</i>	20	25
<i>Olio extravergine di oliva</i>	3	3
<i>INSALATA DI CEREALI (RISO/ORZO/FARRO) CON PISELLI E VERDURE JULIENNE</i>		
<i>Riso/Orzo/Farro</i>	20	25
<i>Piselli</i>	5	7
<i>Carote/Zucchine (julienne)</i>	20	30
<i>Pomodori freschi</i>	10	15
<i>Olio extravergine di oliva</i>	4	4
<i>POLPETTINE DI LEGUMI</i>		
<i>Legumi secchi (fagioli, piselli e lenticchie)</i>	15	20
<i>Patate</i>	30	40
<i>Pan grattato,uova, aromi</i>	q.b.	q.b.
<i>Olio extravergine di oliva</i>	3	3
<i>SPEZZATINO DI TACCHINO</i>		
<i>Carne</i>	40	50
<i>Verdure miste (carote, zucchine...)</i>	q.b.	q.b.
<i>Olio extravergine di oliva</i>	3	3
<i>PETTO DI POLLO AGLI AGRUMI</i>		
<i>Carne</i>	40	50
<i>Limone, arancia, prezzemolo</i>	q.b.	q.b.
<i>Olio extravergine di oliva</i>	5	5

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

CONTORNI

	12 – 24 mesi	24 – 36 mesi
<i>Verdure cotte lessate / al vapore</i> Verdure varie (biette, spinaci, zucchine, carote, fagiolini, finocchi, ecc...) Olio extravergine d'oliva	60 4	80 4
<i>Verdure crude</i> Verdure varie (insalata, pomodori, carote, finocchi) Olio extravergine d'oliva	30 4	40 5
<i>Patate al forno</i> Patate Olio extravergine d'oliva Aromi	80 4 q.b.	90 4 q.b.
<i>Patate lessate / al vapore</i> Patate Prezzemolo Olio extravergine d'oliva	80 q.b. 4	90 q.b. 4
<i>Purè</i> Patate Latte Formaggio grattugiato Burro	90 15 4 4	100 20 4 4
<i>Legumi (freschi o surgelati)</i>	30	50

FRUTTA E DESSERT

	12 – 24 mesi	24 – 36 mesi
<i>Macedonia di frutta fresca</i> Frutta varia (mele, pere, banane, frutta di stagione) Zucchero Succo di limone, arancia	60 3 q.b.	80 4 q.b.
<i>Frutta</i>	80	100
<i>Pane</i>	30	30
<i>Yogurt</i>	125	125
<i>Gelato</i>	50	50
<i>Dolce</i>	30	30

MERENDE

	12 – 24 mesi	24 – 36 mesi

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

<i>Frullato di frutta fresca e biscotti</i>		
Frutta fresca (mele, pere, banana, frutta di stagione)	100	100
Latte	80	80
Biscotti	15	15
<i>Frullato di frutta fresca con yogurt</i>		
Mele	40	40
Pere	40	40
Yogurt	60	70
<i>Crostata di frutta</i>		
Farina	20	20
Uova	10	10
Burro	10	10
Zucchero	10	10
Frutta fresca	30	30
<i>Crostata di confettura</i>		
Farina	20	20
Uova	10	10
Burro	10	10
Zucchero	10	10
Confettura	15	15
<i>Focaccia salata</i>		
Pasta di pane	50	60
Olio extravergine d'oliva	3	4
<i>Focaccia dolce</i>		
Pasta di pane	50	60
Burro	2	3
Zucchero	5	6
<i>Gelato</i>	50	50
<i>Budino</i>	125	125
<i>Yogurt bianco / alla frutta</i>	125	125
<i>Yogurt e biscotti</i>		
Yogurt	125	125
Biscotti	15	15
<i>Succo di frutta e pane e marmellata</i>		
Succo di frutta	125	125
Pane	20	20
Marmellata	10	10
<i>Succo di frutta e biscotti</i>		
Succo di frutta	125	125
Biscotti	15	15
<i>Latte e biscotti</i>		
Latte fresco pastorizzato	120	120
Biscotti	15	15
<i>Latte e cereali</i>		
Latte fresco pastorizzato	120	120
Cereali tipo corn flakes	15	20
<i>Pane e frutta</i>		
Pane	25	30
frutta	80	100

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

<i>The con fette biscottate e miele</i>		
The deteinato	q.b.	q.b.
Zucchero	5	5
Fette biscottate	20	20
Miele	10	10
<i>Frutta cotta</i>		
Frutta fresca	80	100
<i>Mousse mela fresca</i>	100	100
<i>Biscotti rustici</i>	15	15
<i>Crackers non salati</i>	25	25

Note:

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

SCUOLE DELL'INFANZIA –

SCUOLE PRIMARIE –

SCUOLE SECONDARIE DI PRIMO GRADO -

ADULTI -

ANZIANI AL DOMICILIO

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

PRIMI PIATTI

	Materne	Elementari	Medie	Adulti / Anziani
<i>Brodo di verdure</i>				
Acqua	200	250	300	300
Patate	15	20	25	25
Carote	10	15	20	20
Sedano	8	10	12	12
Zucchine	4	5	6	6
Cipolle	8	10	12	12
Aromi	4	5	6	6
Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Brodo di carne</i>				
Acqua	200	250	300	300
Pollo intero refrigerato	20	25	30	30
Reale o punta di bovino adulto	10	15	20	20
Patate	10	15	18	18
Carote	8	10	12	12
Sedano	6	8	10	10
Cipolle	6	8	10	10
Aromi	4	5	6	6
Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Crema di legumi con crostini/ pasta/ riso</i>				
Crostini, pasta, riso	35	40	50	50
Ceci, fagioli e lenticchie	25	30	35	35
Cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	5
Grana padano	3	4	5	5
Patate	40	50	60	60
<i>Crema di piselli con crostini</i>				
Crostini	35	40	50	50
Piselli	25	30	35	35
Cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	5
Grana padano	4	5	6	6
Patate	40	50	60	60
<i>Passato di legumi con pasta</i>				
Pasta	35	40	50	50
Ceci, fagioli, lenticchie, piselli	25	30	35	35
Pomodori pelati	20	30	40	40
Cipolla, sedano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	5
Grana padano	4	5	6	6
<i>Minestrina di cereali</i>				
Cereali misti (orzo, farro, avena, miglio)	35	40	50	50
Patate	20	25	30	30
Pomodori pelati	20	30	40	40
Carote, cipolle, sedano, prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	5
Grana padano	4	5	6	6

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

<i>Minestra d'orzo</i>				
Orzo	35	40	50	50
Patate	20	30	40	40
Verdure miste (carote, zucchine, biette,...)	50	60	70	70
Pomodori pelati	20	30	40	40
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	5
Grana padano	4	5	6	6
<i>Passato/minestra di verdura con pasta/riso/crostini</i>				
Pasta/riso	35	40	50	50
Verdure miste (carote, zucchine, biette)	50	60	70	70
Patate	20	30	40	40
Pomodori pelati	20	30	40	40
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	5
Grana	4	5	6	6
Sedano, prezzemolo, cipolle	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Minestra di riso e verze</i>				
Riso	35	40	50	50
Verza	30	40	50	50
Cipolle	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Patate	40	50	60	60
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	5
Grana padano	4	5	6	6
<i>Pasta e patate in brodo vegetale</i>				
Pasta	35	40	50	50
Patate	90	100	110	110
Grana padano	3	4	5	5
Olio extravergine d'oliva	4	5	6	6
<i>Pasta e fagioli</i>				
Pasta	30	40	50	50
Fagioli secchi	25	30	35	35
Pomodori pelati	20	30	40	40
Patate	20	25	30	30
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	5
Cipolla, sedano, carote	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Grana padano	3	4	5	5
<i>Riso e prezzemolo</i>				
Riso parboiled	35	40	50	50
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	5
Patate	50	60	70	70
Grana padano	4	5	6	6
Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Pastina in brodo vegetale</i>				
Pastina	35	40	50	50
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	5
Grana padano	4	5	6	6
Verdure per il brodo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Crema di patate e carote</i>				
Crostini	35	40	50	50
Carote	40	50	60	60
Patate	40	50	60	60
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	5
Grana padano	4	5	6	6

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

Cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Tortellini in brodo</i>				
Tortellini	60	70	80	80
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	5
Grana padano	4	5	6	6
Brodo vegetale	150	180	200	200
<i>Besciamella</i>				
Latte intero UHT	40	50	60	60
Farina bianca	3	4	5	5
Burro	3	4	5	5
Noce moscata	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Pasta pasticciata</i>				
Pasta	70	80	90	90
Besciamella	30	35	40	40
Carne	35	45	55	55
Pomodori pelati	50	60	70	70
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	5
Sedano, carote, cipolle	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Grana padano	4	5	6	6
<i>Pasta gratinata al prosciutto</i>				
Pasta	70	80	90	90
Besciamella	30	35	40	40
Prosciutto cotto	15	20	25	25
Grana padano	4	5	6	6
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	5
<i>Pasta al ragù vegetale</i>				
Pasta	70	80	90	90
Verdure miste (carote, zucchine, piselli, ...)	15	20	25	25
Pomodori pelati	50	60	70	70
Sedano, cipolle	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Grana padano	4	5	6	6
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	5
<i>Pasta al pomodoro/pomodoro e basilico</i>				
Pasta	70	80	90	90
Pomodori pelati	50	60	70	70
Sedano, carote, cipolle, basilico	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Grana padano	4	5	6	6
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	5
<i>Pasta agli aromi</i>				
Pasta	70	80	90	90
Salvia, rosmarino	5	6	7	7
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	5
Grana padano	4	5	6	6

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

<i>Pasta al pomodoro con zucchine/peperoni dolci</i>				
Pasta	70	80	90	90
Pomodori pelati	40	45	50	50
Zucchine/peperoni dolci	60	65	70	70
Sedano, cipolle, aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	5
Grana padano	4	5	6	6
<i>Pasta al pomodoro e ricotta</i>				
Pasta	70	80	90	90
Ricotta	20	25	30	30
Pomodori pelati	35	40	50	50
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	5
Grana padano	3	4	5	5
<i>Pasta al sugo d'olive</i>				
Pasta	70	80	90	90
Pomodori pelati	45	50	60	60
Cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	5
Grana padano	4	5	6	6
Olive verdi snocciolate	10	15	20	20
<i>Pasta al ragù di carne</i>				
Pasta	70	80	90	90
carne	50	60	70	70
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	5
Grana padano	4	5	6	6
Pelati	50	60	70	70
Cipolla, sedano, carote	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Pasta al pesto</i>				
Pasta	70	80	90	90
Basilico	25	30	35	35
Pinoli	4	5	6	6
Olio extra vergine d'oliva	4	5	6	6
Pecorino romano	6	7	8	8
<i>Pasta olio e grana</i>				
Pasta	70	80	90	90
Grana padano	5	6	7	7
Olio extravergine d'oliva	8	10	12	12
<i>Pasta alla milanese</i>				
Pasta	70	80	90	90
Besciamella	30	35	40	40
Burro	6	7	8	8
Grana padano	4	5	6	6
Zafferano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Pasta prosciutto e piselli</i>				
Pasta	60	70	80	80
Prosciutto cotto	10	15	20	20
Piselli	10	15	20	20
Besciamella	30	35	40	40
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	5
Grana padano	4	5	6	6

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

<i>Pasta panna e speck</i>				
Pasta	60	70	80	80
Speck	10	15	20	20
Cipolle	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Besciamella	30	35	40	40
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	5
Grana padano	4	5	6	6
<i>Pasta alla siciliana</i>				
Pasta	70	80	90	90
Pomodori pelati	50	60	70	70
Melanzane	30	40	50	50
Olio extra vergine d'oliva	3	4	5	5
Olive verdi e/o capperi, erbe aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Pasta all'amatriciana</i>				
Pasta	70	80	90	90
Pancetta senza cotenna	4	6	7	7
Pomodori pelati	40	50	60	60
Olio extra vergine d'oliva	3	4	5	5
Grana padano	3	4	5	5
Carote, sedano, cipolle	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Pasta con i broccoli</i>				
Pasta	70	80	90	90
Broccoletti	60	70	80	80
Grana padano	4	5	6	6
Olio extravergine d'oliva	5	6	7	7
Aglione	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Pasta alla pizzaiola</i>				
Pasta	70	80	90	90
Pomodori pelati	50	60	70	70
Origano, capperi, aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	5
Grana padano	4	5	6	6
<i>Pasta al pomodoro fresco</i>				
Pasta	70	80	90	90
Pomodoro fresco	40	50	60	60
Olio extravergine d'oliva	5	6	7	7
Basilico, aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Pasta con ricotta</i>				
Pasta	70	80	90	90
Ricotta	30	35	40	40
Latte	30	35	40	40
Grana padano	3	4	5	5
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	5
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Pasta al tonno</i>				
Pasta	70	80	90	90
Tonno all'olio d'oliva sgocciolato	15	20	25	25
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	5
Prezzemolo, cipolle	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

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

<i>Pasta al sugo di pomodoro e tonno</i>				
Pasta	70	80	90	90
Pomodori pelati	50	60	70	70
Tonno all'olio d'oliva sgocciolato	10	15	20	20
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	5
Erbe aromatiche (prezzemolo, origano,...), cipolle	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Pasta in salsa rosa</i>				
Pasta	70	80	90	90
Pomodori pelati	40	45	50	50
Besciamella	30	35	40	40
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	5
Grana padano	4	5	6	6
Basilico	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Pasta al sugo di funghi</i>				
Pasta	70	80	90	90
Pomodori pelati	45	50	60	60
Grana padano	4	5	7	7
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	5
Funghi	10	15	20	20
Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Pasta alla scarpara</i>				
Pasta				90
Prosciutto cotto, prosciutto crudo, speck				30
Aglione, cipolla, aromi				q.b.
Olio extravergine di oliva				5
Grana padano				7
<i>Pasta alla boscaiola</i>				
Pasta				90
Besciamella				40
Funghi				15
Piselli				10
Pomodori pelati				60
Olio extravergine d'oliva				5
Grana padano				7
<i>Lasagne alla Bolognese</i>				
Pasta all'uovo per lasagne	70	80	90	90
Mozzarella per pizza	15	20	25	25
Ragù di carne	40	45	50	50
Besciamella	30	35	40	40
Olio extravergine di oliva	6	8	10	10
Parmigiano Reggiano	8	10	12	12
Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Lasagne alla Genovese</i>				
Pasta all'uovo per lasagne	70	80	90	90
Pesto	25	30	35	35
Besciamella	25	30	35	35
Olio extravergine di oliva	6	8	10	10
Parmigiano Reggiano	8	10	12	12
Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

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

<i>Canelloni di magro</i>				
Pasta all'uovo	60	80	100	100
Ricotta	40	50	60	60
Spinaci	60	70	80	80
Latte	80	90	100	100
Farina	8	9	10	10
Burro	5	6	7	7
Grana padano	6	7	8	8
Pomodori pelati	50	60	70	70
<i>Pasta fredda al tonno</i>				
Pasta	70	80	90	90
Tonno all'olio d'oliva sgocciolato	30	40	50	50
Pomodori freschi	25	30	35	35
Basilico	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Mais	5	6	7	7
Olio extravergine d'oliva	4	5	6	6
<i>Insalata di pasta</i>				
Pasta	70	80	90	90
Tonno all'olio d'oliva sgocciolato	30	40	50	50
Pomodori freschi	25	30	35	35
Prosciutto cotto	10	15	20	20
Mozzarella	10	15	20	20
Carote julienne	10	15	20	20
Piselli	10	15	20	20
Olive snocciolate	5	7	9	9
Mais	5	6	7	7
Olio extravergine d'oliva	4	5	6	6
Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Gnocchi al pomodoro</i>				
Gnocchi	210	230	250	250
Pomodori pelati	50	60	70	70
Cipolla, basilico	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	5
Grana padano	4	5	6	6
<i>Gnocchi al gorgonzola</i>				
Gnocchi				250
Latte				50
Gorgonzola				20
Burro				10
Grana padano				6
Farina				7
Olio extravergine d'oliva				5
<i>Ravioli di magro al burro e salvia</i>				
Ravioli di magro	100	120	160	160
Burro	5	7	10	10
Grana padano	3	4	5	5
Salvia	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Ravioli di magro olio e grana</i>				
Ravioli di magro	100	120	160	160
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	5
Grana padano	4	5	6	7
Salvia	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

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

<i>Tortellini panna e piselli</i>				
Tortellini				160
Panna				30
Piselli				20
Olio extravergine d'oliva				5
Grana padano				7
<i>Tortellini panna e funghi</i>				
Tortellini				160
Panna				30
Prosciutto cotto				20
Olio extravergine d'oliva				5
Grana padano				7
<i>Tortellini panna e prosciutto</i>				
Tortellini				160
Panna				30
Prosciutto cotto				20
Olio extravergine d'oliva				5
Grana padano				7
<i>Tortellini al ragù</i>				
Tortellini	100	130	150	150
Carne	40	50	60	60
Pomodori pelati	50	60	70	70
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	5
Cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Grana padano	4	5	6	6
<i>Pizzoccheri</i>				
Pizzoccheri	70	80	90	90
Fontal	20	25	30	30
Patate	30	35	40	40
Cavolo verza	30	35	40	40
Cipolla	10	12	15	15
Burro	6	8	10	10
Parmigiano Reggiano	8	10	12	12
Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Pizza Margherita</i>				
Pasta di pane	150	165	180	180
Mozzarella	30	35	40	40
Pomodori pelati	40	50	60	60
Olio extravergine d'oliva	5	6	7	7
Origano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Pizza farcita</i>				
Pasta di pane	150	165	180	180
Mozzarella	30	35	40	40
Pomodori pelati	40	50	60	60
Olive	10	15	20	20
Olio extravergine d'oliva	5	6	7	7
Origano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

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

<i>Risotto alla parmigiana</i>				
Riso parboiled	60	70	80	80
Grana padano	6	7	8	8
Olio extravergine d'oliva	2	3	4	4
Cipolla, vino bianco, brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Burro	2	3	4	4
<i>Risotto con verdure</i>				
Riso parboiled	60	70	80	80
Verdure varie(carote, zucchine, carciofi, ...)	30	40	50	50
Burro	2	3	4	4
Grana padano	4	5	6	6
Olio extravergine d'oliva	2	3	4	4
Cipolla, brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Risotto ai formaggi</i>				
Riso parboiled	60	70	80	80
Formaggi (italico, emmenthal, grana padano)	30	35	40	40
Olio extravergine d'oliva	2	3	4	4
Latte parzialmente scremato	20	30	40	40
Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Risotto al pomodoro</i>				
Riso parboiled	60	70	80	80
Pomodori pelati	20	25	30	30
Sedano, carote, cipolla, brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	2	3	4	4
Grana padano	4	5	6	6
Burro	2	3	4	4
<i>Risotto alla milanese</i>				
Riso parboiled	60	70	80	80
Olio extravergine d'oliva	2	3	4	4
Grana padano	4	5	6	6
Cipolla, zafferano, brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Burro	2	3	4	4
<i>Risotto alla milanese con salsiccia</i>				
Riso parboiled	60	70	80	80
Salsiccia	15	18	20	20
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	5
Cipolla, zafferano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Grana padano	4	5	6	6
<i>Risotto alle zucchine</i>				
Riso parboiled	60	70	80	80
Zucchine	40	50	60	60
Cipolla, brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	2	3	4	4
Grana padano	4	5	6	6
Burro	2	3	4	4
<i>Risotto con piselli</i>				
Riso parboiled	60	70	80	80
Burro	2	3	4	4
Grana padano	4	5	6	6
Olio extravergine d'oliva	2	3	4	4
Piselli	30	40	50	50
Cipolla, brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

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

<i>Risotto agli asparagi</i>				
Riso parboiled	60	70	80	80
Asparagi	40	50	60	60
Cipolla, brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	2	3	4	4
Grana padano	4	5	6	6
Burro	2	3	4	4
<i>Risotto al rosmarino</i>				
Riso parboiled	60	70	80	80
Grana padano	6	7	8	8
Olio extravergine d'oliva	2	3	4	4
Cipolla, vino bianco, brodo vegetale, rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Burro	2	3	4	4
<i>Risotto alla zucca</i>				
Riso parboiled	60	70	80	80
Zucca gialla	150	160	170	170
Olio extravergine d'oliva	2	3	4	4
Grana padano	4	5	6	6
Burro	2	3	4	4
Cipolla, vino bianco, brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Risotto al radicchio</i>				
Riso parboiled	60	70	80	80
Radicchio	20	30	40	40
Olio extravergine d'oliva	2	3	4	4
Grana padano	4	5	6	6
Burro	2	3	4	4
Cipolla, vino bianco, brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Risotto con i funghi</i>				
Riso parboiled	60	70	80	80
Funghi surgelati	40	50	60	60
Olio extravergine d'oliva	2	3	4	4
Grana padano	4	5	6	6
Burro	2	3	4	4
Cipolla, vino bianco, brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Insalata di riso con mais e tonno</i>				
Riso parboiled	60	70	80	80
Tonno sgocciolato	30	40	50	50
Pomodori freschi	10	15	20	20
Olive verdi	10	15	20	20
Mais	5	8	10	10
Olio extravergine d'oliva	4	5	6	6
<i>Insalata di riso con prosciutto e piselli</i>				
Riso	60	70	80	80
Prosciutto cotto	20	25	30	30
Mozzarella a dadini	20	25	30	30
Piselli	15	20	25	25
Pomodori freschi	10	15	20	20
Olio extravergine d'oliva	4	5	6	6

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

<i>Riso alla cantonese</i>				
Riso	60	70	80	80
Prosciutto cotto	20	25	30	30
Frittata	20	25	30	30
Piselli	15	20	25	25
Olio extravergine d'oliva	4	5	6	6
Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
PASSATO DI VERDURA CON ORZO				
Orzo	/	35	40	/
Verdure miste (carote, zucchine...)	/	60	70	/
Patate	/	30	40	/
Pomodori pelati	/	30	40	/
Grana Padano	/	5	6	/
Olio extravergine di oliva	/	4	5	/
PASTA PORRI E ZAFFERANO				
Pasta	70	80	90	/
Porri	20	30	40	/
Zafferano	q.b.	q.b.	q.b.	/
Grana Padano	4	5	6	/
Olio extravergine di oliva	3	4	5	/
PASTA AL RAGU' DI PESCE				
Pasta	70	80	90	90
Pomodori pelati	40	45	50	50
Merluzzo/Nasello	50	60	80	80
Olio extravergine di oliva	3	4	5	5
Prezzemolo, cipolle	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
PASTA SPECK E ZUCCHINE				
Pasta	70	80	90	90
Speck	10	15	20	20
Zucchine	40	50	60	60
Cipolle	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Grana Padano	4	5	6	6
Olio extravergine di oliva	3	4	5	5
PASTA AL PESTO DI SPINACI E ZUCCHINE				
Pasta	70	80	90	/
Spinaci	25	30	35	/
Zucchine	40	50	60	/
Cipolle	q.b.	q.b.	q.b.	/

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

Grana Padano	4	5	6	/
Olio extravergine di oliva	3	4	5	/
PASTA CON LENTICCHIE				
Pasta	/	/	/	90
Lenticchie	/	/	/	70
Cipolle	/	/	/	q.b.
Grana Padano	/	/	/	6
Olio extravergine di oliva	/	/	/	5
ORZO CON CREMA DI ZUCCHINE				
Orzo	35	40	50	50
Zucchine	40	50	60	60
Verdure varie (carote, sedano, pomodoro)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	3	4	5	5
MINESTRA DI RISO E PREZZEMOLO				
Riso	35	40	50	/
Cipolle	q.b.	q.b.	q.b.	/
Patate	40	50	60	/
Grana Padano	4	5	6	/
Olio extravergine di oliva	3	4	5	/
Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	

PIATTI UNICI

	Materne	Elementari	Medie	Adulti / Anziani
<i>Gnocchi al ragù di carne</i>				
Gnocchi	210	230	250	250
Carne di vitellone tritata	50	60	70	70
Pomodori pelati	50	60	70	70
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	5
Grana padano	4	5	6	6
Carote, sedano, cipolle	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Gnocchi alla romana</i>				
Semolino	40	50	60	60
Uova	15	20	25	25
Latte	100	120	150	150
Grana padano	5	6	7	7
Olio extravergine d'oliva	2	3	4	4
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pomodori pelati	35	40	50	50

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

<i>Lasagne al forno</i>				
Pasta per lasagne	80	100	120	120
Farina	9	10	11	11
Latte	90	100	110	110
Burro	6	7	8	8
Vitellone	50	60	70	70
Pomodori pelati	80	90	100	100
Olio extravergine d'oliva	4	5	6	6
Sedano, cipolla, carote	15	q.b.	q.b.	q.b.
Grana padano	6	7	8	8
<i>Lasagne verdi</i>				
Pasta per lasagne	80	100	120	120
Ricotta	50	60	70	70
Spinaci	80	90	100	100
Latte	90	100	110	110
Farina	9	10	11	11
Burro	6	7	8	8
Grana padano	6	7	8	8
Pomodori pelati	50	60	70	70
<i>Lasagne al pesto</i>				
Pasta per lasagne	80	100	120	120
Pesto	30	35	40	40
Latte	90	100	110	110
Farina	9	10	11	11
Burro	6	7	8	8
Grana padano	6	7	8	8
<i>Polenta e bruscit/brasato/spezzatino</i>				
<u>Polenta:</u>				
farina di mais	40	50	60	60
<u>Bruscit/brasato:</u>				
Carne di vitellone	80	90	100	100
Cipolla, Sedano, Carote	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	5
Pelati	40	45	50	50
<i>Focaccia/piadina al prosciutto cotto e formaggio</i>				
Focaccia salata / piadina	130	150	170	170
Prosciutto cotto	25	30	35	35
Mozzarella	30	40	50	50

SECONDI PIATTI

	Materne	Elementari	Medie	Adulti / Anziani
<i>Carne arrosto – agli aromi (tacchino, vitello, vitellone, lonza)</i>				
Carne	80	90	100	120
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	6
Erbe aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Carne ai ferri (pollo, tacchino, vitello, vitellone, lonza)</i>				
Carne	80	90	100	120
Olio extravergine d'oliva				

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

	4	5	6	7
<i>Carne al latte (pollo, tacchino, vitello, vitellone, lonza)</i>				
Carne	80	90	100	120
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	6
Latte, salvia, rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Carne al latte con funghi (pollo, tacchino, vitello, vitellone, lonza)</i>				
Carne	100	110	120	120
Olio extravergine d'oliva	4	5	6	6
Funghi	15	18	20	20
Latte, salvia, rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Fesetta giambonata</i>				
Fesetta di suino				120
Prosciutto cotto				20
Verdure miste				60
Olio extravergine d'oliva				7
Aromi				q.b.
<i>Scaloppine ai carciofi (pollo, tacchino, vitello, vitellone, lonza)</i>				
Carne	80	90	100	120
Carciofi	40	50	60	70
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	6
Farina, aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Scaloppine alla pizzaiola (pollo, tacchino, vitello, vitellone, lonza)</i>				
Carne	80	90	100	120
Pomodori pelati	40	45	50	60
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	6
Origano, aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Scaloppine ai porri (pollo, tacchino, vitello, vitellone, lonza)</i>				
Carne	80	90	100	120
Porri	20	30	40	40
Farina, aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	5
<i>Scaloppine al limone/ agli aromi/all'arancia (pollo, tacchino, vitello, vitellone, lonza)</i>				
Carne	80	90	100	120
Limone/aromi/arancia/farina	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	4	5	6	7
<i>Hamburger di vitellone al forno</i>				
Carne	80	90	100	120
Olio extravergine d'oliva	4	5	6	6
Aromi, pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

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

<i>Brasato con patate</i>				
Carne	100	110	120	120
Verdure miste	30	35	40	40
Pomodori pelati	20	20	20	20
Farina	5	5	5	5
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	5
Vino rosso, aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Patate	80	90	100	100
<i>Cotechino con lenticchie</i>				
Cotechino				150
Lenticchie				70
Pomodori pelati				10
Cipolla				5
Olio extravergine d'oliva				5
Aromi				q.b.
<i>Spezzatino di vitellone con piselli</i>				
Carne	100	110	120	120
Verdure miste	20	25	30	30
Piselli	30	35	40	40
Cipolla	5	5	5	5
Olio extravergine d'oliva	3	3	3	3
Pomodori pelati	20	25	30	30
<i>Saltimbocca alla romana</i>				
Vitellone	100	110	120	120
Pancetta tesa	10	12	15	15
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	5
Salvia, pepe	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Bollito di vitellone</i>				
Vitellone	100	110	120	120
Carote, sedano, cipolla per brodo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	5
<i>Vitellone in salsa verde</i>				
Vitellone				120
Verdure miste				40
Prezzemolo				20
Capperi				q.b.
Olio extravergine d'oliva				5
Aceto bianco				q.b.
<i>Vitello tonnato</i>				
Vitello				120
Olio extravergine d'oliva				5
Maionese				20
Tonno				15
Acciughe				5
Capperi				q.b.
<i>Coscia di pollo al forno</i>				
Coscia di pollo al lordo do ossa e pelle	150	200	250	260
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Coscia di pollo alla cacciatora</i>				
Coscia di pollo al lordo do ossa e pelle	150	200	250	260
Pomodori pelati	50	60	70	80
Cipolla, carote, sedano, aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	6

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

<i>Insalata di pollo</i>				
Pollo	80	90	100	120
Carote crude a striscioline	15	20	25	30
Pomodori freschi	15	20	25	30
Limone/sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	4	5	6	7
<i>Insalata nizzarda</i>				
Fagiolini	80	90	100	100
Patate	60	70	80	80
Pomodoro fresco	60	70	80	80
Mozzarella	40	35	50	50
Fontina	40	50	50	50
Olio extravergine d'oliva	4	5	6	6
<i>Polpette di carne al forno (pollo, tacchino, vitello, vitellone) Carne</i>				
Patate	50	60	70	90
Uovo	35	45	55	70
Olio extravergine d'oliva	10	15	20	25
Farina/sale/aglio/pangrattato	4	5	6	7
	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Cotoletta impanata al forno (pollo, tacchino, vitello, vitellone, lonza)</i>				
Carne	80	90	100	120
Uovo	10	15	20	20
Pane grattugiato	10	11	12	15
Latte	4	5	6	6
Olio extravergine d'oliva	4	5	6	7
<i>Verdure ripiene (zucchine, peperoni, melanzane, ecc)</i>				
Verdure				150
Vitellone				70
Pane grattugiato				20
Fontina				15
Grana padano				6
Olio extravergine d'oliva				5
<i>Frittata con prosciutto</i>				
Prosciutto cotto	15	20	25	25
Uovo	60	90	120	120
Latte	10	15	20	20
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	5
<i>Frittata con spinaci/zucchine</i>				
Spinaci/zucchine lessati	70	80	90	90
Uovo	60	90	120	120
Latte	10	15	20	20
Grana padano	4	5	6	6
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	5
<i>Frittata con formaggio</i>				
Uovo	60	90	120	120
Latte	10	15	20	20
Grana padano	10	15	20	20
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	5

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

<i>Frittata con patate</i>				
Uovo	60	90	120	120
Latte	10	15	20	20
Grana padano	5	6	7	7
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	5
Patate	30	35	40	40
<i>Uova strapazzate</i>				
Uovo	60	90	120	120
Pomodori pelati	30	35	40	40
Basilico	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	5
<i>Uova sode</i>				
	60	90	120	120
<i>Sfogliata di ricotta e spinaci</i>				
Pasta sfoglia surgelata	100	120	150	160
Ricotta	40	50	60	70
Spinaci	60	70	80	80
Uova	10	15	20	20
Grana padano	4	5	6	6
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	5
<i>Tortino di patate e prosciutto</i>				
Patate	140	160	180	200
Formaggi (emmental, grana padano)	15	20	25	30
Prosciutto cotto	10	15	20	25
Uova	10	15	20	25
Latte, pangrattato/aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	6
<i>Crocchette di patate al forno</i>				
Patate	140	160	180	200
Fontina	20	30	40	45
Uovo	10	15	20	30
Grana padano	4	5	6	7
Pangrattato, latte	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	6
<i>Crocchette di pesce al forno</i>				
Patate lesse	20	30	40	50
Nasello o merluzzo	80	90	120	120
Uovo	10	15	20	20
Grana padano	4	5	6	6
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	5
Prezzemolo, pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Bastoncini di pesce</i>				
Bastoncini di pesce	75	125	150	170
Olio extravergine d'oliva	4	5	6	7
<i>Pesce alla pizzaiola (nasello/merluzzo, halibut, palombo, verdesca, pesce spada...)</i>				
Pesce	90	100	130	150
Pomodori pelati	40	45	50	50
Pomodori pelati	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Origano	3	4	5	5
Olio extravergine d'oliva				

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

<i>Pesce impanato al forno (nasello/merluzzo, platessa, halibut, palombo, verdesca...)</i> Pesce				
Latte	90	100	130	150
Uovo	10	11 6	12 7	12 7
Pangrattato	5	10	11	11
Olio extravergine d'oliva	9	4	5	6
	3			
<i>Pesce gratinato (nasello/merluzzo, platessa, halibut, palombo, verdesca...)</i>				
Pesce	90	100	130	150
Pangrattato	10	11	12	12
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	6
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Pesce in umido (nasello/merluzzo, halibut, palombo, verdesca...)</i>				
Pesce	90	100	130	150
Pomodori freschi	40	45	50	50
Olive snocciolate	8	10	12	12
Cipolle, aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	6
<i>Pesce al prezzemolo (nasello/merluzzo, platessa, halibut, palombo, verdesca, pesce spada...)</i>				
Pesce	90	100	130	150
Olio extravergine d'oliva	4	5	6	7
Limone, prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Pesce alla genovese (nasello/merluzzo, halibut, palombo, verdesca.....)</i>				
Pesce	90	100	130	150
Farina	4	5	6	7
Pomodoro fresco	20	30	40	50
Origano, olive, capperi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	4	5	6	7
<i>Tonno all'olio d'oliva</i>				
Tonno sgocciolato spezzettato	70	80	90	100
<i>Grana e noci</i>				
Grana padano	40	50	60	70
Noci	10	15	20	25
<i>Caprese</i>				
Mozzarella	70	80	90	120
Pomodori freschi	60	70	90	100
Olio extravergine d'oliva	4	5	6	7
Origano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Bresaola al limone</i>				
Bresaola	40	50	60	70
Limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	2	3	4	5
<i>Polenta e gorgonzola</i>				
Farina di mais				60
Gorgonzola				80
<i>Involcini di prosciutto e formaggio</i>				
Prosciutto cotto	50	60	70	70
Fontina	30	35	40	40

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

<i>Prosciutto cotto, prosciutto crudo</i>	40	50	60	70
<i>Mozzarella, primo sale, ricotta di vacca, scamorza</i>	70	80	90	120
<i>Crescenza, taleggio</i>	50	60	70	80
<i>Asiago, fontina, emmenthal, grana, italico</i>	40	50	60	70
POLLO GUSTOSO	Infanzia	Elementari	Medie	Anziani
<i>Coscia di pollo al lordo di ossa e pelle</i>	150	200	250	/
<i>Olio extravergine di oliva</i>	3	4	5	/
<i>Cipolle, carote, sedano, aromi</i>	q.b.	q.b.	q.b.	
SFORMATO DI LEGUMI	Infanzia	Elementari	Medie	Anziani
<i>Legumi secchi (fagioli, piselli e lenticchie)</i>	25	30	35	/
<i>Uova</i>	10	15	20	/
<i>Patate</i>	140	160	180	/
<i>Pan grattato, aromi</i>	q.b.	q.b.	q.b.	/
<i>Olio extravergine di oliva</i>	3	4	5	/
PLATESSA OLIO E LIMONE	Infanzia	Elementari	Medie	Anziani
<i>Pesce</i>	/	/	/	150
<i>Limone</i>	/	/	/	q.b.
<i>Olio extravergine di oliva</i>	/	/	/	7
COSCIA DI POLLO IN SALSA DI FUNGHI	Infanzia	Elementari	Medie	Anziani
<i>Coscia di pollo al lordo di ossa e pelle</i>	/	/	/	260
<i>Olio extravergine di oliva</i>	/	/	/	6
<i>Cipolle, carote, sedano, aromi</i>	/	/	/	q.b.
<i>Funghi</i>	/	/	/	20

CONTORNI

	Materne	Elementari	Medie	Adulti / Anziani
<i>Biete / spinaci all'olio e limone</i>				
Biete	100	130	150	150
Olio extravergine d'oliva	4	5	6	6
Limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Carote lessate e fagiolini all'olio</i>				
Carote	50	65	75	75
Fagiolini	50	65	75	75
Olio extravergine d'oliva	4	5	6	6
<i>Carote prezzemolate</i>				
Carote	100	130	150	150
Olio extravergine d'oliva	4	5	6	6
Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Zucchine all'olio</i>				
Zucchine	100	130	150	150
Olio extravergine d'oliva	4	5	6	6

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

Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Fagiolini in insalata</i>				
Fagiolini lessati	100	130	150	150
Olio extravergine d'oliva	4	5	6	6
<i>Fagioli in insalata</i>				
Fagioli	60	70	90	90
Olio extravergine d'oliva	4	5	6	6
Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Verdure gratinate</i>				
Verdure (finocchi/carote/fagiolini/ cavolfiori, ecc...)	100	130	150	150
Pangrattato	10	15	20	20
Olio extravergine d'oliva	4	5	6	6
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Verdure alla parmigiana</i>				
Verdure (biete, spinaci, finocchi, carote, ecc...)	100	130	150	150
Grana padano	5	6	7	7
Olio extravergine d'oliva	4	5	6	6
<i>Verdure trifolate</i>				
Verdure (finocchi/carote/fagiolini/ zucchine, ecc...)	100	130	150	150
Olio extravergine d'oliva	4	5	6	6
Prezzemolo, aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Verdure in umido</i>				
Verdure (finocchi/carote/fagiolini, zucchine, ecc...)	100	130	150	150
Pomodori freschi	50	60	70	70
Olio extravergine d'oliva	4	5	6	6
Cipolla, aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Verdure miste stufate/ al forno</i>				
Verdure miste (carote, zucchine, fagiolini, ecc...)	100	130	150	150
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	4	5	6	6
<i>Verdure in salsa di besciamella</i>				
Verdure (cavolfiori, finocchi, fagiolini, carote, ecc...)	100	130	150	150
Besciamella	80	90	100	100
	30	35	40	40

<i>Lenticchie in umido</i>				
Lenticchie secche	50	60	70	70
Pomodori pelati	40	45	50	50
Olio extravergine d'oliva	3	4	5	5
Cipolla, carota, sedano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Ratatouille di verdure</i>				
Melanzane, patate, peperoni	100	130	150	150
Pomodori freschi	30	35	40	40
Olio extravergine d'oliva	4	5	6	6
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

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

<i>Peperonata</i>				
Peperoni dolci	100	130	150	150
Pomodori pelati	50	60	70	70
Olio extravergine d'oliva	4	5	6	6
Cipolla, erbe aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Melanzane al forno</i>				
Melanzane	100	130	150	150
Olio extravergine d'oliva	5	7	8	8
Aromi, prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Insalata di barbabietole</i>				
Barbabietole	100	130	150	150
Olio extravergine d'oliva	4	5	6	6
<i>Finocchi in insalata</i>				
Finocchi	80	90	100	100
Olio extravergine d'oliva	4	4	4	4
<i>Insalata di finocchi, carote</i>				
Carote	20	25	30	30
Finocchi	60	65	70	70
Olio extravergine d'oliva	4	5	6	6
<i>Insalata mista - 1</i>				
Insalata verde (lattuga, scarola)	15	20	25	25
Finocchi/pomodori freschi	25	30	35	35
Carote	15	20	25	25
Olio extravergine d'oliva	4	5	6	6
<i>Insalata mista - 2</i>				
Insalata verde (lattuga, scarola)	15	20	25	25
Pomodori freschi	25	30	35	35
Ravanelli	10	15	20	20
Peperoni	15	20	25	25
Cetrioli	5	10	15	15
Olio extravergine d'oliva	4	5	6	6
<i>Carote in insalata</i>				
Carote	40	50	70	70
Olio extravergine d'oliva	4	5	6	6
<i>Patate al forno</i>				
Patate	100	150	200	200
Olio extravergine d'oliva	5	6	7	7
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Patate e fagiolini</i>				
Patate	70	100	150	150
Fagiolini	50	60	70	70
Olio extravergine d'oliva	4	5	6	6
<i>Patate prezzemolate</i>				
Patate	100	150	200	200
Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	4	5	6	6

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

<i>Purè</i>				
Patate	110	150	180	180
Latte	30	35	80	80
Grana padano	5	6	7	7
Burro	5	8	10	10
<i>Pomodori in insalata</i>				
Pomodori freschi	60	70	90	90
Olio extravergine d'oliva	4	5	6	6
<i>Insalata verde e pomodori</i>				
Lattuga	25	30	35	35
Pomodori freschi	20	20	25	25
Olio extravergine d'oliva	4	5	6	6
<i>Insalata verde</i>				
Insalata verde (lattuga, scarola)	40	50	60	60
Olio extravergine d'oliva	4	5	6	6
<i>Insalata verde e mais</i>				
Insalata verde (lattuga o scarola)	30	40	50	50
Mais	10	15	20	20
Olio extravergine d'oliva	4	5	6	6
<i>Insalata verde e radicchio</i>				
Insalata mista	40	50	60	60
Olio extravergine d'oliva	4	5	6	6
<i>Insalata verde e carote</i>				
Insalata verde (lattuga o scarola)	20	25	35	35
Carote grattugiate	20	25	35	35
Olio extravergine d'oliva	4	5	6	6
<i>Verdure crude da sgranocchiare (carote, finocchi, ecc...)</i>	80	90	100	100
<i>Erbette all'olio</i>				
Erbette	90			
Olio extra vergine	3			

FRUTTA E DESSERT

	Materne	Elementari	Medie	Adulti / Anziani
<i>Macedonia di frutta fresca</i>				
Frutta varia (mele, pere, banane, frutta di stagione)	130	140	150	200
Zucchero	4	5	6	7
Succo di limone e di arancia	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Frutta</i>	150	150	150	200
<i>Pane</i>	40	50	60	80
<i>Yogurt / budino</i>	125	125	125	125
<i>Gelato</i>	50	50	50	50
<i>Succo di frutta</i>	200	200	200	200
<i>Frutta sciropata</i>	100	120	150	150
<i>Dolce</i>	40	50	60	80

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

MERENDE

	Materne	Elementari	Medie	Adulti / Anziani
<i>Frullato di frutta fresca</i>				
Frutta fresca (mele, pere, banana, frutta di stagione)	100	110	120	120
Latte	100	110	120	120
<i>Frullato con yogurt</i>				
Mele	50	55	60	60
Pere	50	55	60	60
Yogurt	100	110	115	115
<i>Crostata di frutta</i>				
Farina	30	40	50	50
Uova	25	30	35	35
Burro	15	20	25	25
Zucchero	17	20	25	25
Frutta fresca	50	60	70	70
<i>Crostata di confettura</i>				
Farina	30	40	50	50
Uova	25	30	35	35
Burro	15	20	25	25
Zucchero	17	20	25	25
Confettura	30	35	40	40
<i>Focaccia salata</i>				
Pasta di pane	80	90	100	100
Olio extravergine d'oliva	5	6	7	7
<i>Focaccia dolce</i>				
Pasta di pane	80	90	100	100
Burro	3	4	5	5
Zucchero	10	11	12	12
<i>Fresella al pomodoro</i>				
Pane a fette	60	70	80	80
Pomodori freschi	20	30	40	40
Olio extravergine d'oliva	8	9	10	10
Origano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Pane e marmellata</i>				
Pane	30	40	50	50
Marmellata	20	25	30	30
<i>Pop corn</i>				
Mais	30	40	50	50
Olio extravergine d'oliva	5	6	7	7
<i>Gelato</i>	50	50	50	50
<i>Budino</i>	125	125	125	125
<i>Yogurt alla frutta</i>	125	125	125	125

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

<i>Yogurt e biscotti</i>				
Yogurt	125	125	125	125
Biscotti	30	40	50	50
<i>Succo di frutta e biscotti</i>				
Succo di frutta	200	200	200	200
Biscotti	30	40	50	50
<i>The e biscotti</i>				
The deteinato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Biscotti	30	40	50	50
<i>The con fette biscottate e miele</i>				
The deteinato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Zucchero	5	5	5	5
Fette biscottate	30	35	40	40
Miele	10	12	15	15
<i>Latte e biscotti</i>				
Latte fresco pastorizzato	150	170	200	200
Biscotti	30	40	50	50
<i>Latte e cereali</i>				
Latte fresco pastorizzato	150	170	200	200
Cereali tipo corn flakes	20	25	30	30
<i>Macedonia di frutta fresca</i>				
Pere	35	40	50	50
Mele	35	40	50	50
Banane	35	40	50	50
Frutta fresca di stagione	35	40	50	50
<i>Pane e frutta</i>				
Pane	30	40	50	50
Frutta fresca di stagione	150	150	150	150
<i>Pane e cioccolato</i>				
Pane	30			
Cioccolata fondente	15			
<i>Torta al forno</i>				
	40			
<i>Crème Caramel</i>				
	125			

Note:

Le grammature sono da intendersi a crudo ed al netto degli scarti;

Alternativamente al pane bianco dovrà essere fornito su richiesta del competente ufficio comunale, pane integrale (almeno due volte la settimana);

Per gli adulti i piatti unici devono sempre essere seguiti da un secondo, come previsto nello specifico menù;

Nella predisposizione dei primi piatti per gli anziani devono essere scelti formati di pasta piccoli e di facile cottura (ad es. pipe, conchiglie, mezze penne, ditaloni) mentre dovranno essere esclusi formati come tortiglioni, orecchiette, gnocchetti sardi, farfalle;

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

Per gli anziani gli alimenti quali tonno in scatola, crescenza, mozzarella etc. devono essere forniti in confezione sigillata monoporzione;

Per frutta di stagione si intende la frutta prevista nella scheda merceologica specificata mese per mese (arancia, kiwi, prugna, ecc....); non si intendono comprese nella dicitura sopra citata pere e mele;

A Natale, Carnevale, Pasqua e fine anno, dopo la frutta, dovranno essere previsti un dolce o del gelato. La scelta verrà fatta in accordo con il competente ufficio comunale;

Per le scuole materne tutti i secondi piatti dovranno essere serviti ai bambini già privati di eventuali ossa o lisce e tagliati a pezzettini.