



COMUNE DI TREZZANO SUL NAVIGLIO

Città Metropolitana di Milano
Area Servizi Sociali Culturali Sportivi

Procedura aperta in ambito U.E. svolta in modalità telematica per l'affidamento in appalto del servizio di ristorazione scolastica e altri utenti, a ridotto impatto ambientale, del comune di Trezzano sul Naviglio.
Periodo: 01/07/2024 - 30/06/2029

ALLEGATO N. 05 al capitolato

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE DEGLI INGREDIENTI

**Utenti scuole dell'infanzia, primaria, secondaria, domiciliari
dipendenti comunali**

CIG B0ACFD79A0

***N.B.** Il peso degli ingredienti si riferisce al prodotto pulito, a crudo, e al netto degli scarti di lavorazione.
Per i prodotti congelati/surgelati il peso si riferisce al prodotto scongelato.
Per la frutta, come unità di frutta fresca, il peso è inteso al lordo.
Per la frutta, intesa quale componente di altre preparazioni (dolci, macedonie, insalate...)
il peso si riferisce al prodotto pulito, al netto degli scarti*

GRAMMATURE SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA

Preparazioni gastronomiche di base			Su 100g
COD.	RICETTE	ALIMENTI	g/ml
1	Brodo vegetale (100 ml)	Verdure fresche di stagione ** Patate fresche Carote fresche Sedano fresco Cipolla fresca Olio extravergine di oliva Sale	30 8 5 5 5 4 q.b.
2	Brodo di carne (100 ml)	Reale o punta di Vitellone Patate Carote fresche Sedano fresco Cipolla fresca Olio extravergine di oliva Sale	10 8 5 5 5 4 q.b.
3	Besciamella (100 gr)	Latte intero UHT Farina bianca Burro Noce moscata Sale	300 30 30 q.b. q.b.
4	Pesto alla genovese (100 gr)	Basilico fresco Olio extravergine Parmigiano Reggiano pinoli Sale	35 30 30 3 2

PRIMI PIATTI			Infanzia	Primaria	Secondaria Adulti
COD.	RICETTE	ALIMENTI	G	g	g
5	Pasta olio e parmigiano	Pasta di semola	60	70	80
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	5	7	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
6	Pasta al burro	Pasta di semola	60	70	80
		Burro	6	8	10
		Parmigiano reggiano	5	7	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
7	Pasta aglio e olio	Pasta di semola	60	70	80
		Olio extravergine di oliva	10	12	15
		Alio	q.b.	q.b.	q.b.
		Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
8	Pasta al pomodoro	Pasta di semola	60	70	80
		Pomodori pelati	50	60	70
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
9	Pasta pomodoro e basilico	Pasta di semola	60	70	80
		Pomodori pelati	50	60	70
		Carote, sedano, cipolla freschi	q.b.	q.b.	q.b.
		Basilico fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
10	Pasta alla pizzaiola	Pasta di semola	60	70	80
		Pomodori pelati	50	60	70
		Mozzarella	20	20	20
		Origano	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
11	Pasta alla crudaiola / pomodoro e mozzarella	Pasta di semola	60	70	80
		Pomodori freschi	50	60	70
		Mozzarella	20	20	20
		Basilico fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
12	Pasta agli aromi	Pasta di semola	60	70	80
		Salvia, rosmarino freschi, origano	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
13	Pasta al pesto	Pasta di semola	60	70	80
		Pesto fresco refrigerato	20	25	30
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	5	7	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.

14	Pasta al pesto (fresco)	Pasta di semola	60	70	80
		Basilico fresco	9	9	10
		Pinoli	1	1	1
		Olio extravergine di oliva	12	12	15
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
15	Pasta pomodoro e pesto	Pasta di semola	60	70	80
		Pomodori pelati	25	30	35
		Pesto fresco refrigerato	10	12	15
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	5	7	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
16	Pasta al ragù di carne	Pasta di semola	60	70	80
		Pomodori pelati	50	60	70
		Spalla di Vitellone	35	40	45
		Carote, sedano, cipolle freschi	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
17	Pasta al ragù di pesce	Pasta di semola	60	70	80
		Pomodori pelati	50	60	70
		Merluzzo o nasello surgelato	35	40	45
		Carote, sedano, cipolle freschi	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
18	Pasta al ragù di verdure	Pasta di semola	60	70	80
		Pomodori pelati	30	35	40
		Melanzane fresche	20	25	30
		Zucchine fresche	20	25	30
		Carote, sedano, cipolle freschi	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
19	Pasta al ragù di soia	Pasta di semola	60	70	80
		Pomodori pelati	50	60	70
		Soia secca disidratata	15	20	25
		Carote, sedano, cipolle freschi	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
20	Pasta ai formaggi	Pasta di semola	60	70	80
		Ricotta	25	30	35
		Fontina	10	10	10
		Latte intero UHT	4	5	7
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
21	Pasta all'isolana / pomodoro e olive	Pasta di semola	60	70	80
		Pomodori pelati	50	60	70
		Olive nere denocciolate	15	15	15
		Aglio	q.b.	q.b.	q.b.
		Capperi	4	5	7
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.

22	Pasta pomodoro e ricotta	Pasta di semola	60	70	80
		Pomodori pelati	50	60	70
		Ricotta	25	30	35
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
23	Pasta in salsa aurora	Pasta di semola	60	70	80
		Pomodori pelati	50	60	70
		Besciamella	20	25	30
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
24	Pasta al prosciutto	Pasta di semola	60	70	80
		Besciamella	20	25	30
		Prosciutto cotto	20	25	30
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
25	Pasta prosciutto e piselli	Pasta di semola	60	70	80
		Besciamella	20	25	30
		Piselli surgelati	30	40	60
		Prosciutto cotto	20	25	30
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Cipolla fresca	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
26	Pasta pomodoro, prosciutto e piselli	Pasta di semola	60	70	80
		Pomodori pelati	50	60	70
		Piselli surgelati	30	40	60
		Prosciutto cotto	20	25	30
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
27	Pasta pomodoro e tonno	Pasta di semola	60	70	80
		Pomodori pelati	50	60	70
		Tonno all'olio di oliva	40	45	50
		Sedano, carota, cipolla freschi	q.b.	q.b.	q.b.
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
28	Pasta mozzarella e melanzane	Pasta di semola	60	70	80
		Pomodori freschi	25	30	35
		Mozzarella	20	20	20
		Melanzane fresche	25	30	35
		Basilico fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
29	Pasta allo speck	Pasta di semola	60	70	80
		Speck	25	30	35
		Cipolla fresca	10	10	10
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.

30	Pasta e patate	Pasta di semola	60	70	80
		Patate	40	50	60
		Ricotta	25.	30	35
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
31	Pasta mimosa / allo zafferano	Pasta di semola	60	70	80
		Cipolla fresca	10	10	10
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	10	12	15
		<i>per vellutata:</i>			
		Zafferano	0.03	0.04	0.05
		Latte intero UHT	30	30	30
		Brodo vegetale	30	30	30
		Farina bianca	10	10	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
32	Pasta alle zucchine	Pasta di semola	60	70	80
		Zucchine fresche	40	50	60
		Aglione	q.b.	q.b.	q.b.
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
33	Pasta zucchine e curcuma	Pasta di semola	60	70	80
		Zucchine fresche	40	50	60
		Aglione	q.b.	q.b.	q.b.
		Curcuma	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
34	Pasta zucchine e ricotta	Pasta di semola	60	70	80
		Zucchine fresche	40	50	60
		Ricotta	25	30	35
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
35	Pasta alla zucca	Pasta di semola	60	70	80
		Zucca gialla fresca	30	35	40
		Ricotta	25	30	35
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
36	Pasta con fagiolini	Pasta di semola	60	70	80
		Fagiolini surgelati	45	50	55
		Basilico fresco	7	7	7
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.

37	Pasta alle melanzane	Pasta di semola	60	70	80
		Pomodori pelati	50	60	70
		Melanzane fresche	35	40	45
		Aglio	q.b.	q.b.	q.b.
		Basilico fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
38	Pasta e cavolfiori	Pasta di semola	60	70	80
		Cavolfiori freschi	35	40	45
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
39	Pasta con broccoletti	Pasta di semola	60	70	80
		Broccoletti freschi	60	70	80
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Aglio	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
40	Pasta con broccoletti e pomodoro	Pasta di semola	60	70	80
		Broccoletti freschi	60	70	80
		Pomodori pelati	50	60	70
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Aglio	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
41	Pasta e piselli	Pasta di semola	60	70	80
		Piselli surgelati	70	80	90
		Cipolla fresca	10	10	10
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
42	Pasta e fagioli	Pasta di semola	60	70	80
		Fagioli secchi	35	40	45
		Pomodori pelati	25	30	35
		Carote, sedano, cipolle freschi*	5	5	5
		Rosmarino fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
43	Pasta e ceci	Pasta di semola	60	70	80
		Ceci secchi	35	40	45
		Pomodori pelati	25	30	35
		Rosmarino fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Aglio	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.

44	Pasta e lenticchie	Pasta di semola	60	70	80
		Lenticchie secche	35	40	45
		Pomodori pelati	25	30	35
		Carote, sedano, cipolle freschi	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
45	Orecchiette con le cime di rapa	Pasta di semola	60	70	80
		Cime di rapa fresche	130	150	170
		Alici sott'olio	10	10	10
		Aglio	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
46	Pasta alla Norma	Pasta di semola di grano duro	60	70	80
		Melanzane fresche	30	35	40
		Pomodori pelati	40	50	60
		Ricotta	15	20	25
		Basilico fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano Reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
47	Pasta alla carbonara	Pasta di semola di grano duro	60	70	80
		Uova intere pastorizzate	20	25	30
		Pancetta tesa	20	25	30
		Cipolla fresca	15	20	25
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
48	Pasta all'amatriciana	Pasta di semola di grano duro	60	70	80
		Pomodori pelati	40	50	60
		Pancetta tesa	15	20	25
		Cipolla fresca	15	20	25
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano Reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
49	Pasta alla marinara	Pasta di semola di grano duro	60	70	80
		Pomodori pelati	15	20	25
		Seppioline, vongole, calamari, gamberi sgusciati surgelati	25	30	40
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Aglio	q.b.	q.b.	q.b.
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
50	Pasta pasticciata	Pasta di semola	60	70	80
		Pomodori pelati	50	60	70
		Spalla di Vitellone refrigerato	35	40	45
		Carote, sedano, cipolle freschi	q.b.	q.b.	q.b.
		Mozzarella	15	20	25
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.

51	Tagliatelle al pomodoro	Pasta all'uovo	70	80	90
		Pomodori pelati	50	60	70
		Basilico fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
52	Riso all'olio	Riso parboiled	60	70	80
		Olio extravergine di oliva	8	10	12
		Parmigiano reggiano	5	7	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
53	Riso olio e basilico	Riso parboiled	60	70	80
		Olio extravergine di oliva	8	10	12
		Basilico fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Parmigiano reggiano	5	7	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
54	Riso al burro / Riso all'inglese	Riso parboiled	60	70	80
		Burro	8	10	12
		Parmigiano reggiano	5	7	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
55	Risotto allo zafferano	Riso parboiled	60	70	80
		Cipolla fresca	10	10	10
		Zafferano	0.03	0.04	0.05
		Brodo vegetale	175	200	225
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Burro	8	10	12
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
56	Risotto alla milanese	Riso parboiled	60	70	80
		Cipolla fresca	10	10	10
		Zafferano	0.03	0.04	0.05
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Burro	8	10	12
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
		Brodo di carne	175	200	225
57	Risotto alla parmigiana	Sale	q.b.	q.b.	q.b.
		Brodo vegetale	175	200	225
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Burro	8	10	12
		Parmigiano reggiano	10	12	15
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
58	Risotto agli aromi	Riso parboiled	60	70	80
		Cipolla fresca	10	10	10
		Brodo vegetale	175	200	225
		Salvia, rosmarino freschi	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Burro	8	10	12
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.

59	Risotto al rosmarino	Riso parboiled	60	70	80
		Cipolla fresca	10	10	10
		Brodo vegetale	175	200	225
		Rosmarino fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Burro	8	10	12
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
60	Risotto al pomodoro	Riso parboiled	60	70	80
		Pomodori pelati	70	80	90
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Burro	8	10	12
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
61	Risotto alle verdure / all'ortolana	Riso parboiled	60	70	80
		Verdure fresche di stagione **	60	70	80
		Patate fresche	20	25	30
		Cipolla fresca	10	10	10
		Brodo vegetale	175	200	225
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Burro	8	10	12
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
62	Risotto alle zucchine	Riso parboiled	60	70	80
		Zucchine fresche	25	30	35
		Cipolla fresca	10	10	10
		Brodo vegetale	175	200	225
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Burro	8	10	12
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
63	Risotto zucchine e curcuma	Riso parboiled	60	70	80
		Zucchine fresche	25	30	35
		Cipolla fresca	10	10	10
		Curcuma	q.b.	q.b.	q.b.
		Brodo vegetale	175	200	225
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Burro	8	10	12
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
64	Risotto ai carciofi	Riso parboiled	60	70	80
		Carciofi freschi	60	70	80
		Cipolla fresca	10	10	10
		Brodo vegetale	175	200	225
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Burro	8	10	12
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.

65	Risotto agli asparagi	Riso parboiled	60	70	80
		Asparagi freschi	30	35	40
		Cipolla fresca	10	10	10
		Brodo vegetale	175	200	225
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Burro	8	10	12
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
66	Risotto con la zucca	Riso parboiled	60	70	80
		Zucca gialla fresca	30	35	40
		Cipolla fresca	10	10	10
		Brodo vegetale	175	200	225
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Burro	8	10	12
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
67	Risotto al radicchio	Riso parboiled	60	70	80
		Radicchio fresco	30	35	40
		Cipolla fresca	10	10	10
		Brodo vegetale	175	200	225
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Burro	8	10	12
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
68	Risotto ai porri	Riso parboiled	60	70	80
		Porri freschi	25	30	35
		Brodo vegetale	175	200	225
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Burro	8	10	12
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
69	Risotto ai legumi	Riso parboiled	50	60	70
		Fagioli secchi	25	30	35
		Piselli surgelati	25	30	35
		Cipolla fresca	10	10	10
		Brodo vegetale	175	200	225
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Burro	8	10	12
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.

70	Risotto ai piselli	Riso parboiled	60	70	80
		Piselli surgelati	30	40	60
		Cipolla fresca	10	10	10
		Brodo vegetale	175	200	225
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Burro	8	10	12
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
71	Risotto prosciutto e piselli	Riso parboiled	60	70	80
		Prosciutto cotto	20	20	20
		Piselli surgelati	30	40	60
		Cipolla fresca	10	10	10
		Brodo vegetale	175	200	225
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Burro	8	10	12
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
72	Riso e lenticchie	Riso parboiled	60	70	80
		Lenticchie secche	35	40	45
		Carote, sedano, cipolle freschi*	10	10	10
		Aglio	q.b.	q.b.	q.b.
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
73	Riso e ceci	Riso parboiled	60	70	80
		Ceci secchi	35	40	45
		Carote, sedano, cipolle freschi*	10	10	10
		Rosmarino fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
74	Riso e patate	Riso parboiled	60	70	80
		Patate fresche	25	30	35
		Brodo vegetale	175	200	225
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
75	Risotto ai funghi	Riso parboiled	50	60	70
		Funghi secchi	20	25	30
		Cipolla fresca	10	10	10
		Brodo vegetale	175	200	225
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Burro	8	10	12
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.

76	Risotto alla salsiccia	Riso parboiled	60	70	80
		Salsiccia	40	50	60
		Cipolla fresca	10	10	10
		Brodo vegetale	175	200	225
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Burro	8	10	12
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
77	Risotto con seppie e piselli	Riso parboiled	60	70	80
		Seppia surgelata	35	40	45
		Piselli surgelati	30	40	60
		Pomodori pelati	20	25	30
		Carote, sedano, cipolle freschi	q.b.	q.b.	q.b.
		Aglio	q.b.	q.b.	q.b.
		Brodo vegetale	175	200	225
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
78	Risotto con filetto di trota / pesce persico	Riso parboiled	60	70	80
		Filetto di trota / pesce persico surgelato	50	60	70
		Brodo vegetale	175	200	225
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
79	Riso gratinato	Riso parboiled	60	70	80
		Mozzarella	15	20	25
		Piselli surgelati	20	25	30
		Pomodori pelati	20	25	30
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
80	Riso alla cantonese	Riso parboiled	60	70	80
		Piselli surgelati	8	10	13
		Olive verdi snocciolate	6	8	10
		Prosciutto cotto	25	30	40
		Uova intere pastorizzate	10	12	15
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
81	Insalata di riso / pasta	Riso parboiled / pasta di semola	70	80	90
		Tonno al naturale	12	15	18
		Prosciutto cotto	12	15	18
		Mozzarella	12	15	18
		Olive verdi denocciolate	12	15	18
		Mais al naturale	12	15	18
		Piselli surgelati	30	40	60
		Olio extravergine di oliva	10	12	15
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
82	Insalata di pasta con tonno, mozzarella, piselli e pomodori	Pasta di semola	70	80	90
		Tonno all'olio d'oliva	25	30	35
		Mozzarella	12	15	18
		Piselli surgelati	30	40	60
		Pomodori freschi	20	25	30
		Olio extravergine di oliva	10	12	15
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.

83	Insalata di riso con prosciutto cotto, olive, tonno e uovo sodo	Riso parboiled	70	80	90
		Prosciutto cotto	12	15	18
		Tonno all'olio di oliva	12	15	18
		Uovo sodo	12	15	18
		Olive verdi denocciolate	12	15	18
		Olio extravergine di oliva	10	12	15
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
84	Insalata di riso / pasta alle verdure	Riso parboiled/pasta di semola	70	80	90
		Piselli surgelati	10	12	15
		Zucchine fresche	20	25	30
		Carote fresche	20	25	30
		Pomodori freschi	20	25	30
		Mais al naturale	6	8	10
		Mozzarella a cubetti	10	12	15
		Olive verdi denocciolate	6	8	10
		Olio extravergine di oliva	10	12	15
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
85	Orzotto alla parmigiana	Orzo perlato	60	70	80
		Brodo vegetale	175	200	225
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Burro	8	10	12
		Parmigiano reggiano	10	12	15
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
86	Orzotto al pomodoro	Orzo perlato	60	70	80
		Pomodori pelati	70	80	90
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Burro	8	10	12
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
87	Farro al pesto	Farro decorticato	60	70	80
		Pesto fresco refrigerato	20	25	30
		Parmigiano reggiano	5	7	10
		Olio extravergine di oliva	10	12	15
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
88	Farro pesto e pomodorini	Farro decorticato	60	70	80
		Pesto fresco refrigerato	20	25	30
		Pomodorini freschi	25	30	40
		Olio extravergine di oliva	10	12	15
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
89	Insalata di farro	Farro decorticato	35	40	50
		Tonno al naturale	15	15	18
		Mozzarella	15	15	18
		Carote fresche	20	25	30
		Olive verdi denocciolate	15	15	18
		Pomodori freschi	25	30	40
		Olio extravergine di oliva	10	12	15
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.

90	Crochette di riso al forno	Riso parboiled	60	70	80
		Pomodori pelati	20	25	30
		Pane grattugiato	10	10	10
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
91	Gnocchi al pomodoro e basilico	Gnocchi di patate	150	180	220
		Pomodori pelati	50	60	70
		Cipolla fresca	5	5	5
		Basilico fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
92	Gnocchi al ragù	Sale	q.b.	q.b.	q.b.
		Gnocchi di patate	150	180	220
		Pomodori pelati	50	60	70
		Spalla di Vitellone	35	40	45
		Carote, sedano, cipolle freschi	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
93	Gnocchi alla romana	Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
		Semola	50	60	70
		Latte intero UHT	200	220	240
		Uova intere pastorizzate	20	20	20
		Burro	6	8	10
94	Gnocchetti tirolesi burro e salvia	Parmigiano reggiano	10	12	15
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
		Spatzle	150	180	220
		Burro	8	10	12
		Salvia	q.b.	q.b.	q.b.
		Parmigiano reggiano	4	5	7
95	Lasagne alla bolognese / al ragù	Sale	q.b.	q.b.	q.b.
		Pasta all'uovo secca	60	70	80
		Pomodori pelati	50	60	70
		Spalla di Vitellone	35	40	45
		Carote, sedano, cipolle freschi	q.b.	q.b.	q.b.
		Besciamella	20	25	30
96	Lasagne alla genovese	Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	20	25	30
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
		Pasta all'uovo secca	60	70	80
		Pesto fresco refrigerato	25	30	35
		Besciamella	25	30	35

97	Cannelloni al ragù	Pasta di semola	60	70	80
		Pomodori pelati	25	30	35
		Spalla di Vitellone	70	80	90
		Carote, sedano, cipolle freschi*	10	10	10
		Besciamella	20	25	30
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	20	25	30
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
98	Cannelloni ricotta e spinaci	Pasta di semola	60	70	80
		Ricotta	25	30	35
		Spinaci surgelati	40	50	60
		Besciamella	20	25	30
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	20	25	30
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
99	Ravioli / tortelloni di magro burro e salvia	Ravioli / tortelloni di magro	100	110	120
		Salvia	q.b.	q.b.	q.b.
		Burro	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
100	Ravioli / tortelloni di magro al pomodoro	Ravioli / tortelloni di magro	100	110	120
		Pomodori pelati	50	60	70
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
101	Tortelli di zucca	Farina bianca	60	70	80
		Zucca gialla fresca	160	180	200
		Amaretti	15	15	15
		Noce moscata	q.b.	q.b.	q.b.
		Uova intere pastorizzate	15	15	15
		Pomodori pelati	50	60	70
		Cipolla fresca	5	5	5
		Basilico fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.

102	Pizzoccheri alla valtellinese	Pizzoccheri	60	70	80
		Patate fresche	20	25	30
		Verze fresche	15	20	25
		Coste fresche	15	20	25
		Fontina	30	40	50
		Salvia fresca	q.b.	q.b.	q.b.
		Aglione	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
103	Pastina in brodo	Pasta di semola	30	40	50
		Brodo vegetale	220	250	280
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
104	Riso in brodo	Riso parboiled	30	40	50
		Brodo vegetale	220	250	280
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
105	Riso e prezzemolo	Riso parboiled	30	40	50
		Brodo vegetale	220	250	280
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
106	Ravioli / tortellini in brodo	Ravioli / tortellini di magro o di carne	50	55	60
		Brodo vegetale	220	250	280
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
107	Ravioli di carne in brodo di carne	Ravioli	50	55	60
		Brodo di carne	220	250	280
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.

108	Minestra di patate con pasta / riso / orzo / farro / ceci / crostini / quinoa	Pasta di semola / riso parboiled / orzo perlato / farro / ceci secchi / crostini di pane / quinoa	30	40	50
		Patate fresche	60	70	80
		Pomodori pelati	40	50	60
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Brodo vegetale	220	250	280
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Aromi	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
109	Minestra di cannellini con pasta / riso / orzo / farro / ceci / crostini / quinoa	Pasta di semola / riso parboiled / orzo perlato / farro / ceci secchi / crostini di pane / quinoa	30	40	50
		Fagioli secchi	20	25	30
		Pomodori pelati	40	50	60
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Brodo vegetale	220	250	280
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Aromi	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
110	Minestra di piselli con pasta / riso / orzo / farro / ceci / crostini / quinoa	Pasta di semola / riso parboiled / orzo perlato / farro / ceci secchi / crostini di pane / quinoa	30	40	50
		Piselli surgelati	30	40	60
		Brodo vegetale	220	250	280
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Aromi	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
111	Minestra di verza con pasta / riso / orzo / farro / ceci / crostini / quinoa	Pasta di semola / riso parboiled / orzo perlato / farro / ceci secchi / crostini di pane / quinoa	30	40	50
		Cavolo verza	60	70	80
		Brodo vegetale	220	250	280
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Aromi	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.

112	Passato di verdure con pasta / riso / orzo / farro / ceci / crostini / quinoa	Pasta di semola / riso parboiled / orzo perlato /			
		farro / ceci secchi / crostini di pane / quinoa	30	40	50
		Patate fresche	80	90	100
		Verdure fresche di stagione **	35	45	55
		Carote, sedano, cipolle freschi *	15	20	25
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Aromi	q.b.	q.b.	q.b.
113	Passato di legumi con pasta / riso / orzo / farro / ceci / crostini / quinoa	Pasta di semola / riso parboiled / orzo perlato /			
		farro / ceci secchi / crostini di pane / quinoa	30	40	50
		Fagioli, ceci e lenticchie secchi	40	50	60
		Patate fresche	80	90	100
		Carote, sedano, cipolle freschi *	15	20	25
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Aromi	q.b.	q.b.	q.b.
114	Minestra di cannellini con pasta / riso / orzo / farro / ceci / crostini / quinoa	Pasta di semola / riso parboiled / orzo perlato /			
		farro / ceci secchi / crostini di pane / quinoa	30	40	50
		Fagioli secchi	20	25	30
		Pomodori pelati	40	50	60
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Brodo vegetale	220	250	280
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
115	Minestra di piselli con pasta / riso / orzo / farro / ceci / crostini / quinoa	Pasta di semola / riso parboiled / orzo perlato /			
		farro / ceci secchi / crostini di pane / quinoa	30	40	50
		Piselli surgelati	30	40	60
		Brodo vegetale	220	250	280
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Aromi	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.

116	Minestra di verza con pasta / riso / orzo / farro / ceci / crostini / quinoa	Pasta di semola / riso parboiled / orzo perlato / farro / ceci secchi / crostini di pane / quinoa	30	40	50
		Cavolo verza	60	70	80
		Brodo vegetale	220	250	280
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Aromi	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
117	Passato di verdure con pasta / riso / orzo / farro / ceci / crostini / quinoa	Pasta di semola / riso parboiled / orzo perlato / farro / ceci secchi / crostini di pane / quinoa	30	40	50
		Patate fresche	80	90	100
		Verdure fresche di stagione**	35	45	55
		Carote, sedano, cipolle freschi*	15	20	25
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Aromi	q.b.	q.b.	q.b.
118	Vellutata di asparagi	Asparagi surgelati	90	100	110
		Patate fresche	45	50	55
		Burro	4	5	7
		Parmigiano reggiano	10	12	15
		Aromi	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
119	Vellutata di zucchine	Zucchine fresche	80	90	100
		Patate fresche	45	50	55
		Burro	4	5	7
		Parmigiano reggiano	10	12	15
		Aromi	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
120	Vellutata di verdure	Verdure fresche di stagione**)	70	80	90
		Patate fresche	45	50	55
		Burro	4	5	7
		Parmigiano reggiano	10	12	15
		Aromi	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
121	Stracciatella in brodo vegetale	Pastina	30	40	50
		Uova intere pastorizzate	20	20	20
		Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Aromi	q.b.	q.b.	q.b.
121	Stracciatella in brodo vegetale	Sale	q.b.	q.b.	q.b.

122	Zuppa di pane e porri	Pane secco	70	80	90
		Porri freschi	175	200	225
		Cipolla fresca	10	10	10
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Aromi	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
123	Pizza margherita	Base per pizza	60	90	120
		Pomodori pelati	50	60	70
		Mozzarella	30	40	50
		Olio extravergine di oliva	10	12	15
		Origano	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
124	Pizza con parmigiano	Base per pizza	60	90	120
		Pomodori pelati	50	60	70
		Parmigiano reggiano	20	30	40
		Olio extravergine di oliva	10	12	15
		Origano	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
125	Pizza al prosciutto	Base per pizza	60	90	120
		Pomodori pelati	50	100	130
		Mozzarella	10	20	30
		Prosciutto cotto	10	20	30
		Olio extravergine di oliva	10	12	15
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
126	Focaccia al Rosmarino	Base per pizza	60	90	120
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Rosmarino fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
127	Piadina/focaccia con prosciutto e formaggio	Piadina/focaccia fresca	100	100	150
		Prosciutto cotto	40	50	60
		Formaggio Edamer	40	50	60
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
128	Frisella al pomodoro	Pane per friselle	45	50	55
		Pomodori maturi	20	25	30
		Aglione	q.b.	q.b.	q.b.
		Origano	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	10	12	15
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.

SECONDI PIATTI			Infanzia	Primaria	Secondaria Adulti
COD.	RICETTE	ALIMENTI	g/ml	g/ml	g/ml
129	Pollo al forno	Coscia/Fusi di pollo Salvia, rosmarino freschiOlio extravergine di oliva Sale	100 q.b. .6 q.b.	110 q.b. 8 q.b.	130 q.b. .10 q.b.
130	Petto di pollo al limone	Petto di pollo refrigeratoSucco di limone Olio extravergine di oliva Sale	70 10 6 q.b.	80 10 8 q.b.	100 10 10 q.b.
131	Petto di pollo ai ferri	Petto di pollo refrigerato Salvia, rosmarino freschiOlio extravergine di oliva Sale	70 q.b. .6 q.b.	80 q.b. 8 q.b.	100 q.b. .10 q.b.
132	Cotoletta di pollo	Petto di pollo refrigerato Uova intere pastorizzate Pane grattugiato Olio extravergine di oliva Sale	70 10 10 6 q.b.	80 10 10 8 q.b.	100 10 10 10 q.b.
133	Bocconcini / straccettidi pollo agli aromi	Petto di pollo refrigerato Salvia, rosmarino freschiOlio extravergine di oliva Sale	70 q.b. .6 q.b.	80 q.b. 8 q.b.	100 q.b. .10 q.b.
134	Bocconcini / straccetti di pollo gratinati / dorati	Petto di pollo refrigerato Pane grattugiato / farina di maisSalvia, rosmarino freschi Olio extravergine di oliva Sale	70 10 q.b. .6 q.b.	80 10 q.b. 8 q.b.	100 10 q.b. .10 q.b.
135	Bocconcini / scaloppina di pollo al limone	Petto di pollo refrigeratoFarina bianca Succo di limoneBrodo vegetale Olio extravergine di oliva Sale	70 q.b. .10 q.b. .6 q.b.	80 q.b. 10 q.b. 8 q.b.	100 q.b. .10 q.b. .10 q.b.
136	Scaloppina di polloalla pizzaiola	Petto di pollo refrigeratoPomodori pelati Farina bianca Origano Olio extravergine di oliva Sale	70 40 q.b. q.b. .6 q.b.	80 50 q.b. q.b. 8 q.b.	100 60 q.b. q.b. .10 q.b.

137	Pollo alla cacciatora	Petto di pollo refrigerato	70	80	100
		Carote, sedano, cipolle	25	30	35
		fresch*ipomodori pelati	40	50	60
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di	.6	8	.10
		olivaSale	q.b.	q.b.	q.b.
138	Bocconcini di polloe maiale	Petto di pollo	35	40	45
		refrigerato Lonza di	35	40	45
		suino refrigerata	q.b.	q.b.	q.b.
		Salvia, rosmarino	.6	8	.10
		freschi Olio	q.b.	q.b.	q.b.
		extravergine di oliva			
139	Tacchino al limone	Sale			
		Fesa di tacchino refrigerata	70	80	100
		Succo di limone	10	10	10
		Salvia, rosmarino freschi	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di	6	8	10
		oliva Sale	q.b.	q.b.	q.b.
140	Tacchino ai ferri	Fesa di tacchino refrigerata	70	80	100
		Salvia, rosmarino freschi	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
141	Scaloppina di tacchino al limone	Fesa di tacchino refrigerata	70	80	100
		Farina bianca	q.b.	q.b.	q.b.
		Succo di limone	10	10	10
		Salvia, rosmarino freschi	q.b.	q.b.	q.b.
		Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
142	Scaloppina di tacchino alla pizzaiola	Fesa di tacchino refrigerata	70	80	100
		Pomodori pelati	40	50	60
		Farina bianca	q.b.	q.b.	q.b.
		Origano	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
143	Cotoletta di tacchino	Fesa di tacchino refrigerata	70	80	100
		Uova intere pastorizzate	10	10	10
		Pane grattugiato	10	10	10
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
144	Bocconcini /straccetti di tacchino gratinati / dorati	Fesa di tacchino refrigerata	70	80	100
		Pane grattugiato / farina di mais	10	10	10
		Salvia, rosmarino freschi	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
145	Arrosto di tacchino	Fesa di tacchino refrigerata	80	100	120
		Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.
		Salvia, rosmarino freschi	q.b.	q.b.	q.b.
		Farina bianca	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.

146	Arrosto di tacchino al limone	Fesa di tacchino refrigerata	80	100	120
		Succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.
		Farina bianca	q.b.	q.b.	q.b.
		Salvia e rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
147	Tacchino al latte	Fesa di tacchino refrigerata	80	100	120
		Latte intero UHT	15	20	25
		Succo di limone	5	5	5
		Timo, maggiorana	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
148	Tacchino in umido	Fesa di tacchino refrigerata	80	100	120
		Carote, sedano, cipolle	20	20	20
		freschi Patate fresche	10	15	15
		Succo di limone	5	5	5
		Olio extravergine di	6	8	10
		oliva Sale	q.b.	q.b.	q.b.
149	Hamburger di tacchino al forno	Fesa di tacchino refrigerata	60	70	80
		Patate fresche	25	30	35
		Rosmarino fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di	6	8	10
		oliva Sale	q.b.	q.b.	q.b.
150	Polpette di tacchino	Fesa di tacchino refrigerata	60	70	80
		Uova intere pastorizzate	10	10	10
		Patate fresche	25	30	35
		Pane grattugiato	10	15	20
		Patate fresche	10	15	15
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
151	Polpettone di tacchino e biette	Fesa di tacchino refrigerata	60	70	80
		Biette surgelate	30	35	40
		Uova intere pastorizzate	10	10	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Patate fresche	15	20	25
		Pane grattugiato	10	15	20
		Olio extravergine di	6	8	10
		oliva Sale	q.b.	q.b.	q.b.
152	Spezzatino di tacchino con verdure	Fesa di tacchino refrigerata	100	120	140
		Pomodori pelati	50	60	70
		Verdure fresche stagione**	40	50	60
		Patate fresche	25	30	35
		Carote, sedano, cipolle	20	20	20
		fresche* Olio extravergine di	6	8	10
		oliva	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale			

153	Spezzatino di tacchino con cous cous	Fesa di tacchino refrigerata	100	120	140
		Cous cous	60	70	80
		Pomodori pelati	50	60	70
		Carote, sedano cipolle	20	20	20
		freschi* Patate fresche	50	60	70
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
154	Coniglio al forno	Coniglio intero refrigerato	140	170	200
		Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.
		Salvia, rosmarino freschi	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di	6	8	10
		oliva Sale	q.b.	q.b.	q.b.
155	Coniglio alla cacciatora	Coniglio intero refrigerato	140	170	200
		Pomodori pelati	50	60	70
		Carote, sedano, cipolle freschi	30	30	30
		Aromi	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
156	Fettina di lonza ai ferri	Lonza di suino	70	80	100
		refrigerata Salvia,	q.b.	q.b.	q.b.
		rosmarino freschi Olio	6	8	10
		extravergine di oliva	q.b.	q.b.	q.b.
157	Scaloppina di lonza al limone	Sale			
		Lonza di suino	70	80	100
		refrigerata Farina bianca	q.b.	q.b.	q.b.
		Succo di limone	10	10	10
		Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
158	Scaloppina di lonza alla pizzaiola	Sale	q.b.	q.b.	q.b.
		Lonza di suino	70	80	100
		refrigerata Pomodori	40	50	60
		pelati	q.b.	q.b.	q.b.
		Farina bianca	q.b.	q.b.	q.b.
		Origano	6	8	10
		Olio extravergine di oliva	q.b.	q.b.	q.b.
159	Cotoletta di lonza	Sale			
		Lonza di suino	70	80	100
		refrigerata Uova intere	10	10	10
		pastorizzate Pane	10	10	10
		grattugiato	6	8	10
		Olio extravergine di oliva	q.b.	q.b.	q.b.
160	Arrosto di lonza	Sale			
		Lonza di suino	80	90	100
		refrigerata Brodo	q.b.	q.b.	q.b.
		vegetale	q.b.	q.b.	q.b.
		Salvia, rosmarino freschi	6	8	10
		Olio extravergine di	q.b.	q.b.	q.b.
161	Arrosto di lonza al latte	oliva Sale			
		Lonza di suino	80	90	100
		refrigerata Latte intero	10	10	10
		UHT	q.b.	q.b.	q.b.
		Salvia	6	8	10

		Olio extravergine di oliva Sale	q.b.	q.b.	q.b.
--	--	------------------------------------	------	------	------

162	Arrosto di lonza alle mele	Lonza di suino	80	90	100
		refrigerata Mele	50	60	70
		Salvia, rosmarino freschi	q.b.	q.b.	q.b.
		Succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
163	Hamburger di lonza al forno	Lonza di suino	60	70	80
		refrigerata Patate	25	30	35
		fresche Rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.
		fresco	6	8	10
		Olio extravergine di oliva	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale			
164	Polpette di lonza al forno	Lonza di suino	60	70	80
		refrigerata Uova intere	10	10	10
		pastorizzate Patate	25	30	35
		fresche	10	15	20
		Pane grattugiato	q.b.	q.b.	q.b.
		Prezzemolo fresco	4	5	7
		Parmigiano reggiano	6	8	10
		Olio extravergine di oliva	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale			
165	Bocconcini di maiale In salsa di mele	Lonza di suino	70	80	90
		refrigerata Mele	50	60	70
		Succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
166	Fettina di vitellone ai ferri	Noce di vitellone refrigerato	70	80	100
		Salvia, rosmarino freschi	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
167	Scaloppina vitellone al limone	Noce di vitellone refrigerato	70	80	100
		Farina bianca	q.b.	q.b.	q.b.
		Succo di limone	10	10	10
		Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
168	Scaloppina vitellone alla pizzaiola	Scamone di vitellone	70	80	100
		Pomodori pelati	40	50	60
		Farina bianca	q.b.	q.b.	q.b.
		Origano	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
169	Scaloppina vitellone al vino bianco	Scamone di vitellone Farina	70	80	100
		bianca	q.b.	q.b.	q.b.
		Vino bianco	10	10	10
		Salvia, rosmarino freschi	q.b.	q.b.	q.b.
		Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.

170	Cotoletta o vitellone	Fesa di vitellone refrigerato	70	80	100
		Uova intere pastorizzate	10	10	10
		Pane grattugiato	10	10	10
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
171	Arrosto di vitellone	Scamone di vitellone refrigerato	100	120	140
		Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.
		Salvia, rosmarino freschi	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
172	Spezzatino vitellone con verdure	Reale di vitellone	100	120	140
		Pomodori pelati	50	60	70
		Carote sedano cipolle freschi*	20	20	20
		*(Patate fresche	50	60	70
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
173	Brasato vitellone	Scamone di vitellone refrigerato	100	120	140
		Pomodori pelati	50	60	70
		Carote, sedano, cipolle freschi	20	20	20
		Alloro	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
174	Bollito o vitellone	Reale di vitellone refrigerato	180	200	220
		Carote fresche	20	20	25
		Sedano, cipolle	30	35	40
		Alloro, timo	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
175	Hamburger vitellone al forno	Reale vitellone refrigerato	60	80	100
		Patate fresche	25	30	35
		Rosmarino fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
176	Polpette vitellone al forno	Reale vitellone refrigerato	60	70	80
		Uova intere pastorizzate	10	10	10
		Patate fresche	25	30	35
		Pane grattugiato	10	15	20
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.

177	Polpette vitellone in umido	Reale vitellone refrigerato	60	70	80
		Uova intere pastorizzate	10	10	10
		Patate fresche	25	30	35
		Pane grattugiato	10	15	20
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Carote, sedano, cipolle	20	20	20
		freschi Farina bianca	q.b.	q.b.	q.b.
		Succo di limone	5	5	5
		Olio extravergine di	6	8	10
		oliva Sale	q.b.	q.b.	q.b.
178	Bocconcini vitellone agli aromi	Reale vitellone	70	80	100
		Salvia, rosmarino freschi	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
179	Bocconcini vitellone in salsa di mele	Reale vitellone refrigerato	70	80	100
		Mele	50	60	70
		Succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di	6	8	10
		oliva Sale	q.b.	q.b.	q.b.
180	Hamburger di vitellone al forno	Reale Vitellone macinato	60	80	100
		Patate fresche	25	30	35
		Uova intere pastorizzate	10	10	10
		Rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
181	Polpette di Vitellone	Reale Vitellone macinato	60	80	100
		Uova intere pastorizzate	10	10	10
		Patate fresche	25	30	35
		Pane grattugiato	10	15	20
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Olio extravergine di	6	8	10
		oliva	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale			
182	Carne trita al piatto	Noce vitellone refrigerato	60	80	100
		Carote, sedano, cipolle	12	15	20
		freschi (Zucchine fresche	35	40	45
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
183	Zucchine ripiene di carne	Zucchine fresche	120	150	180
		Reale vitellone refrigerato	60	70	80
		Patate fresche	25	30	35
		Pomodori pelati	50	60	70
		Uova intere pastorizzate	10	10	10
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Olio extravergine di	6	8	10
		oliva	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale			

184	Platessa / sogliola / nasello / merluzzo / halibut pesce spada / salmone gratinato / dorato	Platessa / sogliola / nasello / merluzzo / halibut pesce spada / salmone surgelato Pane grattugiato Prezzemolo fresco Succo di limone Olio extravergine di oliva Sale	80 5 q.b. q.b. 6 q.b.	100 5 q.b. q.b. 8 q.b.	120 5 q.b. q.b. 10 q.b.
185	Platessa / sogliola / nasello / merluzzo / halibut pesce spada / salmone impanato	Platessa / sogliola / nasello / merluzzo / halibut pesce spada / salmone surgelato Uova intere pastorizzate Pane grattugiato Olio extravergine di oliva Sale	80 10 10 6 q.b.	100 10 10 8 q.b.	120 10 10 10 q.b.
186	Platessa / sogliola / nasello / merluzzo / halibut pesce spada / salmone ai capperi	Platessa / sogliola / nasello / merluzzo / halibut pesce spada / salmone surgelato Capperi Succo di limone Prezzemolo fresco Olio extravergine di oliva Sale	80 10 q.b. q.b. 6 q.b.	100 10 q.b. q.b. 8 q.b.	120 10 q.b. q.b. 10 q.b.
187	Platessa / sogliola / nasello / merluzzo / halibut pesce spada / salmone alla pizzaiola	Platessa / sogliola / nasello / merluzzo / halibut pesce spada / salmone surgelato Pomodori pelati Farina bianca Origano Olio extravergine di oliva Sale	80 40 q.b. q.b. 6 q.b.	100 50 q.b. q.b. 8 q.b.	120 60 q.b. q.b. 10 q.b.
188	Platessa / sogliola / nasello / merluzzo / halibut pesce spada / salmone pomodorini e olive	Platessa / sogliola / nasello / merluzzo / halibut pesce spada / salmone surgelato Pomodori freschi Olive nere denocciolate Olio extravergine di oliva Sale	80 40 12 6 q.b.	90 50 15 8 q.b.	100 60 20 10 q.b.
189	Platessa / sogliola / nasello / merluzzo / halibut pesce spada / salmone alla mugnaia	Platessa / sogliola / nasello / merluzzo / halibut pesce spada / salmone surgelato Farina bianca Succo di limone Prezzemolo fresco Olio extravergine di oliva Sale	80 q.b. q.b. q.b. 6 q.b.	100 q.b. q.b. q.b. 8 q.b.	120 q.b. q.b. q.b. 10 q.b.

190	Polpette / crocchette di platessa / sogliola / nasello / merluzzo / halibut	Platessa / sogliola / nasello / merluzzo / halibut surgelato	70	80	90
		Patate fresche	35	40	45
		Pane grattugiato	12	15	20
		Uova intere pastorizzate	10	10	10
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
191	Totani / seppie gratinati / dorati	Totani / seppie surgelati	100	120	150
		Pane grattugiato	5	5	5
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
192	Totani / seppie in umido	Totani / seppie surgelati	100	120	150
		Pomodori pelati	60	70	80
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
193	Polpette di tonno	Tonno al naturale o all'olio di oliva	40	50	60
		Patate fresche	35	40	45
		Pane grattugiato	12	15	20
		Uova intere	10	10	10
		pastorizzate	q.b.	q.b.	q.b.
		Prezzemolo fresco	6	8	10
		Olio extravergine di oliva	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale			
194	Bastoncini / nuggets di merluzzo al forno	Bastoncini / nuggets di merluzzo impanati	80	100	120
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
195	Burger di pesce	Platessa / sogliola / nasello / merluzzo / halibut surgelato	70	80	90
		Patate fresche	35	40	45
		Pane grattugiato	12	15	20
		Uova intere	10	10	10
		pastorizzate	q.b.	q.b.	q.b.
		Prezzemolo fresco	6	8	10
		Olio extravergine di oliva	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale			
196	Alici in tortiera	Alici surgelate	60	70	80
		Pane grattugiato	15	15	15
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Aglio	q.b.	q.b.	q.b.
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
197	Tonno in scatola	Tonno al naturale o all'olio di oliva sgocciolato	60	70	80
198	Insalata di tonno e mais	Tonno al naturale o all'olio di oliva sgocciolato	60	70	80
		Mais al naturale	25	30	35
		Olio extravergine di oliva	6	8	10

199	Uova sode	Uovo intero	n.1	n.2	n.2
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.

200	Uova strapazzate	Uova intere	60	70	80
		pastorizzate Latte intero	10	10	10
		UHT	6	8	10
		Olio extravergine di oliva	4	5	6
		Parmigiano reggiano	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale			
201	Uova al pomodoro	Uova intere pastorizzate	60	70	80
		Pomodori freschi maturi	30	35	40
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	6
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
202	Frittata al forno	Uova intere pastorizzate	60	70	80
		Latte intero UHT	10	10	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Olio extravergine di	6	8	10
		oliva	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale			
203	Frittata con zucchine	Uova intere pastorizzate	60	70	80
		Latte intero UHT	10	10	10
		Zucchine fresche	30	40	50
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Olio extravergine di	6	8	10
		oliva	q.b.	q.b.	q.b.
204	Frittata con spinaci	Uova intere pastorizzate	60	70	80
		Latte intero UHT	10	10	10
		Spinaci surgelati	30	40	50
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Olio extravergine di	6	8	10
		oliva	q.b.	q.b.	q.b.
205	Frittata con patate	Uova intere	60	70	80
		pastorizzate Latte intero	10	10	10
		UHT	40	50	60
		Patate fresche	4	5	7
		Parmigiano reggiano	6	8	10
		Olio extravergine di	q.b.	q.b.	q.b.
206	Frittata con formaggio	oliva			
		Sale			
		Uova intere	60	70	80
		pastorizzate Latte intero	10	10	10
		UHT Mozzarella	20	25	30
		Fontal	15	20	25
207	Frittata con prosciutto e formaggio	Parmigiano reggiano	4	5	7
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
		Uova intere	60	70	80
		pastorizzate Latte intero	10	10	10
		UHT Mozzarella	20	25	30
		Prosciutto cotto	25	30	35
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Olio extravergine di	6	8	10

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

208	Frittata con patate e formaggio	Uova intere pastorizzate	60	70	80
		Latte intero UHT	10	10	10
		Mozzarella	20	25	30
		Patate fresche	30	40	50
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Olio extravergine di	6	8	10
		oliva	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale			
209	Sformato di verdure	Patate fresche	40	50	60
		Spinaci surgelati	70	80	90
		Provola	25	30	35
		Uova intere pastorizzate	10	10	10
		Pane grattugiato	10	10	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Olio extravergine di	6	8	10
		oliva	q.b.	q.b.	q.b.
210	Tortino di spinaci	Sale			
		Pasta sfoglia	90	100	110
		surgelata Spinaci	50	60	70
		surgelati Ricotta	25	30	35
		Uova intere pastorizzate	20	20	20
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Noce moscata	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
211	Tortino di patate e formaggio	Sale	q.b.	q.b.	q.b.
		Patate fresche	80	100	120
		Provola o scamorza	30	35	40
		Uova intere pastorizzate	10	10	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Pane grattugiato	10	10	10
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Noce moscata	q.b.	q.b.	q.b.
212	Tortino di patate e prosciutto	Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
		Patate fresche	80	100	120
		Prosciutto cotto	25	30	35
		Provola o scamorza	10	15	20
		Uova intere pastorizzate	10	10	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Pane grattugiato	10	10	10
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Noce moscata	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.

213	Tortino di patate e carne	Patate fresche	80	100	120
		Reale Vitellone	25	30	35
		Carote, cipolle	q.b.	q.b.	q.b.
		Uova intere pastorizzate	10	10	10
		Latte intero UHT	20	20	20
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Pane grattugiato	10	10	10
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Noce moscata	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
214	Gateaux di patate	Patate fresche	60	80	100
		Prosciutto cotto	10	15	20
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Provola	25	30	35
		Uova intere pastorizzate	10	10	10
		Pane grattugiato	10	10	10
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
215	Polpette / crocchette di ricotta e verdure	Verdure miste fresche**	50	60	70
		Ricotta	25	30	35
		Uova intere pastorizzate	10	10	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Latte intero UHT	10	10	10
		Pane grattugiato	5	5	5
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
216	Polpette / crocchette di ricotta e spinaci	Spinaci surgelati	80	100	120
		Ricotta	25	30	35
		Uova intere pastorizzate	10	10	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Latte intero UHT	10	10	10
		Pane grattugiato	5	5	5
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
217	Polpette / crocchette di patate	Patate fresche	90	100	110
		Uova intere pastorizzate	10	10	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Latte intero UHT	10	10	10
		Pane grattugiato	5	5	5
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
218	Polpette / crocchette di patate e prosciutto	Patate fresche	80	90	100
		Prosciutto cotto	25	30	35
		Uova intere pastorizzate	10	10	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Latte intero UHT	10	10	10
		Pane grattugiato	5	5	5
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.

219	Polpette / crocchette di verdure e legumi	Patate fresche	30	40	50
		Fagioli cannellini secchi	12	15	20
		Lenticchie secche	12	15	20
		Piselli surgelati	20	25	30
		Carote	20	25	30
		Uova intere pastorizzate	10	10	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Latte intero UHT	10	10	10
		Pane grattugiato	5	5	5
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
220	Polpette / crocchette di fagioli	Patate fresche	30	40	50
		Fagioli cannellini secchi	50	60	70
		Uova intere pastorizzate	10	10	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Latte intero UHT	10	10	10
		Pane grattugiato	5	5	5
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
221	Polpette / crocchette di piselli	Patate fresche	30	40	50
		Piselli surgelati	70	90	100
		Uova intere pastorizzate	10	10	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Latte intero UHT	10	10	10
		Pane grattugiato	5	5	5
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
222	Polpette / crocchette di lenticchie	Patate fresche	30	40	50
		Lenticchie secche	50	60	70
		Uova intere pastorizzate	10	10	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Latte intero UHT	10	10	10
		Pane grattugiato	5	5	5
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
223	Polpette / crocchette di quinoa	Quinoa	30	35	40
		Patate fresche	50	60	70
		Pane grattugiato	5	5	5
		Uova intere pastorizzate	10	10	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Olio extravergine di	6	8	10
		oliva	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale			

224	Polpette / crocchette di verdura e quinoa	Quinoa	25	30	40
		Patate fresche	20	25	30
		Carote	10	15	20
		Zucchine	10	15	20
		Pane grattugiato	5	5	5
		Uova intere pastorizzate	10	10	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
225	Polenta	Farina di mais	80	100	120
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
226	Polenta pasticciata	Farina di mais	70	80	90
		Pomodori pelati	70	80	90
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
227	Caprese	Pomodori maturi	50	60	70
		Mozzarella	50	60	70
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Origano	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Note					
*Carote, sedano cipolle fresche in parti uguali					
**verdure miste di stagione: fresche almeno due varietà in parti uguali					

SALUMI E FORMAGGI			Infanzia	Primaria	Secondaria Adulti
COD.	RICETTE	ALIMENTI	g/ml	g/ml	g/ml
228	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto	50	60	70
229	Prosciutto crudo	Prosciutto crudo	50	60	70
230	Bresaola	Vitellone magro	50	60	70
231	Speck	Speck	50	60	70
232	Affettato di tacchino	Affettato di tacchino	50	60	70
233	Formaggio spalmabile	Formaggio spalmabile	50	70	100
234	Mozzarella	Mozzarella	50	70	100
235	Crescenza	Crescenza	50	70	100
236	Ricotta	Ricotta	50	70	100
237	Primosale	Primosale	50	70	100
238	Provolone	Provolone	50	60	70
239	Caciocavallo	Caciocavallo	50	60	70
240	Asiago	Asiago	50	60	70
241	Caciotta	Caciotta	50	60	70
242	Italico	Italico	50	60	70
243	Fontina	Fontina	50	60	70
244	Fontal	Fontal	50	60	70
245	Emmenthal	Emmenthal	50	60	70
246	Taleggio	Taleggio	50	60	70
247	Quartirolo	Quartirolo	50	60	70
248	Gorgonzola	Gorgonzola	50	60	70
249	Grana padano	Grana padano	40	50	60
250	Parmigiano reggiano	Parmigiano reggiano	40	50	60

CONTORNI			Infanzia	Primaria	Secondaria Adulti
COD.	RICETTE	ALIMENTI	g/ml	g/ml	g/ml
251	Insalata verde	Lattuga o cappuccio Olio extravergine di oliva Aceto o succo di limone Sale	30 5 q.b. q.b.	40 10 q.b. q.b.	50 10 q.b. q.b.
252	Insalata di radicchio	Radicchio rosso Olio extravergine di oliva Aceto o succo di limone Sale	30 5 q.b. q.b.	40 10 q.b. q.b.	50 10 q.b. q.b.
253	Insalata mista con radicchio	Lattuga o cappuccio Radicchio rosso Olio extravergine di oliva Aceto o succo di limone Sale	15 15 5 q.b. q.b.	20 20 10 q.b. q.b.	25 25 10 q.b. q.b.
254	Insalata mista con carote	Lattuga, cappuccio o indivia Carote fresche Olio extravergine di oliva Aceto o succo di limone Sale	15 20 5 q.b. q.b.	20 25 10 q.b. q.b.	25 30 10 q.b. q.b.
255	Insalata mista con finocchi	Lattuga, cappuccio o indivia Finocchi freschi Olio extravergine di oliva Aceto o succo di limone Sale	15 20 5 q.b. q.b.	20 25 10 q.b. q.b.	25 30 10 q.b. q.b.
256	Insalata mista con carote e finocchi	Lattuga, cappuccio o indivia Carote fresche Finocchi freschi Olio extravergine di oliva Aceto o succo di limone Sale	10 15 15 5 q.b. q.b.	15 20 20 10 q.b. q.b.	20 25 25 10 q.b. q.b.
257	Insalata mista con pomodori	Lattuga Pomodori maturi Olio extravergine di oliva Aceto o succo di limone Sale	15 30 5 q.b. q.b.	20 40 10 q.b. q.b.	25 50 10 q.b. q.b.
258	Insalata mista di pomodori, carote e fagiolini	Fagiolini surgelati Pomodori maturi Carote fresche Olio extravergine di oliva Sale	10 15 15 5 q.b.	15 20 20 10 q.b.	20 25 25 10 q.b.
259	Insalata mista con peperoni	Lattuga Peperoni gialli Olio extravergine di oliva Aceto o succo di limone Sale	15 15 5 q.b. q.b.	20 20 10 q.b. q.b.	25 25 10 q.b. q.b.
260	Insalata mista con pomodori e mais	Lattuga Pomodori maturi Mais al naturale Olio extravergine di oliva Aceto o succo di limone Sale	15 20 15 5 q.b. q.b.	20 25 20 10 q.b. q.b.	25 30 25 10 q.b. q.b.

261	Insalata mista con carote e mais	Lattuga	15	20	25
		Carote fresche	20	25	30
		Mais al naturale	15	20	25
		Olio extravergine di oliva	5	10	10
		Aceto o succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
262	Insalata mista con cetrioli e carote	Lattuga	15	20	25
		Cetrioli freschi	10	15	20
		Carote fresche	20	25	30
		Olio extravergine di oliva	5	10	10
		Aceto o succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
263	Insalata di patate, tonno e pomodori	Patate fresche	50	60	70
		Tonno all'olio di	15	20	25
		oliva Pomodori	20	25	30
		maturi	5	10	10
		Olio extravergine di oliva	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale			
264	Carote e mais	Carote fresche	80	100	150
		Mais al naturale	15	20	25
		Olio extravergine di oliva	5	10	10
		Aceto o succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
265	Zucchine carote e mais	Zucchine fresche	20	25	30
		Carote fresche	20	25	30
		Mais al naturale	15	20	25
		Olio extravergine di oliva	5	10	10
		Aceto o succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
266	Cruditè di carote e finocchi	Finocchi freschi	40	50	75
		Carote fresche	40	50	75
		Olio extravergine di oliva	5	10	10
		Aceto o succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
267	Finocchi in insalata	Finocchi freschi	80	100	150
		Olio extravergine di oliva	5	10	10
		Aceto o succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
268	Carote julienne	Carote fresche	80	100	150
		Olio extravergine di oliva	5	10	10
		Aceto o succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
269	Verza in insalata	Cavolo cappuccio (Verza)	80	100	150
		Olio extravergine di oliva	5	10	10
		Aceto o succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
270	Pomodori in insalata	Pomodori maturi	80	100	150
		Olio extravergine di	5	10	10
		oliva Sale	q.b.	q.b.	q.b.

271	Pomodori al basilico e origano	Pomodori maturi	80	100	150
		Basilico, origano	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	5	10	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
272	Pomodori e cetrioli in insalata	Pomodori maturi	40	50	75
		Cetrioli freschi	40	50	75
		Olio extravergine di oliva	5	10	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
273	Verdure in pinzimonio	Carote fresche	30	40	50
		Finocchi freschi	25	30	50
		Sedano fresco	25	30	50
		Succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	5	10	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
274	Carote al forno	Carote fresche	100	150	200
		Olio extravergine di oliva	5	10	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
275	Carote al prezzemolo	Carote fresche	100	150	200
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	5	10	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
276	Carote e piselli al forno	Carote fresche	50	75	100
		Piselli surgelati	50	75	100
		Olio extravergine di oliva	5	10	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
277	Patate in insalata	Patate fresche	120	150	200
		Olio extravergine di oliva	5	10	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
278	Fagiolini e patate all'olio	Patate fresche	50	60	70
		Fagiolini surgelati	50	90	130
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	5	10	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
279	Patate al forno	Patate fresche	120	150	200
		Rosmarino fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	5	10	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
280	Patate e fagiolini al forno	Patate fresche	50	60	70
		Fagiolini surgelati	50	90	130
		Olio extravergine di oliva	5	10	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
281	Patate e zucchine al forno	Patate fresche	50	60	70
		Zucchine fresche	50	90	130
		Olio extravergine di oliva	5	10	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
282	Purè di patate	Patate fresche	120	150	200
		Latte intero UHT	15	20	25
		Noce moscata	q.b.	q.b.	q.b.
		Burro	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.

283	Patate e piselli in umido	Patate fresche	60	70	80
		Piselli surgelati	40	80	120
		Cipolla fresca	10	10	10
		Pomodori pelati	25	30	35
		Olio extravergine di oliva	5	10	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
284	Piselli al forno	Piselli surgelati	80	100	120
		Olio extravergine di oliva	5	10	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
285	Piselli al prezzemolo	Piselli surgelati	80	100	120
		Olio extravergine di oliva	5	10	10
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
286	Piselli e cipolle	Piselli surgelati	70	90	110
		Cipolla fresca	10	10	10
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	5	10	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
287	Piselli al pomodoro	Piselli surgelati	70	90	110
		Pomodori pelati	40	45	50
		Olio extravergine di oliva	5	10	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
288	Fagioli all'occhio	Fagioli secchi	40	50	60
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	5	10	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
289	Fagioli alla cipolla	Fagioli secchi	30	40	50
		Cipolla fresca	10	10	10
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	5	10	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
290	Fagioli all'uccelletto	Fagioli secchi	40	50	60
		Pomodori pelati	25	30	35
		Salvia	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	5	10	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
291	Fagiolini al vapore	Fagiolini surgelati	100	150	200
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	5	10	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
292	Fagiolini e patate in umido	Patate fresche	50	60	70
		Fagiolini surgelati	50	90	130
		Cipolla fresca	10	10	10
		Pomodori pelati	30	35	40
		Olio extravergine di oliva	5	10	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
293	Lenticchie al pomodoro	Lenticchie secche	40	50	60
		Pomodori pelati	40	45	50
		Cipolla fresca	10	10	10
		Olio extravergine di oliva	5	10	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.

294	Fave al pomodoro	Fave sgusciate secche	40	50	60
		Pomodori pelati	40	45	50
		Cipolla fresca	10	10	10
		Olio extravergine di oliva	5	10	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
295	Ceci al prezzemolo	Ceci secchi	40	50	60
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	5	10	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
296	Verdure stufate	Carote fresche	50	75	100
		Zucchine fresche	50	75	100
		Cipolla fresca	10	15	20
		Olio extravergine di oliva	5	10	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
297	Ratatouille di verdure al forno	Patate fresche	40	50	60
		Zucchine fresche	20	25	30
		Cipolla fresca	15	20	25
		Peperoni gialli	15	20	25
		Pomodori pelati	30	35	40
		Pane grattugiato	8	10	12
		Olio extravergine di oliva	5	10	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
298	Zucchine al vapore	Zucchine fresche	100	150	200
		Olio extravergine di oliva	5	10	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
299	Zucchine gratinate	Zucchine fresche	100	150	200
		Pane grattugiato	8	10	12
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Olio extravergine di oliva	5	10	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
300	Zucchine trifolate	Zucchine fresche	100	150	200
		Aglione, menta	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	5	10	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
301	Spinaci al forno	Spinaci surgelati	100	150	200
		Succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	5	10	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
302	Spinaci brasati	Spinaci surgelati	100	150	200
		Olio extravergine di	5	10	10
		oliva Sale	q.b.	q.b.	q.b.
303	Cavolfiori gratinati	Cavolfiore fresco	100	150	200
		Pane grattugiato	8	10	12
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Olio extravergine di oliva	5	10	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
304	Finocchi gratinati	Finocchi freschi	100	150	200
		Pane grattugiato	8	10	12
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Olio extravergine di oliva	5	10	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.

305	Peperoni al forno	Peperoni gialli freschi Aglio Olio extravergine di oliva Sale	100 q.b. 5 q.b.	150 q.b. 10 q.b.	200 q.b. 10 q.b.
306	Cipolle all'agro	Cipolline Alloro Succo di limone Olio extravergine di oliva Sale	100 q.b. q.b. 5 q.b.	150 q.b. q.b. 10 q.b.	200 q.b. q.b. 10 q.b.
307	Cavolini di bruxelles	Cavolini di bruxelles Parmigiano reggiano Olio extravergine di oliva Sale	100 4 5 q.b.	150 5 10 q.b.	200 7 10 q.b.
308	Biete all'agro	Biete surgelate Succo di limone Olio extravergine di oliva Sale	100 q.b. 5 q.b.	150 q.b. 10 q.b.	200 q.b. 10 q.b.
309	Carciofi trifolati	Carciofi surgelati Aglio, prezzemolo Olio extravergine di oliva Sale	100 q.b. 5 q.b.	150 q.b. 10 q.b.	200 q.b. 10 q.b.
310	Verdure tricolore	Carote fresche Broccoli freschi Cavolfiori freschi Olio extravergine di oliva Sale	40 40 20 5 q.b.	50 50 50 10 q.b.	60 60 80 10 q.b.

FRUTTA			Infanzia	Primaria	Secondaria Adulti
COD.	RICETTE	ALIMENTI	g/ml	g/ml	g/ml
311	Frutta fresca	Frutta fresca	150	150	200
312	Castagne arrosto	Castagne fresche	90	100	110
313	Frutta secca	Mandorle secche Noci secche Nocciole	15 10 10	15 10 10	15 10 10
314	Macedonia di frutta	Pere Mele Arance Noci secche Kiwi	40 40 40 10 40	50 50 50 10 50	60 60 60 10 60
315	Macedonia di frutta 2	Mele Pere Mandaranci Kiwi	45 45 45 45	50 50 50 50	55 55 55 55
316	Frullato di frutta	Latte vaccino intero Mele Pere	45 90 90	50 100 100	55 110 110
317	Frullato di frutta 2	Pere Yogurt intero Mandorle secche	130 50 10	150 60 10	170 70 10
318	Spremuta d'arancia	Arance succo	175	200	225

La porzione di frutta per ciascun utente non può essere ottenuta frazionando un frutto di peso superiore (es. ½ banana,

½ mela), mentre può essere ottenuta sommando più frutti di peso inferiore (es. 3 albicocche, 2 kiwi).

PIATTI UNICI		INFANZIA	PRIMARIA	ADULTI/SECONDARIA
RICETTA	ALIMENTI	GR	GR	GR
Lasagne alla bolognese	Pasta all'uovo surgelata	80	90	100
	Pomodori pelati	80	90	100
	Vitellone magro	60	70	90
	Carote, sedano, cipolle freschi	q.b.	q.b.	q.b.
	Besciamella	24	30	36
	Olio extravergine di oliva	4	5	5
	Parmigiano reggiano	25	30	35
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta al ragù	Pasta di semola	80	90	100
	Pomodori pelati	80	90	100
	Vitellone magro	60	70	90
	Carote, sedano, cipolle freschi	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extravergine di oliva	4	5	5
	Parmigiano reggiano	25	30	35
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Lasagne alla genovese	Pasta all'uovo surgelata	80	90	100
	Pesto fresco	40	50	60
	Besciamella	35	45	55
	Olio extravergine di oliva	6	8	10
	Parmigiano reggiano	20	25	30
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Pizza con parmigiano	Base per pizza	100	200	250
	Pomodori pelati	60	80	100
	Parmigiano reggiano	30	60	80
	Prosciutto cotto	6	8	10
	Olio extravergine di oliva	10	20	20
	Origano	qb	qb	qb
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Pizza Margherita	Base per pizza	100	200	250
	Pomodori pelati	60	80	100
	Mozzarella	40	80	100
	Olio extravergine di Oliva	10	20	25
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.
	origano	qb	qb	qb
Pizza al prosciutto	Base per pizza	100	200	250
	Pomodori pelati	60	80	100
	Mozzarella	20	40	50
	Prosciutto cotto	20	40	50
	Olio extravergine di oliva	10	20	25
	origano	qb	qb	qb
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.

DOLCE			Infanzia	Primaria	Secondaria Adulti
COD.	RICETTE	ALIMENTI	g/ml	g/ml	g/ml
319	Fetta di torta	Torta	80	100	120
320	Crostata di frutta	Crostata con marmellata	80	100	120
321	Torta di mele	Mele	175	200	225
		Farina bianca	35	40	45
		Lievito di birra	4	5	5
		Zucchero	15	15	15
		Uova intere pastorizzate	15	15	15
		Latte intero UHT	45	50	55
		Olio extravergine di oliva	2	2	2
322	Torta delle caccine	Pane grattugiato	45	50	55
		Zucchero	10	10	10
		Uova intere pastorizzate	15	15	15
		Uva secca	6	8	10
		Mandorle secche	15	15	15
		Latte intero UHT	110	120	130
		Olio extravergine di oliva	4	5	7
323	Gelato	Gelato fior di latte o cioccolato o fragola	50	60	60
324	Gelato biscotto	Gelato biscotto	80	80	80
325	Sorbetto	Fragole	130	150	170
		Zucchero	10	10	10
		Succo di limone	10	10	10
326	Yogurt	Yogurt intero	125	125	125
327	Yogurt alla frutta	Yogurt alla frutta	125	125	125
328	Budino	Budino confezionato	120	120	120

PANE			Infanzia	Primaria	Secondaria Adulti
COD.	RICETTE	ALIMENTI	g/ml	g/ml	g/ml
329	Pane comune	Pane tipo 0	30	50	80
330	Pane integrale	Pane integrale	30	50	80
331	Grissini o taralli	Grissini o taralli	25	30	35

BEVANDE			Infanzia	Primaria	Secondaria Adulti
COD.	RICETTE	ALIMENTI	g/ml	g/ml	g/ml
332	Acqua dal rubinetto	Acqua potabile di rete	0,5 l.	0,5 l.	0,5 l.

COLAZIONI E MERENDE			Infanzia	Primaria	Secondaria Adulti
COD.	RICETTE	ALIMENTI	g/ml	g/ml	g/ml
333	The e biscotti	The deinato Biscotti secchi	160 n. 5	200 n. 6	240 n. 8
334	Latte	Latte intero fresco	220	120	280
335	Latte con fiocchi di cereali	Latte intero fresco Cornflakes	220 35	250 40	280 45
336	Latte e muesli	Latte intero fresco Fiocchi di 5 cereali Noci secche, nocciolo, mandorle Uva secca	220 20 15 5	250 20 15 5	280 30 20 5
337	Latte e biscotti	Latte intero fresco Biscotti secchi	220 n. 5	250 n. 6	280 n. 8
338	Yogurt	Yogurt intero alla frutta	125	125	125
339	Yogurt con fiocchi di mais	Yogurt intero alla frutta Cornflakes	125 35	125 40	125 45
340	Yogurt e fette biscottate	Yogurt intero alla frutta Fette biscottate	125 n. 3	125 n. 3	125 n. 4
341	Yogurt e crackers	Yogurt intero alla frutta Crackers	125 n. 3	125 n. 4	125 n. 5
342	Pane, burro e zucchero	Pane fresco Burro Zucchero	50 10 10	50 12 12	60 15 15
343	Pane, ricotta e zucchero	Pane fresco Ricotta fresca Zucchero	50 30 10	50 35 12	60 40 15
344	Pane, ricotta e cacao	Pane fresco Ricotta fresca Cacao amaro	50 30 10	50 35 12	60 40 15
345	Pane e confettura	Pane fresco Confetture o marmellate	50 30	50 35	60 40
346	Pane, burro e confettura	Pane fresco Burro Confettura o marmellata	50 10 30	50 12 35	60 15 40
347	Fette biscottate e confettura	Fette biscottate Confettura o marmellata	n. 3 30	n. 3 35	n. 4 40
348	Fette biscottate, burro e confettura	Fette biscottate Burro Confettura o marmellata	n. 3 10 30	n. 3 12 35	n. 4 15 40
349	Pane e miele	Pane fresco Miele	50 20	50 25	60 30
350	Pane, burro e miele	Pane fresco Burro Miele	50 10 20	50 12 25	60 15 30
351	Pane e cioccolato	Pane fresco Cioccolato al latte barretta	50 20	50 20	60 20
352	Crostatina	Crostatina confezionata	40	40	40
353	Plumcake	Plumcake confezionato	40	40	40
354	Focaccia salata	Pasta per pizza Olio extravergine di oliva Sale	130 6 q.b.	150 8 q.b.	180 10 q.b.

355	Focaccia al rosmarino	Pasta per pizza	130	150	180
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Rosmarino fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
356	Focaccia dolce	Pasta per pizza	130	150	180
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Zucchero	12	15	18
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
357	Frutta e biscotti	Frutta fresca	150	150	150
		Biscotti secchi	n. 5	n. 6	n. 8
358	Succo di frutta e biscotti	Succo di frutta	200	200	200
		Biscotti secchi	n. 5	n. 6	n. 8
359	Spremuta di arancia	Arance succo	175	200	225
360	Frullato di frutta	Latte intero fresco	220	250	280
		Frutta fresca (media)	120	140	150
361	Macedonia di frutta e cereali	Mele	35	35	40
		Pere (senza buccia)	35	35	40
		Banane	35	35	40
		Kiwi	35	35	40
		Cornflakes	25	25	30
362	Gelato	Gelato fior di latte o cioccolato o fragola	50	60	60
363	Gelato biscotto	Gelato biscotto	80	80	80
364	Torta	Torta	80	80	90

CESTINO FREDDO PER GITE (Scuole dell'Infanzia)

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

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

CESTINO FREDDO PER GITE (Scuole Primarie e adulti)

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

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

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

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

Peso cotto corrispondente a 100 g di alimento crudo, parte edibile

BOLLITURA	ALIMENTO	PESO COTTO (g)	%
Cereali e derivati	Pasta all'uovo secca	299	+199
	Pasta di semola corta	202	+102
	Pasta di semola lunga	244	+144
	Riso brillato	260	+160
	Riso parboiled	236	+136
	Tortellini freschi	192	+92
Legumi freschi	Fagiolini	95	-5
	Fave	80	-20
	Piselli	87	-13
Legumi secchi	Ceci	290	+190
	Fagioli	242	+142
	Lenticchie	247	+147
Verdure e ortaggi	Agretti	86	-14
	Asparagi	96	-4
	Bieta	86	-16
	Broccoletti a testa	96	-4
	Broccoletti di rapa	95	-5
	Carciofi	74	-26
	Cardi	60	-30
	Carote	87	-13
	Cavolfiore	93	-7
	Cavoli di Bruxelles	90	-10
	Cavolo broccolo verde ramoso	57	-43
	Cavolo cappuccio verde	99	0
	Cavolo verza	100	0
	Cicoria di campo	100	0
	Cicoria da taglio coltivata	80	-20
	Cipolle	73	-27
	Cipolline	78	-22
	Finocchi	86	-14
	Patate con buccia	100	0
	Patate pelate	87	-13
	Porri	98	-2
	Rape	93	-7
	Spinaci	84	-16
	Topinambur	100	0
	Zucchine	90	-10

Carni	Vitellone, carne magra (spalla,noce,scamone,fesa,sottofesa)	66	-34
	Vitellone-(reale,petto)	56	-44
	Pollo (petto)	90	-10
	Pollo (petto e coscio)	76	-24
	Tacchino (petto)	98	-2
	Tacchino (coscio)	70	-30
Pesci	Aguglia	86	-14
	Cefalo muggine	85	-15
	Cernia	86	-14
	Dentice	85	-15
	Merluzzo	86	-14
	Orata	86	-14
	Sgombro o maccarello	65	-35
	Sogliola	83	-17
	Spigola	86	-14
	Tonno (trance)	80	-20
Pesci surgelati	Cernia	86	-14
	Dentice	85	-15
	Merluzzo	83	-27
	Spigola	86	-14

FRITTURA	ALIMENTO	PESO COTTO (g)	%
Vegetali	Melanzane	80	-20
	Patate, a spicchi	64	-36
	Peperoni	60	-40
	Zucchine, fettine	76	-24
Carni	Vitellone / suino, fettina	74	-26
	Vitellone, fettina panata	88	-12
	Pollo (petto)	83	-27
	Tacchino (petto)	85	-25
Fratteglie	Cuore (Vitellone)	65	-35
	Fegato (castrato, cavallo, suino, Vitellone adulto)	75	-25
	Milza di Vitellone	74	-26
	Rene di Vitellone	71	-29
Pesci e molluschi	Acciuga o alicie	67	-33
	Aguglia	62	-38
	Anguilla	66	-36
	Lattarini	40	-60
	Polpo	36	-36
	Sarda	59	-41
	Sgombro o maccarello	78	-12
	Tonno (trance)	78	-12

Varie	Funghi prataioli	53	-47
	Funghi coltivati pleurotes	85	-15
	Frittata con verdure (zucchine, carciofi, biette, cipolle)	75	-15
	Uovo al tegamino	90	-10

ARROSTIMENTO	ALIMENTO	PESO COTTO (g)	%
Carni	Vitellone, carne magra**	54	-46
	Vitellone, carne magra***	56	-44
	Vitellone, fettina*	73	-27
	Suino, fettina*	75	-25
	Pollo (petto)*	89	-11
	Pollo (petto)**	67	-33
	Pollo (petto)***	76	24
	Tacchino (petto)*	89	-11
	Tacchino (petto)**	69	-31
	Tacchino (petto)***	72	-28
Frattaglie	Cuore (Vitellone)*	56	-44
	Fegato (castrato, cavallo, suino, Vitellone adulto)*	64	-36
	Milza (Vitellone)*	77	-23
	Rene (Vitellone)*	64	-36
Pesci	Aguglia*	63	-37
	Anguilla*	72	-28
	Cefalo muggine**	75	-25
	Cernia**	79	-21
	Dentice**	71	-29
	Merluzzo*	68	-22
	Sarda*	69	-21
	Sgombro o maccarello*	73	-27
	Sogliola**	70	-30
	Spigola**	75	-25
	Tonno (trance)**	74	-26
	Trota**	73	-27
Pesci surgelati	Cernia**	80	-20
	Dentice**	75	-25
	Merluzzo**	70	-30
	Sogliola**	69	-31
	Spigola**	76	-24
Varie	Melanzane*	40	-60
	Peperoni*	93	-7
	Peperoni**	96	-4

* Griglia

** Forno a gas

*** Forno microonde

Fonte: Cra Nut (ex Inran)

**TABELLA DI RIFERIMENTO PER LE VARIAZIONI PERCENTUALI DI PESO DEGLI ALIMENTI
DOPO SCONGELAMENTO E SCARTO DI LAVORAZIONE**

Peso corrispondente a 100 g di alimento crudo

DERRATA	% CALO PESO SCONGELAMENTO	% SCARTO LAVORAZIONE
Odori freschi		20
Sedano fresco		25
Cipolle fresche		25
Patate fresche		35
Patate novelle fresche		15
Carote fresche		15
Finocchi freschi		40
Erbette fresche		20
Verze fresche		15
Verdure miste fresche		30
Pomodori per insalata		10
Insalata scarola		25
Insalata brasiliana		20
Insalata chioggia		30
Insalata canasta		20
Platessa surgelata	30	
Merluzzo surgelato tranci	30	
Seppioline surgelate	20	
Petto di pollo refrigerato		10
Cosce di pollo refrigerate		0
Fesa di tacchino		5
Coniglio intero		10
Lonza di suino		6
Coscia di agnello		15
Fesa di Vitellone		10
Reale di Vitellone refrigerato (per hamburger o spezzatino)		15
Noce, fesa scamone di Vitellone		10
Prosciutto cotto		15
Prosciutto crudo disossato		25
Formaggi stagionati		3
Parmigiano reggiano		3

***SPECIFICHE TECNICHE
RELATIVE ALLE TABELLE
DELLE GRAMMATURE DEGLI INGREDIENTI***

Utenti asili nido

N.B. Il peso degli ingredienti si riferisce al prodotto pulito, a crudo, e al netto degli scarti di lavorazione.

Per i prodotti congelati/surgelati il peso si riferisce al prodotto scongelato.

Per la frutta, come unità di frutta fresca, il peso è inteso al lordo.

Per la frutta, intesa quale componente di altre preparazioni (dolci, macedonie, insalate...) il peso si riferisce al prodotto pulito, al netto degli scarti

	GR. BAMBINI NIDO DA 1 A 3 ANNI		GR. ADULTI
PRIMI ASCIUTTI			
PASTA/RISO AL POMODORO			
Pasta	50		80
Pomodoro (pelati)	30		55
Cipolle	1		4
Carote	1		4
Sedano	1		3
Olio extra vergine di oliva	5		8
Parmigiano Reggiano	4		7
Sale marino	0.5		1
Basilico	0.1		0.3
PASTA CON RICOTTA ESPINACI			
Pasta	50		90
Ricotta	10		25
Spinaci	4		15
Parmigiano Reggiano	4		7
Latte	10		10
Sale	0.5		1
PASTA BIANCA O RISOBIANCO			
Pasta/Riso	50		80
Parmigiano Reggiano	4		7
Latte (no per piccolestutture)	10		10
Sale	0.5		1
PASTA CON ZUCCA			
Riso	50		80
Zucca	20		35
Sale marino			1
Parmigiano reggiano	4		7
Latte	10		10
Burro crudo	6		6
PASTA CON RICOTTA E ZUCCA			
Riso	50		80
Ricotta	14		14
Zucca	12		12
Sale marino	0.5		1
Parmigiano reggiano	4		7
Burro crudo	3		6
PASTA CON CREMA DI CAVOLFIORE/BROCCOLETTI			
Pasta	50		80
Cavolfiore/Broccoletti	20		30
Burro	4		5
Parmigiano reggiano	4		7
Olio extra vergine	1		8
Aglio	0.1		0.5
Sale	0.5		1
PASTA AGLIO, OLIO E PREZZEMOLO			
Pasta di semola di grano duro	50		80
Olio extra vergine di oliva	4		15

Parmigiano reggiano	4		7
Aglio	0.1		0.3
Prezzemolo	0.1		0.3
Sale marino	0.5		1
PASTA AL RAGÙ DI CARNE			
Pasta	50		80
Spalla di vitellone	25		50
Olio extra vergine d'oliva	1		3
Pomodori pelati	30		55
Parmigiano reggiano	4		7
Sedano	0.5		2
Cipolle	1		4
Carote	1		4
Sale marino	0.5		1
PASTA CON SALSA DI CARCIOFI (1° RICETTA)			
Pasta	50		80
Carciofi	9		10
Cipolle/aglio	2		5
Prezzemolo	0.5		1
Parmigiano reggiano	4		7
Sale marino	0.5		1
Olio extra vergine	2		4
Vellutata			
Brodo vegetale	650		650
Farina	25		25
Burro	2		2
PASTA CON CARCIOFI (2°RICETTA)			
Pasta	50		80
Carciofi	9		10
Cipolle/aglio	2		5
Prezzemolo	0.5		1
Parmigiano reggiano	4		6
Sale marino	0.5		1
Burro per condire la pasta	3		6
Latte per condire la pasta	0.5		1
Olio extra vergine x carciofi	2		4
PASTA ALLA MEDITERRANEA			
Pasta	50		80
Olive	2		8
Parmigiano reggiano	4		7
Pomodoro	30		55
Cipolla	1		4
Olio extra vergine	1		5
Sale marino	0,5		1
PASTA ALLA CREMA D IRICOTTA			
Pasta	50		80
Ricotta	20		20
Parmigiano reggiano	5		7
Latte	10		10
Sale marino	0,5		1

PASTA CON PISELLI			
Pasta	50		80
Piselli	10		10
Parmigiano reggiano	4		7
Cipolla, Carote	qb		qb
Olio extra vergine di oliva	7		13
Sale marino	0.5		1
Prezzemolo	0.5		1
PASTA CON ZUCCHINE			
Pasta	50		80
Zucchine	20		40
Parmigiano reggiano	4		7
Cipolla	1		4
Olio extra vergine di oliva	7		13
Sale marino	0.5		1
Prezzemolo	1		1
Aglio	0.1		0.5
PASTA AL PESTO			
Pasta	50		80
Basilico fresco netto	8		12
Aglio (1 spicchio/15bambini)	0.1		0.5
Olio extra vergine di oliva	2		8
Parmigiano reggiano	4		7
Sale marino (PESTO OTTENUTO)	0.5 (10)		1 (20)
PASTA CON MELANZANE/alla contadina			
Pasta	50		80
Melanzane	4		15
Pomodori pelati	30		55
Cipolla	2		5
Olio extra vergine di oliva	2		5
Parmigiano reggiano	4		7
Sedano	1		3
Carota	2		5
Sale marino	0.5		1
PASTA CON OLIVE			
Pasta	50		80
Olive	2		8
Parmigiano reggiano	4		7
Cipolla	1		4
Olio extra vergine di oliva	1		5
Sale marino	0.5		1
PASTA CON PEPERONI/al profumo d'estate			
Pasta	50		80
Peperoni	2.5		7
Pomodori pelati	30		55
Parmigiano reggiano	4		7
Cipolla	1		4
Olio extra vergine di oliva	3		5
Sale marino	0.5		1
PASTA AL POMODORO E RICOTTA			
Pasta	60		80
Ricotta	6		9
Pomodori pelati	30		55
Cipolla	1		4

Olio extra vergine di oliva	3		5
Parmigiano reggiano	4		7
Basilico	0.1		0.3
Sale marino	0.5		1
PASTA E CECI/alla toscana			
Pasta	50		80
Ceci	20		40
Cipolla	2		5
Basilico fresco	1		3
Brodo vegetale per frullare ceci	100		120
Olio extravergine	2		5
Sale marino	0.4		0.8
Parmigiano reggiano	4		7
PASTA E FAGIOLI			
Pasta	50		80
Fagioli borlotti surgelati	10		10
Alloro	0.4		2
Carote	1		4
Sedano	1		3
Cipolle	1		4
Olio extra vergine di oliva	3		5
Pomodori pelati	30		55
Parmigiano reggiano	4		7
Sale marino	0.4		0,6
PASTA ALLA PIZZAIOLA			
Pasta	50		80
Origano	0.1		0,3
Cipolle	1		4
Olio extra vergine di oliva	3		5
Pomodori pelati	30		55
Parmigiano reggiano	4		7
Sale marino	0.4		0,8
GNOCCHI ALLA ROMANA			
Semolino	28		42
Latte	145		217
Uova	2,5		3,8
Parmigiano reggiano	7		11
Burro	3		4,5
Sale	qb		qb
Noce moscata	qb		qb
LASAGNE AL RAGU'			
Pasta all'uovo fresca	40		80
Latte	100		130
Parmigiano reggiano	6		8
Pomodori Pelati	40		50
Spalla Vitellone	40		60
Olio extra vergine di oliva	3		5
Farina	6		10
Burro	9		9
Carote	6		10
Sedano	2		4
Sale marino	0.4		1
Cipolle	2		4
Noce moscata	qb		qb

LASAGNE AL PESTO			
Pasta all'uovo fresca	40		80
Parmigiano reggiano	15		20
Latte	120		160
Farina	6		10
Burro	9		9
Olio extra vergine di oliva	8		15
Basilico fresco netto	8		12
Aglione	0.3		0.5
Sale marino	0.1		0.3
LASAGNE ALL'ORTOLANA			
Pasta fresca all'uovo	40		80
Parmigiano reggiano	12		25
Latte	100		150
Burro	6		10
Farina	6		10
Pomodori pelati	70		110
Sedano	1		3
Carota	15		30
Cipolle	6		15
Zucchine	15		20
Funghi surgelati			12
Sale marino	0.4		1
Noce moscata	qb		qb
RISO CON ZUCCA			
Riso	50		80
Zucca	20		35
Parmigiano reggiano	4		7
Sale marino	0.5		1
Latte	5		8
Burro crudo	5		5
RISOTTO CON ZUCCHINE E ZAFFERANO			
Riso	50		80
Zucchine	15		40
Parmigiano reggiano	5		9
Burro	5		5
Cipolla	1		4
Olio extra vergine	4		7
Sale marino	0.4		1
(Brodo vegetale)	120		225
Zafferano (1/3 della dose per risotto allo zafferano)	5 mg		8 mg
RISOTTO ALLA PARMIGIANA			
Riso	50		80
Burro	5		5
Parmigiano reggiano	4		7
Latte	10		20
Cipolla	1		3
Sale marino	0.4		1
Brodo vegetale	140		225
RISOTTO PRIMAVERA			
Riso	50		80
Burro	5		5
Parmigiano reggiano	4		7
Latte	10		20
Carote julienne	7		7
Zucchine julienne	7		7
Cipolla	1		3

Sale marino	0.4		1
Brodo vegetale	140		225
RISOTTO CON ZUCCHINE			
Riso	50		80
Zucchine	15		40
Parmigiano reggiano	4		7
Cipolla	1		4
Burro	6		6
Sale marino	0.4		1
Latte	10		10
Prezzemolo	0.4		1
(Brodo vegetale)	140		225
RISO CON PISELLI			
Riso	50		80
Piselli	10		25
Parmigiano reggiano	4		7
Cipolla	1		4
Burro	6		9
Sale marino	0.4		1
Prezzemolo	0.4		1
RISOTTO CON SPINACI			
Riso	50		80
Spinaci surgelati	12		20
Sale marino	0.4		1
Parmigiano reggiano	4		7
Brodo vegetale	140		225
Latte	6		8
Burro	5		5
RISOTTO CON ASPARAGI 1°RICETTA			
Riso	50		80
Asparagi surgelati	10		20
Parmigiano reggiano	4		7
Sale marino	0.4		1
Brodo vegetale	140		225
Olio extra vergine	4		6
RISOTTO CON ASPARAGI 2° RICETTA			
Riso	50		80
Asparagi surgelati	15		25
Parmigiano reggiano	4		7
Sale marino	0.4		1
latte	10		10
Burro	5		5
RISOTTO CON CARCIOFI			
Riso	50		80
Carciofi surgelati	13		25
Parmigiano reggiano	4		7
Sale marino	0.4		1
Prezzemolo	0.4		1
Cipolla	1		4
Brodo vegetale	140		225
Olio extra vergine	4		6
RISOTTO AL LIMONE			
Riso	50		80
Cipolla	1		4
Brodo vegetale	140		225
Buccia di limone grattugiata	0.10		0.19

Parmigiano reggiano	4		7
Sale marino	0.4		1
Burro	6		8
Olio extra vergine	1.3		1.9
RISOTTO ALLO ZAFFERANO			
Riso	50		80
Parmigiano reggiano	5		9
Zafferano	15 mg		27 mg
Burro	5		5
Cipolla	2		5
Verdure per brodo vegetale: Sedano			
Carota	8		15
Cipolla	0.5		1.5
	1.8		5.4
Sale marino	0.4		1
RISO ALLA CANTONESE			
Riso	50		90
Piselli (lessati)	8		11.5
Fontal a dadini	6		10
Prosciutto cotto a dadini	8		15
Frittata a dadini	8		15
Sale marino	0.4		1
Olio extra vergine	5		9
Parmigiano reggiano	1.5		3
Grana padano per frittata			2

MINESTRE E CREME

MINESTRA DI RISO, PATATE ESPINACI O VERZA O PISELLI Frullare le verdure prima diaggiungere il riso			
Riso	20		50
Cipolla	1		4
Patate	30		50
Spinaci o Verza o Piselli	3		7
Sale marino	0.4		1
Olio extra vergine di oliva	5		7
Parmigiano reggiano	4		7
ZUPPA CAMPAGNOLA (CONCROSTINI)			
Crostini	30		50
Carote	8		12
Patate	30		30
Ceci	40		50
Zucca	8		12
Sedano	1,5		2,5
Cipolle	8		12
Olio extra vergine	1		1
Parmigiano reggiano	4		7
MINISTRONE/PASSATO DI VERDURA CON PASTA/ORZO			
Pastina (anellini, stelline, semini)	20		40
Sedano	0.5		3
Orzo	20		40
Patate	20		35
Zucca/zucchine/coste/verza	15		30
Fagioli	1		3
Minestrone	25		50

Olio extra vergine di oliva	2		4
Parmigiano reggiano	4		7
Sale marino	0.4		1
Pomodori Pelati	3		6
BRODO VEGETALE CON PASTINA/FARRO			
Pastina	25		50
Farro			40
Sedano	3		7
Carote	10		25
Patate	10		25
Cipolle	3		15
Sale marino	0.4		1
Parmigiano reggiano	4		7
CREMA DI VERDURE (Con pasta o crostini)			
(Pasta)	(20)		(50)
(Crostini)	(20)		(50)
Sedano	0.5		3
Patate	25		50
Carote	8		20
Zucca/zucchine/coste/verza(parti=)	20		40
Fagioli surg.	1		4
Minestrone surg.	20		50
Olio extra vergine di oliva	2		4
Parmigiano reggiano	5		7
Pomodori	3		5
POLENTA			
Farina di mais	20		50
Sale marino	0.4		1.5
Olio	0.1		0.3
PASSATO DI LEGUMI (Con pasta o crostini)			
Pastina	10		20
Crostini	20		50
Ceci	10		10
Parmigiano reggiano	4		7
Fagioli cannellini	10		10
Patata	10		10
Carota	20		20
Cipolla	10		10
Sedano	5		5
Olio extravergine	4		8
Sale marino	0.4		1
MINESTRA DI PATATE E PORRI			
Pasta	20		50
Sedano	4		5
Patate	35		40
Porri	10		15
Sale marino	0.4		1
Olio extra vergine	5		7
Parmigiano reggiano	4		7

HAMBURGER DI VITELLONE			
Reale di vitellone	50		100
Latte	10		15
Olio extra vergine di oliva	4		7
Pane grattato	4		7
Sale marino	0.4		1
Prezzemolo	1		1
FETTINE ALLA PIZZAIOLA (O SVIZZERE PER MATERNA)			
Fesa di vitellone	50		120
Pomodori pelati	20		50
Olio extra vergine di oliva	3		6
Origano	0.1		0.1
Vino	2		5
Sale marino	0.4		1
SPEZZATINO DI VITELLONE			
Reale di vitellone	70		150
Sedano	0.5		4
Carote	4		10
Cipolla	1		4
Olio extra vergine di oliva	2		6
Vino bianco o rosso	1		7
Pomodori Pelati	25		60
Sale marino	0.4		1
ARROSTO DI VITELLONE			
Fesa di Vitellone	50		90
Olio extra vergine di oliva	3		6
Vino bianco secco	2		7
Erbe aromatiche (rosmarino, salvia, aglio)	0.1		0.3
Sedano	0.5		3
Carote	1		4
Cipolla	0.5		3
Sale marino	0.4		1
BRASATO DI VITELLONE			
scamone di vitellone	50		90
Olio extra vergine di oliva	3		6
Vino bianco secco o rosso	2		7
Pomodori Pelati	15		35
Erbe aromatiche (rosmarino, salvia, aglio, alloro)	0.3		1
Sedano	0.5		3
Carote	1		7
Cipolla	1		7
Sale marino	0.4		1
BOLLITO CON			
Noce di vitellone	50		120
Sale	0.4		1
Cipolle	5		8
Sedano	2		3
Carota	5		8
POLPETTONE DI VITELLONE AL LIMONE/POLPETTINE DI VITTELONE Si bagna il pane con il latte, siaggiunge subito la carne; poi, uno alla volta, uova, formaggio, sale, prezzemolo			
Spalla di Vitellone	50		70
Pane grattugiato	2.5		5.4
Latte	6		12

Olio extra vergine di oliva (solo per lateglia)	4		7
Sale marino	0.4		0.3
Vino bianco	2		7
Misto uovo	4		7.2
Parmigiano reggiano	5		7
Sale marino	0.1		0.3
Aromi vari (prezzemolo, aglio)	0.1		0.4
Limone	1		3
TRITO DI VITELLONE (CON POLENTA)			
Spalla di Vitellone	70		100
Olio extra vergine	4		6
Vino bianco o rosso	4		7
Pomodori Pelati	30		60
sedano	1		2
Carote	3		5
Cipolle	1		2
sale	04		0,5
CARNI BIANCHE			
BOCCONCINI DI POLLO ALLE ERBE			
Pollo	50		120
Pane grattugiato	5		7
Farina	0.3		1.5
Olio extra vergine di oliva	4		7
Vino bianco secco	1		7
Sale marino	0.4		1
Aromi vari (rosmarino-salvia, aglio)	0.3		1
COSCETTE DI POLLO AL ROSMARINO (in concia)			
Cosce di pollo con sovracoscia	90		250
Sale marino	0.4		0.3
Vino bianco secco	2		7
Aromi	0.2		0.4
INSALATA DI POLLO AI TRE COLORI			
Pollo	50		95
Carote	20		50
Patate	50		90
Piselli	5		20
Olio extra vergine di oliva	5		15
Sale marino	0.4		1
Cipolla, vino, prezzemolo (1/1/1)	3		5
BOCCONCINI O STRACCETTI DI TACCHINO			
Bocconcini o straccetti di tacchino	50		120
Olio extra vergine di oliva	3		6
Pane grattugiato	4		9
Sale marino	0.4		1
Farina	0.5		1
Vino bianco	2		7
Aromi (rosmarino, salvia, aglio)	0.1		0.3
Limone	0.1		0.4
COTOLETTA DI TACCHINO AL FORNO			
Tacchino	50		120
Olio extra vergine di oliva	2		6
Pane grattato	10		25
Sale marino	0.4		1
FESA DI TACCHINO			
Fesa di tacchino	50		120

Olio extra vergine di oliva	3		6
Carote	3		6
Sedano	3		6
Cipolla	1		3
Salvia/Rosmarino	1		3
Vino bianco secco	2		7
Brodo vegetale	40 ml		100 ml
Sale marino	0.4		1
Limone spremuto	0.3		1
POLPETTONE DI TACCHINO E RICOTTA			
Anca di tacchino tritata	45		80
Ricotta	12		35
Uova	7		7
Grana Padano			17
Parmigiano reggiano	8.5		15
Olio extra vergine di oliva	4		6
Vino bianco secco	3		7
Pane grattugiato (all'esterno)	Qb		q.b
Carote,(50%) prezzemolo20% cipolla30%)	1.2		3
Sale marino	0.4		7
HAMBURGER DI TACCHINO			
Anca di tacchino tritata	50		110
Pane grattugiato	3.5		5.5
Latte	9		10
Carota grattugiata	0.5		3
Cipolla	1		2.2
Prezzemolo	0.2		0.7
Aromi misti (rosmarino, salvia)	0.1		0.5
Olio extra vergine di oliva (per teglia)	3		5
Sale marino	0.4		1
POLPETTE DI POLLO			
Pollo	50		100
Pane grattugiato	5		8
Latte	6		12
Uova	4		8
Parmigiano reggiano	6		
Grana padano			10
Olio extra vergine	4		7
Sale marino	0,5		1
A BASE DI UOVA			
ROTOLO DI FRITTATA CON EMMENTAL			
Uova	53		53
Olio extra vergine di oliva	1		3
Parmigiano reggiano	4		7
Sale marino	0.4		1
Formaggio emmental	10		25
ROTOLO DI FRITTATA CON EMMENTAL E PROSCIUTTO COTTO			
Uova	53		53
Parmigiano reggiano	4		7
Olio extra vergine di oliva	1		3
Sale marino	0.4		1
Formaggio	10		25
Prosciutto cotto	5		15
Uova	60		60

Patate (già affettate da lessare prima)	30		30
Parmigiano reggiano	5		6
Latte	10		10
Olio extra vergine	1		3
Sale marino	0.4		1
FRITTATA CON/SENZA VERDURE			
Uova	60		60
Zucchine (o carote o spinaci)	10		25
Parmigiano reggiano	4		7
Olio extra vergine di oliva	1		3
Latte	10		10
Sale marino	0.4		1
TORTINO DI RICOTTA CON ZUCCHINE			
Uova	25		38
Ricotta	20		30
Zucchine	15		25
Parmigiano reggiano	8		12.5
Olio extravergine	1		3
Sale marino	0.4		1
PESCE			
MERLUZZO DORATO/ HALIBUT DORATO			
Filetto di merluzzo	60		120
Olio extra vergine di oliva	4		7
Pane grattato	9		15
Rosmarino	1		2
Salvia	1		2
Farina	9		15
Sale marino	0.4		1
Limone	1		3
PLATESSA DORATA			
Filetto di platessa	70		120
Olio extra vergine di oliva	4		7
Prezzemolo	2.5		4.5
Pane grattato	9		15
Farina	9		15
Rosmarino	1		2
Salvia	1		2
Sale marino	0.4		1
INSALATA DI PESCE			
Merluzzo	50		100
Patate (lesse)	60		120
Olio extra vergine di oliva	5		7
Sale marino	0.4		1
Prezzemolo	0.1		0.3
HAMBURGER DI PESCE (FISHBURGER)			
Merluzzo	40		50
Latte	7		7,5
Patate	40		50
Olio extra vergine	9		9
Pane grattugiato	15		17
Sale marino	0,4		0,4

Prezzemolo	1		1
CROCHETTE TORTINI			
CROCCHETTE PRIMAVERA O TORTINO			
Ricotta	25		45
Patate	30		45
Grana Padano			12
Parmigiano reggiano	7		
Uova	7		7
Spinaci	2		7
Carote	2		7
Sale marino	0.4		1
Olio extra vergine	2		4
PATATE DUCHESSA O TORTA DI PATATE			
Patate	80		130
Uova	10		10
Parmigiano reggiano	5		9
Olio extra vergine di oliva	3		8
Sale marino	0.4		1
Pane grattato	qb		qb
SFORMATO AL PROSCIUTTO			
Patate	80		130
Uova	10		10
Grana Padano			8
Pane grattato	qb		qb
Parmigiano reggiano	7		9
Prosciutto cotto a fette	3		15
Mozzarella per pizza passata al robot	10		25
Olio extra vergine di oliva	3		8
Sale marino	0.4		1
CROCCHETTE DI PESCE			
Filetto di merluzzo	40		90
Pane grattugiato	5		10
Parmigiano reggiano	4		7
Uovo	8		8
Prezzemolo tritato	1		3
Latte	10		10
Sale marino	0.4		1
Olio extra vergine	4		8
CROCCHETTE DI LEGUMI			
Patate	20		30
Ricotta	30		30
Ceci	30		40
Parmigiano reggiano	8		10
Uova	6		7
Pane grattato	2		5
Olio extra vergine	3		8
Sale marino	0.4		1
POLPETTONE RUSTICO			
Misto uovo	20		40
Parmigiano reggiano	20		40
Pane grattugiato (non scottare)	5		11
Sale marino	0.4		1

Prezzemolo, aglio	0.1		0.3
Brodo di carne	100 ml		200 ml

PIZZA			
PIZZA MARGHERITA			
Pasta per pizza con pomodoro	90		180
(Pomodori pelati se la base è bianca)	50		95
Grana reggiano	20		30
Olio extra vergine di oliva	5		8
Sale marino	0.4		1.5
Origano	0.3		1
PIZZA MARGHERITA CON FOCACCIA			
Pasta per pizza con pomodoro	60		130
Focaccia	30		50
Mozzarella	35		72
Olio extra vergine	5		8
Sale marino	0.4		1.5
Origano	0.3		1
PIZZA ALL'ORTOLANA			
Pasta per pizza con pomodoro	90		180
(Pomodori pelati)	50		95
Grana reggiano	20		30
Olio extra vergine	5		8
Sale marino	0.4		1
Origano	0.3		1
Melanzane	10		25
Zucchine	10		25
Peperone	10		25

SALUMI			
Prosciutto cotto	25		65

FORMAGGI			
FORMAGGI MISTI			
Reggiano+ crescenza	20/30		40/60
Reggiano+ mozzarella-ovolotti o ricotta	20/30		40/60
Reggiano + formaggio tavola (emmental o provolone)	20/30		40/60
Ricotta + mozzarella ovolotti	20/30		50/60
Mozzarella ovolotti	50		100
Crescenza o Ricotta	50		100
Crescenza/Ricotta dopo lasagne Alla bolognese/pasta al ragù	35		80
Reggiano + Provolone dopo pasta al ragù/pisarei e fasò	20/20		40/40
Provolone dopo lasagne allabolognese/pasta al ragù	30		80
Reggiano	40		90

Reggiano dopo gnocchi alla romana/Lasagne bolog/pasta ragù	30		80
CAPRESE			
Mozzarella	50		100
Pomodori freschi	70		150
Origano	0.3		1
Basilico	0.3		1
Olio extra vergine di oliva	5		10
Sale marino	0.4		1

CONTORNI COTTI			
PATATE AL FORNO			
Patate	70		180
Olio extra vergine di oliva	4		8
Sale marino	04		1
Aromi vari (Rosmarino, salvia)	04		1
PATATE LESSATE			
Patate	0,6		150
Olio extra vergine di oliva	5		7
Aceto di vino			qb
Sale marino	0,4		1
Prezzemolo	0,4		1
PUREA			
Patate	60		120
Latte intero UHT	30		40
Burro	7		8
Sale marino	0,4		1
PATATE E CAROTE LESSATE			
Patate	50		100
Carote	30		50
Olio extra vergine d'oliva	5		7
Sale marino	0,4		1
FINOCCHI GRATINATI AL FORNO			
Finocchi	50		90
Burro	3		3
Grana Padano			4
Parmigiano reggiano	4		
Sale marino	0,4		1
SPINACI AL BURRO/GRATINATI			
Spinaci	70		90
Burro	3		3
Grana Padano			4
Parmigiano reggiano	4		
Sale marino	0.4		1
ZUCCHINE TRIFOLATE AL FORNO			
Zucchine	60		90
Prezzemolo/Aglio	0.43		1

Olio extra vergine	5		10
Grana Padano			4
Parmigiano reggiano	3		
Sale	0.4		1
CAROTE TRIFOLATE AL FORNO			
Carote	50		80
Olio extra vergine di oliva	4		10
Grana padano			4
Parmigiano reggiano	3		
Sale marino	0.4		1
FANTASIA DI ORTAGGI AL FORNO			
Patate	20		40
Cipolla	3		13
Carote	30		30
Peperoni	30		30
Zucchine	30		30
Melanzane	30		30
Aromi	0.3		1
Olio extra vergine di oliva	5		10
Sale marino	0.4		1
CAVOLFIORI			
Cavolfiore	4 0		70
Olio extra vergine oliva	5		8
Aceto di vino			qb
Sale marino	0.4		0.5
FAGIOLINI CON PATATE			
Patate	50		120
Fagiolini	20		30
Olio extra vergine di oliva	5		8
Aceto di vino			qb
Sale marino	0.4		1
Fagiolini	6 0		100
Olio extra vergine oliva	5		8
Aceto di vino			qb
Sale marino	0.4		1
CAVOLFIORI O BROCCOLIGRATINATI			
Cavolfiore o Broccolo	40		60
Sale	0.4		0.5
Grana Padano			4
Parmigiano reggiano	3		
Burro	2		2

LEGUMI			
LENTICCHIE/FAGIOLI IN INSALATA			
Lenticchie o fagioli	30		50
Olio extra vergine di oliva	5		10
Aceto di vino			qb
Sale marino	0.4		1
Prezzemolo	0.4		1
LENTICCHIE/FAGIOLI IN UMIDO			

Lenticchie o fagioli	20		50
Olio extra vergine di oliva	5		10
Pomodori pelati	10		10
Carote	3		7
Sedano	1		3
Cipolla	1		7
Sale marino	0.4		1
CECI IN INSALATA			
Ceci	30		50
Olio extra vergine	5		10
Aceto di vino			qb
Sale marino	0.4		1
PISELLI IN UMIDO			
Piselli	40		50
Pomodori pelati	10		10
Carote	2		7
Sedano	1		3
Cipolla	1		7
Olio extra vergine	5		10
Sale	0.4		1
PISELLI AL BURRO			
Piselli	50		50
Burro	2		2
Sale marino	0.4		1
PISELLI CON SPEZZATINO			
Piselli	50		55
INSALATA			
Insalata	20		50
Olio extra vergine di oliva	5		8
Sale marino	0.4		1
Aceto			q.b.
CAROTE JULIENNE			
Carote	30		80
Olio extra vergine di oliva	5		8
Sale marino	0.4		1
Aceto di vino			q.b.
CAROTE (con pizza e minestrina in passato di verdura)*	10		50
Finocchi	30		80
Olio extra vergine di oliva	5		8
Sale marino	0.4		1
Aceto di vino			q.b
FINOCCHI (con pizza e minestrina in passato di verdura)	10		50
Pomodori	80		150
Olio extra vergine di oliva	5		8
Sale marino	0.4		1
Aceto di vino			q.b.
INSALATA E CAROTE			
Insalata	15		50
Carote julienne	5		50
Olio extra vergine	5		8

Aceto di vino			qb
Sale	0.4		1
VERZA A FILINI			
Verza	30		80
Olio extra vergine	5		8
Aceto di vino			qb
Sale	0.4		1
INSALATA MISTA			
Pomodori	25		70
Insalata	10		40
Carote julienne	3		10
Olio extra vergine	5		8
Aceto di vino			qb
Sale	0.4		1
INSALATA MISTA (con pizza <u>eminestrina</u> in passato di verdura)			
Pomodori	15		35
Insalata	5		20
Carote	2		5

MERENDE

THE' E BISCOTTI	
Thè	150 ml
Biscotti	30
Zucchero	4
Limone	0.1
PANE E OLIO	
Pane	30
Olio extra vergine di oliva	5
FRUTTA O MACEDONIA	
Frutta fresca di stagione al netto	100
YOGURT	
Yogurt	125
PANE E MARMELLATA	
Pane	30
Confettura	15
PANE E CIOCCOLATO	
Pane	30
Cioccolato	15
CIAMBELLA	
Ciambella	40
TORTA ALLO YOGURT	
Torta allo yogurt	40
LATTE E BISCOTTI	
Latte fresco	100
Biscotti	30
Zucchero	5
LATTE E FETTE	
Latte fresco	100
Fette biscottate	20
Zucchero	5
LATTE E PANE	
Latte fresco	100
Pane	30
SUCCO DI FRUTTA	

1 brick	125 ml		
Budino	120		
FOCACCIA			
Focaccia	50		
Olio extra vergine	5		
Sale	0.5		
FRUTTA	GR. BAMBININIDO DA 1 A 3ANNI		ADULTI
Frutta varia	100		150 g