COMUNE DI PIANEZZA

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

TABELLE DIETETICHE E DELLE GRAMMATURE

SCUOLA DELL'INFANZIA - PRIMARIE - SECONDARIE I GRADO

Anno scolastico 2011 - 2012 MENU' INVERNALE - ESTIVO

PRIMI PIATTI	Infanzia	Primarie	Secondarie1°
	grammi	grammi	grammi
	,	1	
Pastasciutta nei vari formati	40	60	80
Riso asciutto	40	60	80
Tagliatelle di semola di grano duro	40	55	75
Pasta nei vari passati	20	25	30
Riso nei vari passati	20	25	30
Pastina in brodo	30	35	40
Orzo perlato, farro	20	25	30
Crostini	20	25	30
SUGO AL POMODORO/POMODORO E BASILICO			
Pomodori pelati	40	60	65
Parmigiano	7	10	10
Olio	5	5	5
Piante aromatiche, ortaggi, sale	q.b	q.b.	q.b.
Plante aromatione, ortaggi, sale	q.b	[q.b.	Ψ.υ.
SUGO AL POMODORO E RICOTTA			
Pomodori pelati	40	60	65
Ricotta	20	30	40
Parmigiano	7	10	10
Olio	5	5	5
Piante aromatiche, ortaggi, sale	q.b	q.b.	q.b.
SUGO CON ZUCCHINE			
Pomodori pelati	40	60	65
Zucchini	30	40	50
Parmigiano	7	10	10
Olio	5	5	5
Piante aromatiche, ortaggi, sale	q.b	q.b.	q.b.
	1 2 2	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	1
SUGO POMODORO E PESTO			
Pomodori pelati	40	60	65
Pesto	10	15	20
Parmigiano	7	10	10
Olio	5	5	5
Piante aromatiche, ortaggi, sale	q.b	q.b.	q.b.
SUGO ALLE VERDURE (in bianco)			
Verdure miste: carote, zucchini,	50	60	65
fagiolini, piselli, sedano, cipolla etc		80	05
ragiorimi, piserri, sedano, ciporta etc Parmigiano	7	10	10
Parmigiano Olio	5	5	5
Piante aromatiche, ortaggi, sale	q.b	q.b.	q.b.
IN BIANCO - ALL'OLIO - OLIO E PARMIGIA	NO		
	NO 5	5	5
IN BIANCO - ALL'OLIO - OLIO E PARMIGIA Olio Parmigiano		5	5

26/02/2011

BURRO/OLIO E SALVIA

Burro/Olio	5	5	5
Parmigiano	7	10	10
Salvia, sale	q.b.	q.b.	q.b.

AGLI AROMI

Olio	5	5	5
Parmigiano	7	10	10
Aromi (rosmarino, salvia, aglio), sale	q.b.	q.b.	q.b.

AL RAGU' DI VEGETALE

Polpa di pomodoro	40	60	65
Soffritto	15	20	25
Verdure miste(zucchine, carote, piselli)	20	20	30
Olio	5	5	5
Sale	q.b	q.b.	q.b.

SUGO AURORA

Polpa di pomodoro	40	60	65
Farina	5	5	5
latte	10	15	15
Olio	5	5	5
soffritto	15	15	15

ALLO ZAFFERANO

Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b
cipolla	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano	7	10	10
Olio	3	3	3
burro	2	2	2
Zafferano, aromi, sale	q.b	q.b.	q.b.

AI FORMAGGI

Latte	25	30	40
Farina	15	15	15
Scamorza	15	15	20
Parmigiano	7	10	10
Olio	5	5	5
Sale	q.b	q.b.	q.b.

ALLA PARMIGIANA

Latte	25	30	40
Farina	15	15	15
Parmigiano	7	10	10
scamorza	25	30	35
Olio	5	5	5

AL PESTO (prodotto confezionato)

Pesto	10	15	20
Parmigiano	7	10	10
Olio	5	5	5

POLENTA

Farina di mais	40	60	80
Olio	5	5	5
Piante aromatiche, acqua, sale	q.b.	q.b.	q.b.

PIZZA AL POMODORO - FOCACCIA BIANCA

Farina	50	60	80
Pomodori pelati (se pizza)	40	60	65
Olio	5	5	5

Acqua, lievito, aromi, sale	q.b.	q.b.	q.b.
PIZZA MARGHERITA		Tab	Taa
Farina		60	80
Pomodori pelati		60	65
Olio		5	5
Formaggio tipo eddamer		40	45
Acqua, lievito, aromi, sale		q.b.	q.b.
LA PIZZA MARGHERITA E' ACCOMPAGNATA DA			
Pasta al pomodoro e parmigiano per	40		
infanzia		1.0	1-
Prosciutto cotto	60	40	45
Insalata verde	40	50	60
grissini/pane per scuola secondaria	1 paccheto 15 gr	1 pacchetto 15 gr	60
	-		
PASSATO DI LEGUMI con pasta, riso, orzo		T	T
Patate	40	50	50
Legumi secchi	20	30	40
Parmigiano	7	10	10
Olio	5	5	5
Piante aromatiche, ortaggi, sale	q.b.	q.b.	q.b.
crostini Verdure miste fresche e/o surgelate: carote, zucca o zucchini, costine o coste, verza, porro, cipolla	60	80	90
Patata	40	40	50
Legumi secchi	10	10	10
Parmigiano	7	10	10
3			
Olio	5	5	5
Olio Piante aromatiche, ortaggi, sale	5 q.b.	5 q.b.	5 q.b.
Piante aromatiche, ortaggi, sale PASSATO O ZUPPA O CREMA O VELLUTATA DI farro, crostini	q.b.	q.b.	q.b.
Piante aromatiche, ortaggi, sale PASSATO O ZUPPA O CREMA O VELLUTATA DI farro, crostini Patata	q.b.	q.b.	q.b.
Piante aromatiche, ortaggi, sale PASSATO O ZUPPA O CREMA O VELLUTATA DI farro, crostini Patata Porri	q.b. PATATE E PORRI	q.b. con pasta, r:	q.b. iso, orzo,
Piante aromatiche, ortaggi, sale PASSATO O ZUPPA O CREMA O VELLUTATA DI farro, crostini Patata Porri Parmigiano	q.b. PATATE E PORRI 30 10	q.b. con pasta, r: 40 15	q.b. iso, orzo, 60 20
Piante aromatiche, ortaggi, sale PASSATO O ZUPPA O CREMA O VELLUTATA DI farro, crostini Patata Porri Parmigiano Olio	q.b. PATATE E PORRI 30 10 7	q.b. con pasta, r: 40 15 10	q.b. iso, orzo, 60 20 10
Piante aromatiche, ortaggi, sale PASSATO O ZUPPA O CREMA O VELLUTATA DI farro, crostini Patata Porri Parmigiano Olio Piante aromatiche, ortaggi, sale	q.b. PATATE E PORRI 30 10 7 5 q.b.	q.b. con pasta, r: 40 15 10 5 q.b.	q.b. iso, orzo, 60 20 10 5
Piante aromatiche, ortaggi, sale PASSATO O ZUPPA O CREMA O VELLUTATA DI farro, crostini Patata Porri Parmigiano Olio Piante aromatiche, ortaggi, sale PASSATO DI ZUCCA con pasta, riso, orzo,	q.b. PATATE E PORRI 30 10 7 5 q.b. farro, crosti	q.b. con pasta, r: 40 15 10 5 q.b.	q.b. iso, orzo, 60 20 10 5 q.b.
Piante aromatiche, ortaggi, sale PASSATO O ZUPPA O CREMA O VELLUTATA DI farro, crostini Patata Porri Parmigiano Olio Piante aromatiche, ortaggi, sale PASSATO DI ZUCCA con pasta, riso, orzo, Zucca gialla	q.b. PATATE E PORRI 30 10 7 5 q.b. farro, crosti 60	q.b. con pasta, r: 40 15 10 5 q.b. ni 80	q.b. iso, orzo, 60 20 10 5 q.b.
Piante aromatiche, ortaggi, sale PASSATO O ZUPPA O CREMA O VELLUTATA DI farro, crostini Patata Porri Parmigiano Olio Piante aromatiche, ortaggi, sale PASSATO DI ZUCCA con pasta, riso, orzo, Zucca gialla Patata	q.b. PATATE E PORRI 30 10 7 5 q.b. farro, crosti 60 40	q.b. con pasta, r: 40 15 10 5 q.b. ni 80 40	q.b. iso, orzo, 60 20 10 5 q.b.
Piante aromatiche, ortaggi, sale PASSATO O ZUPPA O CREMA O VELLUTATA DI farro, crostini Patata Porri Parmigiano Diio Piante aromatiche, ortaggi, sale PASSATO DI ZUCCA con pasta, riso, orzo, Zucca gialla Patata Parmigiano	q.b. PATATE E PORRI 30 10 7 5 q.b. farro, crosti 60 40 7	q.b. con pasta, r: 40 15 10 5 q.b. ni 80 40 10	q.b. iso, orzo, 60 20 10 5 q.b.
Piante aromatiche, ortaggi, sale PASSATO O ZUPPA O CREMA O VELLUTATA DI farro, crostini Patata Porri Parmigiano Diio Piante aromatiche, ortaggi, sale PASSATO DI ZUCCA con pasta, riso, orzo, Zucca gialla Patata Parmigiano Diio	q.b. PATATE E PORRI 30 10 7 5 q.b. farro, crosti 60 40 7 5	q.b. con pasta, r: 40 15 10 5 q.b. ni 80 40 10 5	q.b. iso, orzo, 60 20 10 5 q.b.
Piante aromatiche, ortaggi, sale PASSATO O ZUPPA O CREMA O VELLUTATA DI farro, crostini Patata Porri Parmigiano Olio Piante aromatiche, ortaggi, sale PASSATO DI ZUCCA con pasta, riso, orzo, Zucca gialla Patata Parmigiano Olio Piante aromatiche, ortaggi, sale PASSATO DI ZUCCA con pasta, riso, orzo, Zucca gialla Patata Parmigiano Olio Piante aromatiche, ortaggi, sale PASSATO DI PATATE E CAROTE - CREMA/PASS farro, crostini	q.b. PATATE E PORRI 30 10 7 5 q.b. farro, crosti 60 40 7 5 q.b. ATO DI CAROTE	q.b. con pasta, r: 40 15 10 5 q.b. ni 80 40 10 5 q.b. con pasta, ris	q.b. iso, orzo, 60 20 10 5 q.b.
Piante aromatiche, ortaggi, sale PASSATO O ZUPPA O CREMA O VELLUTATA DI farro, crostini Patata Porri Parmigiano Olio Piante aromatiche, ortaggi, sale PASSATO DI ZUCCA con pasta, riso, orzo, Zucca gialla Patata Parmigiano Olio Piante aromatiche, ortaggi, sale PASSATO DI PATATE E CAROTE - CREMA/PASS farro, crostini Patate	q.b.	q.b. con pasta, r: 40 15 10 5 q.b. ni 80 40 10 5 q.b. con pasta, ris	q.b. iso, orzo, 60 20 10 5 q.b. 90 50 10 5 q.b.
Piante aromatiche, ortaggi, sale PASSATO O ZUPPA O CREMA O VELLUTATA DI farro, crostini Patata Porri Parmigiano Diio Piante aromatiche, ortaggi, sale PASSATO DI ZUCCA con pasta, riso, orzo, Zucca gialla Patata Parmigiano Diio Piante aromatiche, ortaggi, sale PASSATO DI PATATE E CAROTE - CREMA/PASS farro, crostini Patate Carote	q.b.	q.b. con pasta, r: 40 15 10 5 q.b. ni 80 40 10 5 q.b. con pasta, ris 50 20	q.b.
PASSATO O ZUPPA O CREMA O VELLUTATA DI farro, crostini Patata Porri Parmigiano Diio Piante aromatiche, ortaggi, sale PASSATO DI ZUCCA con pasta, riso, orzo, Zucca gialla Patata Parmigiano Diio Piante aromatiche, ortaggi, sale PASSATO DI PATATE E CAROTE - CREMA/PASS farro, crostini Patate Parmigiano Patate Parmigiano	q.b.	q.b. con pasta, r: 40 15 10 5 q.b. ni 80 40 10 5 q.b. con pasta, ris 50 20 10	q.b.
Piante aromatiche, ortaggi, sale PASSATO O ZUPPA O CREMA O VELLUTATA DI farro, crostini Patata Porri Parmigiano Olio Piante aromatiche, ortaggi, sale PASSATO DI ZUCCA con pasta, riso, orzo, Zucca gialla Patata Parmigiano Olio Piante aromatiche, ortaggi, sale PASSATO DI PATATE E CAROTE - CREMA/PASS farro, crostini Patate Carote Parmigiano Olio	q.b.	q.b.	q.b. iso, orzo, 60 20 10 5 q.b. 90 50 10 5 q.b. so, orzo, 60 30 10 5
Piante aromatiche, ortaggi, sale PASSATO O ZUPPA O CREMA O VELLUTATA DI farro, crostini Patata Porri Parmigiano Olio Piante aromatiche, ortaggi, sale PASSATO DI ZUCCA con pasta, riso, orzo, Zucca gialla Patata Parmigiano Olio Piante aromatiche, ortaggi, sale PASSATO DI PATATE E CAROTE - CREMA/PASS farro, crostini Patate Carote Parmigiano Olio	q.b.	q.b. con pasta, r: 40 15 10 5 q.b. ni 80 40 10 5 q.b. con pasta, ris 50 20 10	q.b.
Piante aromatiche, ortaggi, sale PASSATO O ZUPPA O CREMA O VELLUTATA DI	q.b.	q.b.	q.b. iso, orzo, 60 20 10 5 q.b. 90 50 10 5 q.b. so, orzo, 60 30 10 5
Piante aromatiche, ortaggi, sale PASSATO O ZUPPA O CREMA O VELLUTATA DI farro, crostini Patata Porri Parmigiano Olio Piante aromatiche, ortaggi, sale PASSATO DI ZUCCA con pasta, riso, orzo, Zucca gialla Patata Parmigiano Olio Piante aromatiche, ortaggi, sale PASSATO DI PATATE E CAROTE - CREMA/PASS farro, crostini Patate Carote Parmigiano Olio Piante aromatiche, ortaggi, sale BRODO VEGETALE Brodo vegetale: patate, carote, sedano,	q.b.	q.b.	q.b. iso, orzo, 60 20 10 5 q.b. 90 50 10 5 q.b. so, orzo, 60 30 10 5
Piante aromatiche, ortaggi, sale PASSATO O ZUPPA O CREMA O VELLUTATA DI farro, crostini Patata Porri Parmigiano Olio Piante aromatiche, ortaggi, sale PASSATO DI ZUCCA con pasta, riso, orzo, Zucca gialla Patata Parmigiano Olio Piante aromatiche, ortaggi, sale PASSATO DI PATATE E CAROTE - CREMA/PASS farro, crostini Patate Carote Parmigiano Olio Piante aromatiche, ortaggi, sale BRODO VEGETALE Brodo vegetale: patate, carote, sedano, cipolla	q.b.	q.b.	q.b.
Piante aromatiche, ortaggi, sale PASSATO O ZUPPA O CREMA O VELLUTATA DI farro, crostini Patata Porri Parmigiano Olio Piante aromatiche, ortaggi, sale PASSATO DI ZUCCA con pasta, riso, orzo, Zucca gialla Patata Parmigiano Olio Piante aromatiche, ortaggi, sale PASSATO DI PATATE E CAROTE - CREMA/PASS farro, crostini Patate Carote Parmigiano Olio Piante aromatiche, ortaggi, sale BRODO VEGETALE Brodo vegetale: patate, carote, sedano,	q.b.	q.b.	q.b.

PIATTI UNICI

In sostituzione del 1° piatto asciutto e del 2° piatto a base carne: pasta e legumi

Pasta	50	60	80
Pomodori pelati	40	60	65
Parmigiano	7	10	10
Legumi freschi o surgelati(piselli)	110	130	140
Olio	5	5	5
Piante aromatiche, ortaggi, sale	q.b.	q.b.	q.b.

In sostituzione del 1° piatto asciutto e del 2° piatto a base di formaggio: PIZZA MARGHERITA

Farina	50	60	80
Pomodori pelati	40	60	65
Olio		5	5
Formaggio MOZZARELLA	60	80	90
Acqua, lievito, aromi, sale	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano	7	10	10

In sostituzione del 1° piatto asciutto e del 2° piatto a base di formaggio e/o affettati magri PIZZA AL PROSCIUTTO E FORMAGGIO

Farina	50	60	80
Pomodori pelati	40	60	65
Prosciutto cotto	30	40	45
Olio	5	5	5
Formaggio MOZZARELLA	30	40	45
Acqua, lievito, aromi, sale	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano	7	10	10

Il parmigiano reggiano dovrà essere inviato giornalmente dalla I.A. ai punti di refezione per i primi piatti asciutti e per i primi piatti in brodo, secondo le grammature totali previste dalle tabelle dietetiche, ad eccezione della polenta.

SECONDI PIATTI	Infanzia	Primarie	Secondarie1°
	grammi	grammi	grammi

COTOLETTA O MILANESE O SCALOPPINA IMPANATA/DORATA DI POLLO, TACCHINO, LONZA

Fesa di pollo, tacchino, lonza	70	80	90	
Uova pastorizzate	1x10 (gr. 5)			
Olio	5	5	5	
Pangrattato, aromi, sale	q.b.	q.b.	q.b.	
Limone	1 x 4	1 x 4	1 x 4	

SCALOPPINA ALLA PIZZAIOLA

Fesa di pollo, tacchino, lonza, vitello, bovino	70	80	90
Pomodori pelati	20	30	40
Olio	5	5	5
Piante aromatiche, ortaggi, farina, sale	q.b.	q.b.	q.b.

SPEZZATINO DI BOVINO IN UMIDO

Carne di bovino	70	80	90
Pomodori pelati	20	30	40
Olio	5	5	5
Piante aromatiche, ortaggi, farina, sale	a.b.	a.b.	a.b.

COSCIA DI POLLO AL FORNO - ROLLATINA DI POLLO

Coscia, fuso, sovracoscia di pollo al	70	80	90
netto di pelle o ossa			
Olio	5	5	5
Piante aromatiche, ortaggi, sale	q.b.	q.b.	q.b.

ARROSTO DI TACCHINO/BOVINO/VITELLO/LONZA

Carne di tacchino, bovino, vitello,	70	80	90
lonza			
Olio	5	5	5
Piante aromatiche, ortaggi, farina, sale	q.b.	q.b.	q.b.

POLPETTE DI BOVINO (E SPINACI) IN UMIDO

Carne di bovino	50	60	70
Uova pastorizzate	n. 1x10 (gr. 5)		
Mollica di pane bagnata nel latte	10	10	10
Patate	10	15	15
Pomodori pelati	25	30	35
Se con Spinaci	10	15	15
Parmigiano	7	10	10
Olio	5	5	5
Piante aromatiche, ortaggi, farina, sale	q.b.	q.b.	q.b.

HAMBURGER DI BOVINO AL POMODORO

Carne di bovino	70	80	90
Uova pastorizzate	n.1x10(gr.5)		
Mollica di pane bagnata nel latte	10	10	10
Patate	10	15	15
Parmigiano	7	10	10
Olio	5	5	5
Piante aromatiche, ortaggi, farina, sale	q.b.	q.b.	q.b.
Se con pomodori pelati	25	30	35
Se con kethcup	1 bustina monodose		

PETTO DI POLLO/TACCHINO AGLI AROMI

Petto di pollo	70	80	90
Olio	5	5	5
Piante aromatiche, farina, sale	q.b.	q.b.	q.b.

PETTO DI POLLO/TACCHINO ALLA SALVIA

Petto di pollo	70	80	90
Olio	5	5	5
Salvia, farina, sale	q.b.	q.b.	q.b.

PETTO DI POLLO/TACCHINO AL LIMONE

Petto di pollo	70	80	90
Olio	5	5	5
Farina, limone, sale	q.b.	q.b.	q.b.

SFORMATO DI PATATE E RICOTTA - OMELETTE ALLA RICOTTA

Uova pastorizzate	50	50	50
Ricotta	30	40	50
Patate	20	30	40
Latte	10	15	20
Parmigiano	7	10	10
Olio	5	5	5
Ortaggi, aglio, sale	q.b.	q.b.	q.b.

TORTINO ALLE VERDURE

Uova pastorizzate	50	50	50
Verdure miste	30	40	50
Patate	20	30	40
Latte	10	15	20
Parmigiano	7	10	10
Olio	5	5	5
Ortaggi, aglio, sale	q.b.	q.b.	q.b.

TORTINO AL FORMAGGIO

Uova pastorizzate	50	50	50
Patate	20	30	40
Latte	10	15	20
Parmigiano	10	15	20
Olio	5	5	5
Ortaggi, farina, sale	q.b.	q.b.	q.b.

CASTELLANA

Prosciutto cotto	30	40	40	
Formaggio tipo eddamer o mozzarella	30	40	60	
Uova pastorizzate		1x10 (gr. 5)		
Olio	5	5	5	
Pane grattato, farina, aromi, sale	q.b.	q.b.	q.b.	

NASELLO OLIO E LIMONE

Nasello	90	90	100
Olio	5	5	5
Aromi, limone, farina, sale	q.b.	q.b.	q.b.

PLATESSA/HALIBUT/CUORI DI MERLUZZO IMPANATO/DORATO

Filetto di platessa, halibut, cuori di	90	90	100
merluzzo			
Uova pastorizzate	n.1x10 (gr.5)		
Olio	5	5	5
Limone	1 x 4	1 x 4	1 x 4
Pangrattato, aromi, sale	q.b.	q.b.	q.b.

MERLUZZO ALLA MUGNAIA

cuori di merluzzo surgelato	90	90	100
farina	q.b.	q.b.	q.b.
Olio	5	5	5
Limone	q.b.	q.b.	q.b.
prezzemolo, sale	q.b.	q.b.	q.b.

CUORI DI MERLUZZO ALLE ERBE

Merluzzo	90	90	100
Olio	5	5	5
Piante aromatiche (rosmarino, salvia),	q.b.	q.b.	q.b.
farina, sale			

CUORI DI MERLUZZO GRATINATI

Merluzzo	90	90	100
Pangrattato	10	12	12
Olio	5	5	5
Prezzemolo, aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.

CUORI DI MERLUZZO IN UMIDO

Merluzzo	90	90	100
Pomodori pelati	20	30	40
Olio	5	5	5
Ortaggi, aromi, farina, sale	q.b.	q.b.	q.b.

PROSCIUTTO COTTO	60	80	80
PROSCIUTTO CRUDO		80	80
PROSCIUTTO COTTO/CRUDO		40/40	40/40

ARROSTO DI TACCHINO OLIO E LIMONE

Tacchino	60	80	80
Limone	1X4	1X4	1X4

1X4 1X4 1X4 5 7 10 q.b. q.b. q.b. q.b. 40 90 125 80 110 150 40 40 60 40 50 60 20 30 40 10 10 10 5 7 10 q.b. q.b. 110 140 160 20 30 30 7 10 10 5 7 10 q.b. q.b. 110 10 10 5 7 10 q.b. q.b.	BRESAOLA OLIO, LIMONE, PARMIGIANO REG			
5	Manzo	60	80	80
q.b. q.b. q.b. q.b. q.b.	Limone	1X4	1X4	1X4
10	Olio	5	7	10
10	Parmigiano reggiano e rucola	q.b.	q.b.	q.b.
10			<u> </u>	
10	FORMAGGI : mozzarella, linea, crescer	nza. 60	9.0	125
110	parmigiano reggiano, primo sale, ceste			123
10	ricotta		110	150
Tnfanzia Primarie Grammi grammi				
grammi grammi grammi 40 50 60 20 30 40 10 10 10 5 7 10 q.b. q.b. q.b. 110 140 160 20 30 30 7 10 10 5 7 10 q.b. q.b.	Formaggi locali DOP	40	40	60
grammi grammi grammi 40 50 60 20 30 40 10 10 10 5 7 10 q.b. q.b. q.b. 110 140 160 20 30 30 7 10 10 5 7 10 q.b. q.b.				
40	CONTORNI	Infanzia	Primarie	Secondarie1°
20 30 40 10 10 10 5 7 10 q.b. q.b. 110 140 160 20 30 30 7 10 10 5 7 10 q.b. q.b.		grammi	grammi	grammi
20 30 40 10 10 10 5 7 10 q.b. q.b. 110 140 160 20 30 30 7 10 10 5 7 10 q.b. q.b.				
20 30 40 10 10 10 5 7 10 q.b. q.b. 110 140 160 20 30 30 7 10 10 5 7 10 q.b. q.b.	MISTO DI VERDURA - MACEDONIA DI VERDU	IRE		
20 30 40 10 10 10 5 7 10 q.b. q.b. 110 140 160 20 30 30 7 10 10 5 7 10 q.b. q.b.	Fagiolini, zucchine, cavolfiori, caro		50	60
10 10 10 5 7 10 q.b. q.b q.b. 110 140 160 20 30 30 7 10 10 5 7 10 q.b. q.b. 110 140 160	Patate			
5 7 10 q.b. q.b. 110 140 160 20 30 30 7 10 10 5 7 10 q.b. q.b.	Piselli biologici			
q.b. q.b 110 140 20 30 7 10 5 7 q.b. q.b.	Olio			
110 140 160 20 30 30 7 10 10 5 7 10 q.b. q.b. q.b.				
20 30 30 7 10 10 5 7 10 q.b. q.b.	Aromi, sale	q.D.	a.p	ld.b.
20 30 30 7 10 10 5 7 10 q.b. q.b.	PUREA DI PATATE			
7 10 10 5 7 10 q.b. q.b. q.b.	Patate	110	140	160
5 7 10 q.b. q.b. q.b.	Latte	20	30	30
q.b. q.b. q.b. 110 140 160	Parmigiano	7	10	10
q.b. q.b. q.b. 110 140 160	Burro	5	7	10
110 140 160	Sale			
	Patate	-		
5 7 10	Olio	5	7	10
q.b. q.b. q.b.		q.b.	q.b.	q.b.
q.b. q.b. q.b.	Aromi: rosmarino, aglio	q.b.	q.b.	q.b.
	PATATE ALL'OLIO			
	Patate	110	140	160
110 140 160	Olio	5	7	10
	Aromi, sale	a.b.	a.b.	
5 7 10	FINOCCHI GRATINATI		12	, -
		60	80	100
5 7 10 q.b. q.b. q.b.	- finocchi		1.0	10
5 7 10 q.b. q.b. q.b.		7	10	± 0
5 7 10 q.b. q.b. q.b.	Parmigiano			
q.b.	PATATE AL FORNO Patate Olio Sale Aromi: rosmarino, aglio PATATE ALL'OLIO Patate Olio	5 q.b. q.b.		7 q.b. q.b.
		110	140	160
110 140 160				
5 7 10	Aromi, sale	q.p.	q.b.	q.b.
5 7 10	FINOCCHI CDATINATI			
5 7 10	FINOCCHI GRATINATI		80	100
5 7 10 q.b. q.b. q.b.	- finocchi		1.0	10
5 7 10 q.b. q.b. q.b.		7	10	1 - 0
5 7 10 q.b. q.b. q.b.	Parmigiano			
5 7 10 q.b. q.b. q.b.	Parmigiano			
5 7 10 q.b. q.b. 60 80 100 7 10 10 5 7 10 q.b. q.b.	Parmigiano Olio Pangrattato, aromi, sale	5 q.b.	7	10
5 7 10 q.b. q.b. q.b. 60 80 100 7 10 10 5 7 10 q.b. 4ATIZZATO	Parmigiano Olio Pangrattato, aromi, sale COSTINE, SPINACI, ERBETTE ALL'OLIO <i>F</i>	q.b.	7 q.b.	10 q.b.
5 7 10 q.b. q.b. q.b. 60 80 100 10 10 10 10 10	Parmigiano Olio Pangrattato, aromi, sale COSTINE, SPINACI, ERBETTE ALL'OLIO F Costine, spinaci, erbette	5 q.b. AROMATIZZATO 60	7 q.b.	10 q.b.
5 7 10 q.b. q.b. q.b. 60 80 100 10 10 10 10 10	Parmigiano Olio Pangrattato, aromi, sale COSTINE, SPINACI, ERBETTE ALL'OLIO A Costine, spinaci, erbette Olio (anche aromatizzato)	5 q.b. AROMATIZZATO 60 5	7 q.b.	10 q.b.
5 7 10 q.b. q.b. q.b. 60 80 100 10 10 10 10 10	Parmigiano Olio	5 q.b. AROMATIZZATO 60 5	7 q.b.	10 q.b.
5 7 10 q.b. q.b. q.b. 60 80 100 10 10 10 10 10	Parmigiano Olio Pangrattato, aromi, sale COSTINE, SPINACI, ERBETTE ALL'OLIO A Costine, spinaci, erbette Olio (anche aromatizzato) Piante aromatiche, sale	5 q.b. AROMATIZZATO 60 5 q.b.	7 q.b.	10 q.b.
5 7 10 q.b. q.b. q.b. 60 80 100 10 10 5 7 10 q.b. MATIZZATO 60 80 100 5 7 10 q.b. q.b.	Parmigiano Olio Pangrattato, aromi, sale COSTINE, SPINACI, ERBETTE ALL'OLIO A Costine, spinaci, erbette Olio (anche aromatizzato) Piante aromatiche, sale FAGIOLINI ANCHE ALL'OLIO AROMATIZZATO	5 q.b. AROMATIZZATO 60 5 q.b.	7 q.b.	10 q.b.
5 7 10 q.b. q.b. q.b. 60 80 100 10 10 10 10 10	Parmigiano Olio Pangrattato, aromi, sale COSTINE, SPINACI, ERBETTE ALL'OLIO A Costine, spinaci, erbette Olio (anche aromatizzato)	5 q.b. AROMATIZZATO 60 5 q.b.	7 q.b.	10 q.b.

Olio

26/02/2011

Piante aromatiche, sale	q.b.	q.b.	q.b.
rance aromatione, bare	4.2.	14.~.	4.2.
PISELLI IN UMIDO			
Piselli	80	90	120
Pomodori pelati	20	30	40
Olio	5	7	10
Piante aromatiche, sale			
Plante aromatiche, sale	q.b.	q.b.	q.b.
CAROTE AL FORNO/ALL'OLIO PREZZEMOLATE		T	1
Carote	60	80	100
Olio	5	7	10
Piante aromatiche, prezzemolo, sale	q.b.	q.b.	q.b.
CAPONATA			
Patate	50	60	70
Melanzane	20	30	50
Zucchine	20	30	50
Pomodori	20	30	40
Olio (anche aromatizzato)	5	7	10
Piante aromatiche, sale	q.b.	q.b.	q.b.
,	1 2	1 4::	1 =
POLPETTE DI LEGUMI			
Legumi secchi	60	60	60
Patate	30	30	40
Parmigiano	10	10	10
	5	7	10
Olio (anche aromatizzato)			
Pangrattato, Piante aromatiche, sale	q.b.	q.b.	q.b.
POLPETTE DIVERDURE			
Patate	60	60	60
Verdure miste di stagione	30	30	40
Parmigiano	10	10	10
Olio (anche aromatizzato)	5	7	10
Pangrattato, Piante aromatiche, sale	q.b.	q.b.	q.b.
ZUCCHINE PRIMAVERA			
Zucchine	60	80	100
Olio	5	7	10
Piante aromatiche, ortaggi, sale	q.b.	q.b.	q.b.
			·
FAGIOLINI E POMODORI IN INSALATA			
Fagiolini	30	40	50
Pomodori	30	40	50
Olio	5	7	10
Piante aromatiche, aceto e/o limone,	q.b.	q.b.	q.b.
sale			
INSALATA VERDE			
Insalata verde	40	50	60
Olio	5	7	10
Aceto e/o limone, sale	q.b.	q.b.	q.b.
·	<u> </u>	<u> </u>	
INSALATA DI CAROTE			
Carote	60	80	100
Olio	5	7	100
Aceto e/o limone	1 x 4	1 x 4	1 x 4
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

TAT	CAT	ATA	DТ	TOTAL		CUT
$_{\rm LIM}$	SAL	AIA	DT	L TIM	LJC.	Спт

Finocchi	60	80	100
Olio	5	7	10
Aceto e/o limone, sale	q.b.	q.b.	q.b.

INSALATA MISTA VERDE E DI CAROTE

Carote	40	50	60
Insalata verde	20	30	40
Olio	5	7	10
Aceto e/o limone, sale	q.b.	q.b.	q.b.

INSALATA DI CAROTE E ZUCCHINE RAPE'

Carote	40	50	60
Zucchine	20	30	40
Olio	5	7	10
Aceto e/o limone, sale	q.b.	q.b.	q.b.

INSALATA VERDE E POMODORI

Pomodori	40	50	70
Insalata verde	20	30	30
Olio	5	7	10
Aceto e/o limone, sale	q.b.	q.b.	q.b.

INSALATA DI VERZA

Verza	60	80	100
Olio	5	7	10
Aceto e/o limone, sale	q.b.	q.b.	q.b.

INSALATA DI POMODORI E ORIGANO

Pomodori	60	80	100
Olio	5	7	10
Aceto, sale, origano	q.b.	q.b.	q.b.

PANE BIOLOGICO	40	50	60
FRUTTA FRESCA	120	150	150

YOGURT ALLA FRUTTA BIOLOGICO	n. 1 vasetto da 125 gr.

MOUSSE DI FRUTTA	Gusti: pesca albicocca mel	a

BUDINO - PANNA COTTA	n. 1 porzione(120)

PLUM CAKE	n 1 porzione(50-60-60)

TORTA ALLEGRIA	n. 1 porzione(50-60-60 gr)
Farina biologica	
Latte biologico	
Uova	
Zucchero	
Lievito	

DIETA IN BIANCO

Pasta o riso all'olio			
Pasta o riso	40	60	80
Olio	5	5	5
Parmigiano	7	10	10
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

26/02/2011

Carne al vapore			
Bovino, pollo, tacchino	70	80	90
Olio	5	5	5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

Pesce al vapore			
Nasello, merluzzo, platessa, palombo	90	90	100
Olio	5	5	5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

Verdure al vapore			
Verdure(zucchine, carote, fagiolini,ecc)	60	80	100
patate	110	140	160
Olio	5	7	10
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

GITE SCOLASTICHE I IPOTESI

Pane	n. 3 panini	n. 3 panini	n. 3 panini
	da 40 gr.	da 50 gr.	da 60 gr.
Prosciutto cotto	30	30	30
Formaggio	20	20	20
tipo certosa o parmigiano reggiano			
Cioccolato	25	25	25
Succo di frutta	200 ml.	200 ml.	200 ml.
Acqua minerale naturale 500 ml	1	1	1
Stoviglie a perdere posate, tovaglioli,	1	1	1
bicchieri			

La conservazione dei cestini per le gite scolastiche, deve avvenire in contenitori isotermici fino al momento del pasto, nel caso in cui vi è l'impossibilità di conservare adeguatamente il prodotto, si dovrà scegliere la seconda ipotesi.

GITE SCOLASTICHE II IPOTESI

Pane	n. 2 panini	n. 2 panini	n. 2 panini
	da 40 gr.	da 50 gr.	da 60 gr.
Formaggio	20	20	20
tipo certosa o parmigiano reggiano o			
prosciutto cotto	30	30	30
Focaccia bianca	40	50	60
Cioccolato	20	20	20
Succo di frutta	200 ml.	200 ml.	200 ml.
Acqua minerale naturale 500 ml	1	1	1
Stoviglie a perdere posate, tovaglioli, bicchieri	1	1	1

• Per olio si intende Olio extra vergine d'oliva

26/02/2011