

**PROCEDURA APERTA IN AMBITO U.E. SVOLTA IN MODALITÀ TELEMATICA
PER L’AFFIDAMENTO DEI SERVIZI, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, DI
RISTORAZIONE, PULIZIE, PORTIERATO, BIDE LLERIA E FATTORINAGGIO**

CITTA’ DI CORSICO

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE
ALLE GRAMMATURE
PER TUTTE LE CATEGORIE DI UTENTI**

**ALLEGATO N° 4
AL CAPITOLATO SPECIALE D’ONERI**

Maggio 2018

**SCHEMA DIETETICO PER SCUOLA D'INFANZIA, PRIMARIA,
SECONDARIA DI I GRADO, ADULTI (rev aprile 2018)**

INDICE

Sommario

Besciamella.....	5
Brodo di carne.....	5
Brodo di verdure.....	5
Crema di carote e patate con crostini.....	5
Crema di ceci con crostini.....	6
Crema di lenticchie con orzo.....	6
Crespelle al forno.....	6
Gnocchi al pesto.....	6
Gnocchi al pomodoro.....	6
Insalata di riso/pasta.....	7
Lasagne di carne (con mozzarella).....	7
Lasagne alla genovese.....	7
Minestra di cannellini.....	7
Minestra di fagioli con pasta.....	8
Minestra di farro/orzo.....	8
Minestrone di verdure (GELO).....	8
Minestrone/Passato con riso/pasta e basilico*.....	9
Minestra primavera con pasta.....	9
Passato di legumi con pasta.....	9
Passato di legumi e crostini.....	10
Passato di patate cavolfiori e carote.....	10
Pasta agli aromi.....	10
Pasta aglio e olio.....	10
Pasta pomodoro, capperi, olive e tonno.....	11
Pasta pomodoro e tonno.....	11
Pasta ai quattro formaggi.....	11
Pasta ai tre formaggi.....	11
Pasta al pesto (fatto a mano).....	12
Pasta al pesto (confezionato).....	12
Pasta al pesto di zucchine.....	12
Pasta al pomodoro.....	12
Pasta alle zucchine e pomodoro.....	12
Pasta pomodoro e ricotta.....	13
Pasta al ragù di verdure.....	13
Pasta al sugo di verdure.....	13
Pasta al ragù di carne.....	14
Pasta al sugo di funghi.....	14
Pasta al sugo di noci.....	14
Pasta al tonno e pomodoro.....	14
Pasta all'amatriciana.....	15
Specifiche tecniche grammature sc infanzia, primaria, secondaria I grado, adulti	2

Pasta all'arrabbiata.....	15
Pasta all'olio (dieta leggera).....	15
Pasta all'olio e parmigiano reggiano.....	15
Pasta alla caprese (fredda).....	15
Pasta alla marinara.....	16
Pasta alla Norma.....	16
Pasta allo zafferano.....	16
Pasta aurora.....	16
Pasta ai broccoletti.....	17
Pasta con ricotta.....	17
Pasta con zucchine fresche (crema di zucchine).....	17
Pasta e ceci.....	17
Pasta e lenticchie.....	18
Pasta in brodo con piselli.....	18
Pasta panna, prosciutto e parmigiano.....	18
Pasta pomodoro e olive.....	18
Pasta pomodoro e pesto.....	19
Pasta piena.....	19
Pasta pasticciata.....	19
Pizza Margherita (prodotto acquistato).....	20
Riso all'olio e parmigiano reggiano.....	20
Risotto agli asparagi.....	20
Risotto ai funghi.....	20
Risotto ai piselli.....	21
Risotto al pomodoro.....	21
Risotto alla crema contadina.....	21
Risotto alla paesana.....	22
Risotto alla parmigiana.....	22
Risotto alla zucca.....	22
Risotto alle zucchine.....	22
Risotto allo zafferano.....	23
Risotto primavera.....	23
Ravioli pancetta e salvia.....	23
Tortellini/ravioli al pomodoro.....	23
Tortellini/ravioli di magro burro e salvia.....	24
Tortellini/ravioli in brodo (carne/verdure).....	24
SECONDI PIATTI.....	25
Arista di lonza in salsa di mele.....	25
Arrosto di lonza.....	25
Arrosto di tacchino.....	25
Arrosto di tacchino al limone/all'arancia.....	25
Arrosto di tacchino/lonza alle verdure.....	25
Arrosto di vitello/vitellone.....	26
Bocconcini di lonza.....	26
Bocconcini di tacchino in umido con verdure.....	26
Bollito di manzo in salsa verde.....	26
Brasato di manzo/vitellone.....	26
Bresaola.....	27
Bruscitt.....	27
Cernia alla livornese.....	27
Cotoletta al forno.....	27
Crocchette di patate e prosciutto.....	27
Fettina alla piastra.....	27
Formaggio.....	28
Specifiche tecniche grammature sc infanzia, primaria, secondaria I grado, adulti	3

Ricotta.....	28
Frittata con formaggio (parmigiano).....	28
Frittata alle erbe.....	28
Frittata con ricotta.....	28
Frittata con ricotta e zucchine.....	28
Frittata con patate e ricotta.....	29
Frittata con prosciutto.....	29
Frittata con prosciutto e formaggio.....	29
Frittata alle verdure.....	29
Frittata alle zucchine.....	30
Frittata con patate gratinata.....	30
Gateau di patate.....	30
Gateau di patate con cotto e Bologna.....	30
Hamburger di manzo.....	30
Hamburger di tacchino.....	31
Insalata caprese.....	31
Insalata con tonno.....	31
Insalata di pollo.....	31
Insalata Nizzarda.....	31
Involtini alla russa.....	31
Involtini alla valdostana.....	32
Lonza al forno.....	32
Lonza bio stufata.....	32
Merluzzo alle olive.....	32
Pesce al forno alla marinara.....	32
Pesce al forno.....	33
Pesce alle verdure.....	33
Pesce al pomodoro.....	33
Pesce con pomodoro a pezzi.....	33
Pesce olio e limone.....	33
Pesce impanato.....	34
Pesce gratinato.....	34
Pesce agli aromi.....	34
Tonno all'olio di oliva.....	34
Parmigiana di melanzane.....	34
Pollo al forno.....	34
Pollo al limone.....	35
Pollo al rosmarino.....	35
Pollo alla cacciatora.....	35
Polpettone al pomodoro.....	35
Polpette al pomodoro (carne fresca).....	35
Polpette al pomodoro (surgelate).....	36
Polpette di pesce.....	36
Polpettone con verdure.....	36
Prosciutto cotto o crudo.....	36
Prosciutto e melone.....	36
Rotolo di frittata con prosciutto e formaggio.....	36
Scaloppina.....	37
Scaloppina al limone.....	37
Scaloppina al pomodoro fresco.....	37
Scaloppina alla pizzaiola.....	37
Farina bianca.....	37
Sformato di verdura.....	37
Spezzatino di vitello con patate (bianco).....	38
Specifiche tecniche grammature sc infanzia, primaria, secondaria I grado, adulti	4

Spezzatino di vitello con piselli.....	38
Torta salata.....	38
Tortino di formaggio in pasta sfoglia.....	38
Tortino/hamburger di legumi.....	39
Tortino di ricotta e spinaci in pasta sfoglia.....	39
Tortino di patate e spinaci.....	39
Tortino di verdure in pasta sfoglia.....	39
Uova strapazzate con prosciutto.....	40
CONTORNI.....	41
Carote lesse.....	41
Carote julienne.....	41
Carote alla parmigiana.....	41
Cavolini di Bruxelles al parmigiano reggiano.....	41
Cavolfiori al Parmigiano Reggiano.....	41
Crocchette di patate.....	42
Finocchi in insalata.....	42
Insalata mista.....	42
Insalata rossa.....	42
Insalata verde.....	42
Insalata verde/rossa.....	42
Misto tricolore.....	43
Patate al forno (gelo).....	43
Patate all'olio (fresche).....	43
Patate prezzemolate.....	43
Piselli brasati.....	43
Polenta.....	43
Pomodori in insalata.....	44
Pomodori e mais in insalata.....	44
Purè di patate.....	44
Spinaci al Parmigiano Reggiano.....	44
Zucchine all'olio.....	44
Zucchine ripiene.....	44
Zucchine trifolate.....	45
Verdure varie all'olio.....	45
(carote/zucchine/fagiolini/spinaci, ecc.).....	45
FRUTTA/PANE.....	45
Frutta fresca di stagione.....	45
Pane Comune.....	45
BEVANDE.....	45
Acqua naturale.....	45

PRIMI PIATTI		<i>Scuola infanzia</i>	<i>Primaria</i>	<i>Secondaria/ adulti</i>
Besciamella				
Latte intero UHT	cc	40	50	60
Farina bianca	gr	3	4	5
Burro	gr	3	4	5
Noce moscata	gr	1	1	1
Sale	gr	3	3	3
Brodo di carne				
Acqua	gr	200	250	300
Reale o punta di bovino adulto	gr	30	40	50
Carote	gr	8	10	12
Sedano	gr	6	8	10
Cipolle	gr	6	8	10
Aromi	gr	4	5	6
Sale	gr	5	5	5
Brodo di verdure				
Acqua	gr	200	250	300
Patate	gr	15	20	25
Carote	gr	10	15	20
Sedano	gr	8	10	12
Zucchine	gr	4	5	6
Cipolle	gr	8	10	12
Aromi	gr	4	5	6
Sale	gr	5	5	5
Crema di carote e patate con crostini				
Carote	gr	70	80	90
Patate	gr	70	80	90
Cipolla	gr	5	5	5
Crostini	gr	30	40	50
Parmigiano reggiano	gr	3	4	5
Sale	gr	5	5	5

Crema di ceci con crostini				
Ceci secchi	g	40	50	60
Patate	g	10	15	20
Crostini	g	30	40	50
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5
Brodo vegetale	mL	150	180	200
Carote, sedano, cipolla	g	10	15	20
Parmigiano reggiano	g	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.
Crema di lenticchie con orzo				
Orzo perlato	g	10	20	30
Lenticchie secche	g	30	35	40
Patate	g	30	40	50
Olio extravergine di oliva	g	3	4	4
Brodo vegetale	mL	150	180	200
Carote, sedano, cipolla	g	10	15	20
Parmigiano reggiano	g	3	4	5
Sale	g	5	5	5
Crespelle al forno				
Crespelle (prodotto gelo)	g			120
Besciamella	g			60
Parmigiano reggiano	g			5
Sale	g			5
Gnocchi al pesto				
Gnocchi di patate	g	150	200	300
Pesto	g	25	30	40
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5
Parmigiano reggiano	g	3	4	5
Sale	g	5	5	5
Gnocchi al pomodoro				
Gnocchi di patate	g	150	200	300
Pomodori pelati	g	40	50	70
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5
Carote, sedano, cipolla	g	10	15	15
Parmigiano reggiano	g	3	4	5
Sale	g	5	5	5

Insalata di riso/pasta				
Riso parboiled/Pasta di semola di grano duro	sc	60	80/70	100/80
Piselli surgelati	sc	8	10	13
Mozzarella a cubetti	sc	10	12	15
Olive snocciolate	sc	6	8	10
Prosciutto cotto	sc	20	30	40
Carote	sc	10	10	15
Olio extravergine di oliva	sc	4	5	6
Sale	sc	5	5	5
Lasagne di carne (con mozzarella)				
Pasta all'uovo per lasagne	sc	70	80	90
Mozzarella per pizza	sc	15	20	25
Ragù di carne	sc	40	45	50
Besciamella	sc	30	35	40
Olio extravergine di oliva	sc	6	8	10
Parmigiano reggiano	sc	3	4	5
Sale	sc	5	5	5
Lasagne alla genovese				
Pasta all'uovo per lasagne	sc	70	80	90
Pesto industriale	sc	15	20	25
Besciamella	sc	40	45	50
Olio extravergine di oliva	sc	6	8	10
Parmigiano reggiano	sc	3	4	5
Sale	sc	5	5	5
Minestra di cannellini				
Pasta di semola di grano duro	sc	30	40	50
Cannellini secchi	sc	30	40	50
Cipolle	sc	40	45	50
Patate	sc	10	15	20
Olio extravergine di oliva	sc	3	4	5
Parmigiano reggiano	sc	5	5	5
Sale	sc	q.b.	q.b.	q.b.
Minestra di fagioli con pasta				
Pasta di semola di grano duro	sc	30	40	50
Fagioli borlotti o cannellini secchi	sc	30	40	50
Olio extravergine di oliva	sc	3	4	5
Parmigiano reggiano	sc	3	4	5
Sale	sc	5	5	5

Minestra di farro/orzo				
Farro decorticato/orzo perlato	sc	25	35	45
Fagioli borlotti secchi	sc	20	30	40
Patate	sc	25	35	45
Carota	sc	15	20	25
Cipolla	sc	8	10	12
Sedano	sc	8	10	12
Prezzemolo	sc	3	4	5
Olio extravergine di oliva	sc	3	4	5
Parmigiano reggiano	sc	3	4	5
Sale	sc	5	5	5
Minestrone di verdure				
Verdure miste surgelate	sc	40	40	50
Patate	sc	20	30	40
Pomodori pelati	sc	20	20	30
Olio extravergine di oliva	sc	3	4	5
Parmigiano reggiano	sc	3	4	5
Basilico	sc	1	2	2
Aglione	sc	0.5	0.5	0.5
Sale	sc	5	5	5
Minestrone/Passato con riso/pasta e basilico* (*facoltativo)				
Riso parboiled/pasta di semola di grano duro	sc	20/30	30/40	40/50
Patate	sc	30	40	50
Carote	sc	10	20	30
Zucca (facoltativo, secondo stagionalità)	sc	7	8	9
Pomodoro	sc	6	7	8
Cipolla	sc	5	5	5
Sedano	sc	5	5	5
Coste (facoltativo, secondo stagionalità)	sc	5	5	5
Zucchine	sc	5	5	5
Olio extravergine di oliva	sc	3	4	5
Parmigiano reggiano	sc	3	4	5
Sale	sc	5	5	5
*Basilico (facoltativo)	sc	2	2	2

Minestra primavera con pasta				
Pasta di semola di grano duro	g	30	40	50
Patate	g	20	30	40
Carote	g	10	15	20
Piselli	g	20	30	40
Cipolla	g	5	5	5
Sedano	g	5	5	5
Parmigiano reggiano	g	3	4	5
Olio extravergine di oliva	g	3	5	5
Sale	g	5	5	5
Passato di legumi con pasta				
Pasta di semola di grano duro	g	30	40	50
Piselli surgelati	g	10	15	20
Fagioli borlotti secchi	g	10	15	20
Ceci secchi	g	10	15	20
Lenticchie secche	g	10	15	20
Patate	g	20	30	40
Carote, sedano, cipolla	g	10	15	20
Olio extravergine di oliva	g	3	4	4
Parmigiano reggiano	g	3	4	5
Sale	g	5	5	5
Brodo vegetale	mL	150	180	200
Passato di legumi e crostini				
Fagioli borlotti secchi	g	10	15	20
Piselli surgelati	g	10	15	20
Fave surgelate	g	10	15	20
Patate	g	20	30	40
Pomodori pelati	g	20	20	30
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5
Parmigiano reggiano	g	3	4	5
Basilico	g	1	2	2
Aglione	g	0.5	0.5	0.5
Sale	g	5	5	5
Crostini	g	20	30	40
Passato di patate cavolfiori e carote				
Riso	g	30	40	50
Patate	g	45	55	65
Carote	g	20	25	35
Cavolfiori	g	20	25	35
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.

Pasta agli aromi				
Pasta di semola di grano duro	sc	60	70	80
Olio extravergine	sc	3	4	5
Rosmarino	sc	2	2	2
Salvia	sc	2	2	2
Parmigiano reggiano	sc	3	4	5
Sale	sc	5	5	5
Pasta aglio e olio				
Pasta di semola di grano duro	sc			80
Olio extravergine di oliva	sc			20
Aglio	sc			5
Parmigiano reggiano	sc			5
Sale	sc			5
Pasta pomodoro, capperi, olive e tonno				
Pasta di semola di grano duro	sc	60	70	80
Pomodori pelati	sc	40	50	60
Tonno al naturale	sc	20	25	30
Olio extravergine di oliva	sc	3	4	5
Capperi	sc	8	8	8
Olive snocciolate	sc	8	8	8
Sale	sc	5	5	5
Pasta pomodoro e tonno				
Pasta di semola di grano duro	sc	60	70	80
Pomodori pelati	sc	50	55	60
Tonno al naturale	sc	20	25	30
Olio extravergine di oliva	sc	3	4	5
Sedano	sc	3	4	5
Carote	sc	3	4	5
Cipolla	sc	3	4	5
Sale	sc	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta ai quattro formaggi				
Pasta di semola di grano duro	sc			80
Latte	sc			30
Farina	sc			4
Formaggio	sc			30
Olio extravergine di oliva	sc			4
Parmigiano reggiano	sc			5
Sale	sc			5

Pasta ai tre formaggi				
Pasta di semola di grano duro	sc	60	70	80
Latte	sc	50	60	70
Farina	sc	2	3	4
Burro	sc	2,5	2,5	2,5
Fontal	sc	12	15	20
Gorgonzola	sc	4	5	6
Parmigiano reggiano (nella ricetta)	sc	1	2	3
Parmigiano reggiano (da aggiungere)	sc	3	4	5
Sale	sc	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta al pesto (fatto a mano)				
Pasta di semola di grano duro	sc	60	70	80
Basilico	sc	7	8	9
Pinoli	sc	1	1	1
Olio extravergine di oliva	sc	10	12	15
Parmigiano reggiano (nella ricetta)	sc	2	2	2
Parmigiano reggiano (da aggiungere)	sc	3	4	5
Sale	sc	5	5	5
Pasta al pesto (confezionato)				
Pasta di semola di grano duro	sc	60	70	80
Pesto	sc	25	30	40
Olio extravergine di oliva	sc	3	4	5
Parmigiano reggiano	sc	3	4	5
Sale	sc	5	5	5
Pasta al pesto di zucchine				
Pasta di semola di grano duro	sc	60	70	80
Zucchine	sc	7	8	9
Pinoli	sc	1	1	1
Olio extravergine di oliva	sc	10	12	15
Parmigiano reggiano	sc	3	4	5
Sale	sc	5	5	5
Pasta al pomodoro				
Pasta di semola di grano duro	sc	60	70	80
Carote, sedano, cipolla	sc	10	15	15
Pomodori pelati	sc	40	50	50
Parmigiano reggiano	sc	3	4	5
Olio extravergine di oliva	sc	3	4	5
Sale	sc	5	5	5

Pasta alle zucchine e pomodoro				
Pasta di semola di grano duro	sc	60	70	80
Pomodori pelati	sc	40	50	60
Zucchine	sc	20	25	35
Cipolla	sc	5	6	7
Parmigiano reggiano	sc	3	4	5
Olio extravergine di oliva	sc	3	4	5
Sale	sc	5	5	5
Pasta pomodoro e ricotta				
Pasta di semola di grano duro	sc	60	70	80
Ricotta fresca	sc	30	35	40
Pomodori pelati	sc	40	50	70
Parmigiano reggiano	sc	3	4	5
Olio extravergine di oliva	sc	3	4	5
Sale	sc	5	5	5
Pasta al ragù di verdure				
Pasta di semola di grano duro	sc	60	70	80
Pomodori pelati	sc	40	60	80
Carote, sedano, cipolla	sc	10	15	15
Zucchine	sc	15	20	30
Melanzane	sc	15	20	30
Olio extravergine di oliva	sc	3	4	5
Parmigiano reggiano	sc	3	4	5
Sale	sc	5	5	5
Pasta al sugo di verdure				
Pasta di semola di grano duro	sc	60	70	80
Pomodori pelati	sc	35	50	70
Zucchine	sc	10	15	20
Broccoli	sc	5	7,5	10
Olio extravergine di oliva	sc	15	20	30
Parmigiano reggiano	sc	3	4	5
Sedano	sc	5	7,5	10
Cipolla	sc	5	7,5	10
Sale	sc	q.b.	q.b.	q.b.

Pasta al ragù di carne				
Pasta di semola di grano duro	sc	60	70	80
Pomodori pelati	sc	40	50	60
Reale di bovino refrigerato macinato	sc	15	20	30
Olio extravergine di oliva	sc	3	4	5
Parmigiano reggiano	sc	3	4	5
Sale	sc	5	5	5
Pasta al sugo di funghi				
Pasta di semola di grano duro	sc	60	70	80
Funghi misti (gelo)	sc	10	15	20
Latte	sc	40	50	60
Farina	sc	3	4	5
Olio extravergine di oliva	sc	3	4	5
Parmigiano reggiano	sc	3	4	5
Sale	sc	5	5	5
Pasta al sugo di noci				
Pasta di semola di grano duro	sc	60	70	80
Besciamella	sc	20	25	30
Noci gherigli	sc	20	25	30
Parmigiano reggiano	sc	3	4	5
Olio extravergine di oliva	sc	3	4	5
Sale	sc	5	5	5
Pasta al tonno e pomodoro				
Pasta di semola di grano duro	sc	60	70	80
Pomodori pelati	sc	50	55	60
Tonno	sc	20	25	30
Carote	sc	3	4	5
Sedano	sc	3	4	5
Cipolle	sc	3	4	5
Parmigiano reggiano	sc	3	4	5
Olio extravergine di oliva	sc	3	4	5
Sale	sc	q.b.	q.b.	q.b.

Pasta all'amatriciana				
Pasta di semola di grano duro	sc	60	70	80
Pomodori pelati	sc sc	50	60	65
Pancetta tesa	sc sc	20	25	30
Olio extravergine di oliva	sc	4	5	6
Parmigiano reggiano	sc	3	4	5
Cipolla	sc	15	20	25
Sale	sc	5	5	5
Pasta all'arrabbiata				
Pasta di semola di grano duro	sc			80
Pomodori pelati	sc sc			60
Olio extravergine di oliva	sc			5
Aglione	sc sc			5
Peperoncino	sc			5
Parmigiano reggiano	sc			5
Sale	sc			5
Pasta all'olio (dieta leggera)				
Pasta di semola di grano duro	sc	60	70	80
Olio extravergine di oliva	sc	6	8	10
Parmigiano reggiano	sc	3	4	5
Sale	sc	5	5	5
Pasta all'olio e parmigiano reggiano				
Pasta di semola di grano duro	sc	60	70	80
Olio extravergine di oliva	sc	5	6	7
Parmigiano reggiano	sc	3	4	5
Sale	sc	5	5	5
Pasta alla caprese (fredda)				
Pasta di semola di grano duro	sc	60	70	80
Mozzarella	sc sc	30	30	40
Pomodoro fresco	sc	10	10	15
Olio extravergine di oliva	sc	3	4	5
Sale	sc	5	5	5
Basilico	sc	1	1	1

Pasta alla marinara				
Pasta di semola di grano duro	sc	60	70	80
Pomodori pelati	sc	15	20	25
Seppioline, vongole, calamari, gamberi sgusciati surgelati	sc	25	30	40
Olio extravergine di oliva	sc	4	5	6
Aglio	sc	0,2	0,3	0,4
Prezzemolo	sc	1	1	1
Peperoncino	sc	0,5	0,5	1
Sale	sc	5	5	5
Pasta alla Norma				
Pasta di semola di grano duro	sc	60	70	80
Melanzane	sc	30	35	40
Pomodori pelati	sc	40	50	60
Ricotta	sc	15	20	25
Basilico	sc	3	4	5
Olio extravergine di oliva	sc	3	4	5
Parmigiano reggiano	sc	3	4	5
Sale	sc	5	5	5
Pasta allo zafferano				
Pasta di semola di grano duro	sc	60	70	80
Besciamella	sc	60	70	80
Zafferano	sc	0.03	0.03	0.04
Parmigiano reggiano	sc	3	5	7
Burro	sc	2	2	2
Olio extravergine di oliva	sc	2	3	4
Sale	sc	5	5	5
Cipolla	sc	5	7	10
Pasta aurora				
Pasta di semola di grano duro	sc	60	70	80
Pomodori pelati	sc	30	35	40
Latte parzialmente scremato	sc	30	35	40
Farina bianca 00	sc	5	6	7
Parmigiano reggiano	sc	3	4	5
Olio extravergine di oliva	sc	3	4	5
Sale	sc	5	5	5

Pasta ai broccoletti				
Pasta di semola di grano duro	g	60	70	80
Broccoletti gelo	g	55	60	85
Olio extravergine di oliva	g	10	12	15
Parmigiano reggiano	g	3	4	5
Aglione	g	1	1	1
Sale	g	5	5	5
Pasta con ricotta				
Pasta di semola di grano duro	g	60	70	80
Ricotta fresca	g	30	40	50
Parmigiano reggiano	g	3	4	5
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5
Sale	g	5	5	5
Pasta con zucchine fresche (crema di zucchine)				
Pasta di semola di grano duro	g	60	70	80
Zucchine	g	60	70	100
Cipolla	g	5	7	10
Olio extravergine di oliva	g	5	6	7
Parmigiano reggiano	g	3	4	5
Sale	g	5	5	5
Pasta e ceci				
Pasta di semola di grano duro	g	30	40	50
Ceci secchi	g	30	35	40
Cipolla	g	5	5	5
Olio extravergine di oliva	g	3	4	4
Parmigiano reggiano	g	3	4	5
Sale	g	5	5	5
Brodo vegetale	mL	150	180	200
Pasta e lenticchie				
Pasta di semola di grano duro	g	30	40	50
Lenticchie secche	g	30	35	40
Cipolla	g	5	5	5
Olio extravergine di oliva	g	3	4	4
Parmigiano reggiano	g	3	4	5
Sale	g	5	5	5
Brodo vegetale	mL	150	180	200

Pasta in brodo con piselli				
Pasta di semola di grano duro	g	60	70	80
Piselli surgelati	g	25	30	40
Cipolla	g	4	5	6
Parmigiano reggiano	g	3	4	5
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5
Prezzemolo	g	1	1	2
Brodo	mL	150	180	200
Sale	g	5	5	5
Pasta panna, prosciutto e parmigiano				
Pasta di semola di grano duro	g			80
Panna	g			60
Prosciutto	g			30
Parmigiano reggiano	g			5
Sale	g			5
Pasta pomodoro e olive				
Pasta di semola di grano duro	g	60	70	80
Pomodori pelati	g	40	50	60
Sedano	g	3	5	5
Carote	g	3	5	5
Cipolle	g	3	5	5
Olive	g	8	8	8
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5
Parmigiano reggiano	g	3	4	5
Sale	g	5	5	5
Pasta pomodoro e pesto				
Pasta di semola di grano duro	g	60	70	80
Pomodori pelati	g	30	40	50
Pesto	g	15	20	20
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5
Parmigiano reggiano	g	3	4	5
Sale	g	5	5	5

Pasta piena				
Pasta di semola di grano duro	sc	60	70	80
Pomodori pelati	sc	50	60	60
Cipolla	sc	3	5	5
Sedano	sc	3	5	5
Carote	sc	3	5	5
Olio extravergine di oliva	sc	3	4	5
Uovo sodo	sc	10	10	10
Scamorza	sc	10	10	10
Mozzarella	sc	20	20	20
Parmigiano reggiano	sc	3	4	5
Vitellone	sc	16	18	20
Uovo pastorizzato	sc	5	5	5
Prezzemolo	sc	3	3	3
Pangrattato	sc	5	5	5
Sale	sc	3	3	3
Pasta pasticciata				
Pasta di semola di grano duro	sc	60	70	80
Latte	sc	20	25	30
Farina bianca	sc	3	3	3
Olio extravergine d'oliva	sc	3	3	3
Pomodori pelati	sc	20	25	30
Reale di bovino	sc	20	25	30
Mozzarella	sc	6	8	10
Sedano	sc	1	1	1
Carota	sc	1	1	1
Cipolla	sc	1	1	1
Parmigiano reggiano (nella ricetta)	sc	3	4	5
Sale	sc	q.b.	q.b.	q.b.
Pizza Margherita (prodotto acquistato)				
Pasta per pizza	sc	100	120	140
Mozzarella per pizza	sc	30	30	40
Pomodori pelati	sc	50	50	50
Olio extravergine di oliva	sc	3	3	5
Sale	sc	3	3	3
Riso all'olio e parmigiano reggiano				
Riso parboiled	sc	50	60	80
Olio extravergine di oliva	sc	6	8	10
Parmigiano reggiano	sc	3	4	5
Sale	sc	5	5	5

Risotto agli asparagi				
Riso parboiled	g	50	60	80
Asparagi	g	20	25	30
Parmigiano reggiano	g	3	4	5
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5
Cipolla	g	8	8	8
Sale	g	5	5	5
Brodo vegetale	mL	120	140	160
Risotto ai funghi				
Riso parboiled	g	50	60	80
Funghi secchi	g	20	25	30
Parmigiano reggiano	g	3	4	5
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5
Prezzemolo	g	2	2	2
Cipolla	g	8	8	8
Aglione	g	2	2	2
Sale	g	5	5	5
Brodo vegetale	mL	120	140	160
Risotto ai piselli				
Riso parboiled	g	50	60	80
Piselli	g	25	30	35
Parmigiano reggiano	g	3	4	5
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5
Cipolla	g	8	8	8
Sale	g	5	5	5
Brodo vegetale	mL	120	140	160
Risotto al pomodoro				
Riso parboiled	g	50	60	80
Carota, sedano, cipolla	g	10	15	15
Pomodori pelati	g	60	80	100
Parmigiano reggiano	g	3	4	5
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5
Sale	g	5	5	5
Brodo vegetale	mL	120	140	160

Risotto alla crema contadina				
Riso parboiled	g	50	60	80
Zucchine	g	15	17	20
Carote	g	15	17	20
Porri	g	5	8	10
Verza	g	5	8	10
Burro	g	2	2	3
Parmigiano reggiano	g	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.
Brodo vegetale	mL	120	140	160

Risotto alla paesana				
Riso parboiled	g	50	60	80
Fagiolini surgelati	g	5	10	15
Carote	g	5	10	15
Piselli surgelati	g	5	10	15
Parmigiano reggiano	g	3	4	5
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5
Prezzemolo	g	2	2	2
Cipolla	g	8	8	8
Aglione	g	2	2	2
Sale	g	5	5	5
Brodo vegetale	mL	120	140	160
Risotto alla parmigiana				
Riso parboiled	g	50	60	80
Burro	g	5	5	5
Olio extravergine di oliva	g	5	5	5
Parmigiano reggiano	g	3	4	5
Cipolla	g	7	8	10
Sale	g	5	5	5
Brodo vegetale	mL	5	5	5
	mL	120	140	160
Risotto alla zucca				
Riso parboiled	g	50	60	80
Zucca	g	30	35	40
Parmigiano reggiano	g	3	4	5
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5
Prezzemolo	g	2	2	2
Cipolla	g	8	8	8
Aglione	g	2	2	2
Sale	g	5	5	5
Brodo vegetale	mL	120	140	160
Risotto alle zucchine				
Riso parboiled	g	50	60	80
Zucchine	g	25	30	35
Parmigiano reggiano	g	3	4	5
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5
Cipolla	g	8	8	8
Aglione	g	2	2	2
Sale	g	5	5	5
Brodo vegetale	mL	120	140	160

Risotto allo zafferano				
Riso parboiled	g	50	60	80
Zafferano	g	0.03	0.03	0.04
Parmigiano Reggiano	g	3	4	5
Burro	g	2	2	2
Olio extravergine di oliva	g	7	4	5
Sale	g	5	5	5
Cipolla	g	5	7	10
Brodo vegetale	mL	120	140	160
Risotto primavera				
Riso parboiled	g	50	60	80
Zucchine	g	20	23	25
Carote	g	15	18	20
Patate	g	6	8	10
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5
Parmigiano reggiano	g	3	4	5
Cipolla	g	3	4	5
Sedano	g	1	2	3
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.
Brodo vegetale	mL	120	140	160
Ravioli pancetta e salvia				
Ravioli ricotta/spinaci surgelati	g			120
Pancetta	g			30
Salvia	g			1
Burro	g			20
Parmigiano Reggiano	g			5
Sale	g			q.b.
Tortellini/ravioli al pomodoro				
Tortellini/ravioli freschi	g	80	100	130
Carote, sedano, cipolla	g	10	15	15
Pomodori pelati	g	40	50	50
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	4	5
Sale	g	5	5	5

Tortellini/ravioli di magro burro e salvia				
Tortellini/ravioli di magro freschi	g	80	100	120
Parmigiano Reggiano	g	3	4	5
Burro	g	10	15	20
Salvia	g	1	1	1
Sale	g	5	5	5
Tortellini/ravioli in brodo (carne/verdure)				
Tortellini/ravioli freschi	g	60	70	80
Brodo di carne/verdure	mL	160	180	200
Parmigiano Reggiano	g	3	4	5

SECONDI PIATTI		<i>Scuola infanzia</i>	<i>Primaria</i>	<i>Secondaria adulti</i>
Arista di lonza in salsa di mele				
Lonza di suino refrigerata	sc	80	90	100
Olio extravergine di oliva	sc	4	5	6
Mele	sc	15	20	25
Sale		q.b.	q.b.	q.b.
Arrosto di lonza				
Lonza di suino refrigerata	sc	80	90	100
Olio extravergine di oliva	sc	4	5	6
Odori	sc	0.10	0.10	0.10
Sale	sc	3	3	3
Arrosto di tacchino				
Fesa di tacchino refrigerata	sc	80	90	100
Olio extravergine di oliva	sc	4	5	6
Sale aromatizzato	sc	3	3	3
Arrosto di tacchino al limone/all'arancia				
Fesa di tacchino refrigerata	sc	80	90	100
Olio extravergine di oliva	sc	4	5	6
Sale	sc	3	3	3
Succo di limone/arancia	sc	4	5	6
Arrosto di tacchino/lonza alle verdure				
Fesa di tacchino/lonza refrigerata	sc	80	90	100
Patate	sc	5	6	7
Carote	sc	5	6	7
Sedano	sc	5	6	7
Zucchine	sc	5	6	7
Cipolle	sc	3	3	3
Olio extravergine di oliva	sc	4	5	6
Sale	sc	3	3	3
Arrosto di vitello/vitellone				
Reale di vitello/vitellone refrigerato	sc	100	120	150
Olio extravergine di oliva	sc	4	5	6
Odori	sc	1	1	1
Sale	sc	3	3	3

Bocconcini di lonza				
Lonza di suino refrigerata	80	90	100	
Olio extravergine di oliva	4	5	6	
Aglione	0.5	0.5	1	
Rosmarino	1	1	1	
Sale	3	3	3	
Bocconcini di tacchino in umido con verdure				
Fesa di tacchino refrigerata	80	90	100	
Olio extravergine di oliva	4	5	6	
Carote	5	6	7	
Sedano	5	6	7	
Cipolla	5	6	7	
Sale	3	3	3	
Bollito di manzo in salsa verde				
Fesa o reale di manzo refrigerato	100	120	150	
Sedano, carote, cipolle	5	5	5	
Sale	q.b.	q.b.	q.b.	
Salsa verde	10	15	20	
Prezzemolo	5	7	8	
Olio extravergine di oliva	4	7	11	
Pane	1	1	1	
Aglione	q.b.	q.b.	q.b.	
Aceto	q.b.	q.b.	q.b.	
Brasato di manzo/vitellone				
Fesa o reale di manzo refrigerato/noce di vit.one	80	90	120	
Sedano, carote, cipolle	15	15	15	
Pomodori pelati	30	35	40	
Olio extravergine di oliva	4	5	6	
Odori	1	1	1	
Sale	3	3	3	
Bresaola	50	60	70	
Bruscitt				
Fesa di vitellone refrigerata	100	150	200	
Pomodori pelati	40	50	60	
Cipolla	2	3	4	
Olio extravergine di oliva	4	5	6	
Sale	3	3	3	

Cernia alla livornese				
Filetto di cernia surgelato	sc	80	100	130
Pomodori pelati	sc	30	35	40
Olio extravergine di oliva	sc	5	6	7
Capperi sotto sale	sc	1	1,5	2
Sale	sc	3	3	3
Cotoletta al forno				
Petto di pollo/tacchino/lonza di suino	sc	70	80	100
Uovo pastorizzato	sc	20	20	20
Pane grattugiato	sc	10	10	10
Farina bianca	sc	2	3	4
Olio extravergine di oliva	sc	4	5	6
Sale	sc	3	3	3
Crocchette di patate e prosciutto				
Patate cotte	sc	70	80	140
Prosciutto cotto	sc	20	30	40
Uovo	sc	3	4	5
Parmigiano Reggiano	sc	7	8	14
Olio extravergine di oliva	sc	2	2	2
Sale	sc	3	3	3
Fettina alla piastra				
Suino/bovino adulto/vitello/tacchino/pollo refrigerati	sc	90	100	120
Olio extravergine di oliva	sc	3	4	5
Sale	sc	3	3	3
Formaggio	sc	50	60	70
Ricotta	sc	60	80	100
Frittata con formaggio (parmigiano)				
Uovo intero pastorizzato	sc	50	60	60
Latte intero UHT	sc	7	8	9
Parmigiano Reggiano	sc	7	8	10
Olio extravergine di oliva	sc	4	4	5
Sale	sc	3	3	3

Frittata alle erbette				
Uovo intero pastorizzato	sc	40	50	60
Olio extravergine di oliva	sc	5	5	10
Erbette	sc	20	25	30
Parmigiano Reggiano	sc	5	6	7
Sale	sc	3	3	3
Frittata con ricotta				
Uovo intero pastorizzato	sc	50	60	70
Ricotta vaccina fresca	sc	15	20	25
Parmigiano Reggiano	sc	5	6	7
Olio extravergine di oliva	sc	2	2	2
Sale	sc	3	3	3
Frittata con ricotta e zucchine				
Uovo intero pastorizzato	sc	50	60	70
Zucchine	sc	15	20	25
Ricotta vaccina fresca	sc	7,5	12,5	15
Parmigiano Reggiano	sc	5	6	15
Olio extravergine di oliva	sc	2	2	2
Sale	sc	q.b.	q.b.	q.b.
Frittata con patate e ricotta				
Uovo intero pastorizzato	sc	50	60	70
Patate	sc	80	100	120
Ricotta vaccina fresca	sc	15	20	25
Parmigiano Reggiano	sc	5	6	7
Olio extravergine di oliva	sc	5	6	7
Sale	sc	3	3	3
Frittata con prosciutto				
Uovo intero pastorizzato	sc	50	60	60
Prosciutto cotto	sc	30	30	30
Parmigiano Reggiano	sc	5	6	7
Olio extravergine di oliva	sc	5	5	10
Sale	sc	3	3	3

Frittata con prosciutto e formaggio				
Uovo intero pastorizzato	50	60	60	
Prosciutto cotto	10	13	15	
Mozzarella	10	13	15	
Parmigiano Reggiano	2	2	2	
Olio extravergine di oliva	5	5	10	
Sale	3	3	3	
Frittata alle verdure				
Uovo intero pastorizzato	50	60	60	
Pomodori pelati	20	20	25	
Carota	10	10	15	
Cipolla	10	10	15	
Sedano	10	10	15	
Olio extravergine di oliva	5	5	10	
Prezzemolo tritato	5	5	5	
Parmigiano Reggiano	5	6	7	
Basilico	8	8	8	
Sale	3	3	3	
Frittata alle zucchine				
Uovo intero pastorizzato	50	60	60	
Zucchine fresche	30	40	50	
Parmigiano Reggiano	5	6	7	
Cipolla	2	3	5	
Olio extravergine di oliva	5	5	10	
Sale	3	3	3	
Frittata con patate gratinata				
Uovo intero pastorizzato	50	60	70	
Patate	35	40	50	
Parmigiano Reggiano	5	6	7	
Olio extravergine di oliva	5	6	7	
Sale	3	3	3	
Gateau di patate				
Patate	100	150	200	
Prosciutto cotto	20	30	40	
Mozzarella	20	30	40	
Uovo	3	4	5	
Parmigiano Reggiano	10	12	15	
Olio extravergine di oliva	5	6	7	
Sale	3	3	3	

Gateau di patate con Prosciutto cotto e Bologna				
Patate	sc	100	150	200
Prosciutto cotto	sc	15	25	30
Bologna	sc	5	5	10
Mozzarella	sc	20	30	40
Uovo	sc	3	4	5
Parmigiano Reggiano	sc	10	12	15
Olio extravergine di oliva	sc	5	6	7
Sale	sc	3	3	3
Hamburger di manzo				
Reale di manzo macinato refrigerato	sc	100	150	200
Olio extravergine di oliva	sc	4	5	6
Patate	sc	30	50	70
Odori	sc	0.10	0.10	0.10
Sale	sc	3	3	3
Hamburger di tacchino				
Fesa di tacchino macinata refrigerata	sc	80	90	100
Olio extravergine di oliva	sc	4	5	6
Odori	sc	0.10	0.10	0.10
Sale	sc	3	3	3
Insalata caprese				
Mozzarella	sc	60	70	80
Pomodori	sc	80	90	100
Olio extravergine di oliva	sc	5	6	7
Sale	sc	3	3	3
Insalata con tonno				
Insalata mista	sc			100
Tonno	sc			60

Insalata di pollo				
Petto di pollo	sc	40	45	50
Piselli surgelati	sc	30	35	40
Fontina	sc	15	20	20
Ravanelli	sc	15	20	20
Sedano	sc	15	20	20
Olio extravergine di oliva	sc	4	5	6
Sale	sc	3	3	3
Insalata Nizzarda				
Tonno all'olio di oliva	sc	30	35	40
Patate	sc	30	35	40
Pomodori	sc	20	25	30
Fagiolini	sc	20	25	30
Olio extravergine di oliva	sc	5	6	7
Sale	sc	3	3	3
Involtini alla russa				
Prosciutto cotto	sc			50
Verdure per insalata russa gelo	sc			50
Maionese	sc			20
Involtini alla valdostana				
Fesa di vitellone refrigerata	sc	80	100	120
Prosciutto cotto	sc	15	20	25
Fontina	sc	15	20	25
Farina bianca tipo 00	sc	5	6	7
Olio extravergine di oliva	sc	4	5	6
Sale	sc	3	3	3
Lonza al forno				
Lonza di suino	sc	80	90	100
Olio extravergine di oliva	sc	4	5	6
Sale	sc	3	3	3

Lonza bio stufata				
Lonza bio refrigerata	80	90	100	
Sedano	5	6	7	
Carote	5	6	7	
Cipolle	5	6	7	
Olio extravergine di oliva	4	5	6	
Sale	3	3	3	
Merluzzo alle olive				
Filetto di merluzzo surgelato	80	100	130	
Olio extravergine di oliva	4	5	6	
Olive nere snocciolate	11	13	15	
Pomodori pelati	11	13	15	
Origano	1	1	1	
Sale	3	3	3	
Pesce al forno alla marinara				
Pesce surgelato (merluzzo, platessa, sogliola, halibut, nasello, pesce spada, ecc.)	80	100	130	
Olio extravergine di oliva	5	6	7	
Prezzemolo	1	1	2	
Aglione	0.5	0.5	1	
Sale	3	3	3	
Pesce al forno				
Pesce surgelato (merluzzo, platessa, sogliola, halibut, nasello, pesce spada, ecc.)	80	100	130	
Olio extravergine di oliva	4	5	6	
Pesce alle verdure				
Pesce surgelato (merluzzo, platessa, sogliola, halibut, nasello, pesce spada, ecc.)	80	100	130	
Patate	5	6	7	
Carote	5	6	7	
Sedano	5	6	7	
Zucchine	5	6	7	
Cipolle	3	4	5	
Olio extravergine di oliva	3	4	5	
Sale aromatizzato	3	3	3	

Pesce al pomodoro				
Pesce surgelato (merluzzo, platessa, sogliola, halibut, nasello, pesce spada, ecc.)	g	80	100	130
Pomodori pelati	g	10	15	20
Olio extravergine di oliva	g	4	5	6
Origano	g	1	1	1
Sale	g	3	3	3
Pesce con pomodoro a pezzi				
Pesce surgelato (merluzzo, platessa, sogliola, halibut, nasello, pesce spada, ecc.)	g	80	100	130
Pomodoro fresco	g	20	25	30
Olio extravergine di oliva	g	4	5	6
Origano	g	1	1	1
Sale	g	3	3	3
Pesce olio e limone				
Pesce surgelato (merluzzo, platessa, sogliola, halibut, nasello, pesce spada, ecc.)	g	80	100	130
Limone succo	g	1	1	1
Olio extravergine di oliva	g	4	5	6
Sale	g	3	3	3
Pesce impanato				
Pesce surgelato (merluzzo, platessa, sogliola, halibut, nasello, pesce spada, ecc.)	g	80	100	120
Uovo intero pastorizzato	g	10	15	20
Pane grattugiato	g	15	20	20
Farina	g	4	5	6
Olio extravergine di oliva	g	3	4	4
Sale	g	3	3	3
Pesce gratinato				
Pesce surgelato (merluzzo, platessa, sogliola, halibut, nasello, pesce spada, ecc.)	g	80	100	120
Olio extravergine di oliva	g	5	6	7
Prezzemolo	g	1	1	2
Pane grattugiato	g	8	10	15
Sale	g	3	3	3

Pesce agli aromi				
Pesce surgelato (merluzzo, platessa, sogliola, halibut, nasello, pesce spada, ecc.)	80	100	120	
Olio extravergine di oliva	4	5	6	
Salvia	3	3	3	
Rosmarino	3	3	3	
Sale	3	3	3	
Tonno all'olio di oliva	60	80	100	
Parmigiana di melanzane				
Melanzane			130	
Mozzarella			40	
Pomodoro			50	
Olio extravergine oliva			5	
Sale			3	
Pollo al forno				
Coscia/Sovracoscia di pollo (peso con osso)	150	180	220	
Olio extravergine di oliva	4	5	6	
Aromi	1	1	1	
Sale	3	3	3	
Pollo al limone				
Petto di pollo refrigerato	80	90	110	
Olio extravergine di oliva	4	5	6	
Limone succo	1	1	1	
Sale	3	3	3	
Pollo al rosmarino				
Petto di pollo refrigerato	80	90	100	
Olio extravergine di oliva	4	5	6	
Rosmarino	1	1	1	
Sale	3	3	3	

Pollo alla cacciatora				
Petto di pollo refrigerato	g	90	100	110
Pomodori pelati	g	20	25	30
Carote, sedano, cipolle	g	10	12	15
Vino rosso	mL	10	10	10
Olio extravergine di oliva	g	4	5	6
Prezzemolo	g	1	1	1
Sale	g	3	3	3
Polpettone al pomodoro				
Vitellone	g	70	80	100
Patate fresche	g	20	30	40
pangrattato	g	5	5	5
Pomodori pelati	g	20	30	40
Parmigiano Reggiano	g	5	5	5
Olio extravergine di oliva	g	4	5	6
Uovo pastorizzato	g	5	5	5
Sale	g	3	3	3
Polpette al pomodoro (carne fresca)				
Vitellone	g	70	80	100
Patate fresche	g	20	30	40
Pomodori pelati	g	20	30	40
Parmigiano Reggiano	g	4	5	6
Olio extravergine di oliva	g	4	5	6
Uovo pastorizzato	g	4	4	4
Sale	g	3	3	3
Polpette al pomodoro (surgelate)				
Polpette surgelate	g	70	80	100
Pomodori pelati	g	20	30	40
Olio extravergine di oliva	g	4	5	6
Sale	g	3	3	3
Polpette di pesce				
Platessa/merluzzo/nasello/halibut	g	90	100	120
Patate	g	30	35	40
Uovo pastorizzato	g	8	10	12
Pangrattato	g	6	7	8
Parmigiano Reggiano	g	2	3	3
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5
Odori	g	3	3	3
Sale	g	3	3	3

Polpettone con verdure				
Fesa o reale di manzo/tacchino refrigerato	sc	80	90	100
Spinaci surgelati	sc	20	25	30
Patate	sc	20	25	30
Sedano, carote, cipolle	sc	15	20	25
Uovo pastorizzato	sc	20	25	30
Olio extravergine di oliva	sc	4	5	6
Odori	sc	1	1	1
Sale	sc	3	3	3
Prosciutto cotto o crudo	sc	60	70	80
Prosciutto e melone				
Prosciutto crudo	sc			60
Melone	sc			150
Rotolo di frittata con prosciutto e formaggio				
Uovo intero pastorizzato	sc	60	70	80
Prosciutto cotto	sc	15	20	25
Edamer	sc	15	20	25
Parmigiano Reggiano	sc	5	6	7
Olio extravergine di oliva	sc	5	6	7
Sale	sc	3	3	3
Scaloppina				
Bovino/vitello/pollo/tacchino/lonza refrigerato	sc	80	90	100
Farina bianca	sc	2	3	4
Olio extravergine di oliva	sc	4	5	6
Sale	sc	3	3	3
Scaloppina al limone				
Bovino/vitello/pollo/tacchino/lonza refrigerato	sc	80	90	100
Farina bianca	sc	2	3	4
Olio extravergine di oliva	sc	4	5	6
Limone succo	sc	3	4	5
Sale	sc	3	3	3

Scaloppina al pomodoro fresco				
Bovino/vitello/pollo/tacchino/lonza refrigerato	sc			110
Pomodoro fresco	sc			30
Olio extravergine di oliva	sc			6
Sale	sc			3
Scaloppina alla pizzaiola				
Bovino/vitello/pollo/tacchino/lonza refrigerato	sc	60	80	100
Pomodori pelati	sc	30	30	40
Farina bianca	sc	5	6	7
Olio extravergine di oliva	sc	5	5	6
Origano	sc	1	1	1
Sale	sc	3	3	3
Sformato di verdura				
Patate	sc	20	25	35
Cavolfiore	sc	70,5	10	12,5
Carote	sc	10	20	30
Zucchine	sc	7,5	10	12,5
Uova pastorizzate intere	sc	30	35	45
Parmigiano reggiano	sc	6	7	8
Mozzarella	sc	5	6	7
Pane	sc	q.b.	q.b.	q.b.
Spezzatino di vitello con patate (bianco)				
Bocconcini di vitello	sc	100	130	150
Patate	sc	60	80	100
Sedano, carote, cipolle	sc	15	20	2
Olio extravergine di oliva	sc	2	2	2
Erbe aromatiche	sc	1	1	1
Sale	sc	3	3	3
Spezzatino di vitello con piselli				
Bocconcini di vitello	sc	100	130	150
Piselli gelo	sc	60	80	100
Pomodori pelati	sc	15	20	25
Sedano, carote, cipolle	sc	15	20	25
Olio extravergine di oliva	sc	2	2	2
Erbe aromatiche	sc	1	1	1
Sale	sc	3	3	3

Torta salata				
Pasta sfoglia surgelata	80	100	120	
Ricotta vaccina fresca	30	40	50	
Spinaci surgelati	60	70	80	
Prosciutto cotto	25	30	35	
Uova pastorizzate	15	20	25	
Parmigiano Reggiano	7	8	10	
Olio extravergine di oliva	2	3	3	
Sale	3	3	3	
Tortino di formaggio in pasta sfoglia				
Pasta sfoglia surgelata	80	100	120	
Formaggio edamer	20	25	30	
Ricotta vaccina fresca	20	25	30	
Uovo intero pastorizzato	10	12	15	
Parmigiano Reggiano	6	7	8	
Sale	3	3	3	
Tortino/hamburger di legumi				
Ceci	40	50	60	
Cannellini	40	50	60	
Patate	40	50	60	
Uovo intero pastorizzato	3	4	5	
Parmigiano Reggiano	3	4	5	
Sale	0,3	0,4	0,5	
Tortino di ricotta e spinaci in pasta sfoglia				
Pasta sfoglia surgelata	60	70	80	
Spinaci surgelati	60	70	80	
Ricotta vaccina fresca	20	25	30	
Uovo intero pastorizzato	10	12	15	
Parmigiano Reggiano	6	7	8	
Sale	3	3	3	
Tortino di patate e spinaci				
Patate	100	150	200	
Mozzarella	20	30	40	
Spinaci surgelati	15	20	25	
Uovo intero pastorizzato	3	4	5	
Parmigiano Reggiano	10	12	15	
Olio extra vergine	5	6	7	
Sale	3	3	3	

Tortino di verdure in pasta sfoglia				
Pasta sfoglia surgelata	50	70	90	
Carote	25	30	35	
Piselli surgelati	15	20	25	
Erbette surgelate	10	20	30	
Uova pastorizzate	10	15	20	
Parmigiano Reggiano	5	6	7	
Olio extravergine di oliva	2	3	3	
Farina bianca 00	4	5	6	
Sale	3	3	3	
Uova strapazzate con prosciutto				
Uovo pastorizzato intero	55	65	75	
Prosciutto cotto	15	20	25	
Parmigiano reggiano	5	6	7	
Olio extravergine di oliva	2	3	3	
Sale	q.b.	q.b.	q.b.	

CONTORNI		<i>Scuola infanzia</i>	<i>Primaria</i>	<i>Secondaria/ adulti</i>
Carote lesse				
Carote	sc	120	130	150
Olio extravergine di oliva	sc	5	6	7
Sale	sc	3	3	3
Carote julienne				
Carote	sc	70	90	120
Olio extravergine di oliva	sc	5	6	7
Aceto o limone	sc	3	5	5
Sale	sc	2	3	3
	sc	3	3	3
Carote alla parmigiana				
Carote surgelate	sc	120	130	150
Olio extravergine di oliva	sc	3	4	5
Parmigiano reggiano	sc	10	10	10
Sale	sc	3	3	3
Cavolini di Bruxelles al parmigiano reggiano				
Cavolini di Bruxelles	sc	120	130	200
Parmigiano reggiano	sc	4	5	6
Olio extravergine di oliva	sc	3	4	5
Sale	sc	3	3	3
Cavolfiori al Parmigiano Reggiano				
Cavolfiori	sc	120	130	200
Parmigiano Reggiano	sc	4	5	6
Olio extravergine di oliva	sc	3	4	5
Sale	sc	3	3	3

Crocchette di patate				
Crocchette di patate surgelate	pz	3	4	5
Finocchi in insalata				
Finocchi	g	120	130	150
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5
Sale	g	3	3	3
Insalata mista				
Insalata verde	g	30	40	55
Carote	g	20	30	65
Olio extravergine di oliva	g	5	6	7
Sale	g	3	3	3
Aceto o limone	g	2	3	3
Insalata rossa				
Insalata rossa	g	50	70	100
Olio extravergine di oliva	g	5	6	7
Sale	g	3	3	3
Aceto o limone	g	2	3	3
Insalata verde				
Insalata verde	g	50	70	100
Olio extravergine di oliva	g	5	6	7
Sale	g	3	3	3
Aceto o limone	g	2	3	3
Insalata verde/rossa				
Insalata verde/rossa	g	50	70	100
Olio extravergine di oliva	g	5	6	7
Sale	g	3	3	3
Aceto o limone	g	2	3	3

Misto tricolore				
Carote surgelate	sc	40	40	50
Patate fresche	sc	40	45	50
Fagiolini surgelate	sc	40	45	50
Olio extravergine di oliva	sc	3	4	5
Sale	sc	3	3	3
Patate al forno				
Patate (Spicchio/stick/Pommes Parisienne)	sc	150	200	250
Olio extravergine di oliva	sc	4	5	6
Sale	sc	3	3	3
Patate all'olio (fresche)				
Patate fresche	sc	100	150	170
Olio extravergine di oliva	sc	5	6	7
Sale	sc	3	3	3
Patate prezzemolate				
Patate	sc	100	150	170
Olio extravergine di oliva	sc	5	6	7
Prezzemolo tritato	sc	7	10	12
Sale	sc	3	3	3
Piselli brasati				
Piselli gelo	sc	100	120	150
Misto cipolla sedano carote	sc	10	15	20
Olio extravergine di oliva	sc	5	6	7
Sale	sc	3	3	3
Polenta				
Farina di mais	sc	100	130	150
Sale	sc	3	3	3
Pomodori in insalata				
Pomodori	sc	100	120	140
Basilico	sc	0.5	1	1
Olio extravergine di oliva	sc	5	6	7
Sale	sc	3	3	3

Pomodori e mais in insalata				
Pomodori	sc	80	90	100
Mais	sc	20	30	40
Olio extravergine di oliva	sc	5	6	7
Sale	sc	3	3	3
Purè di patate				
Patate	sc	100	150	170
Latte parzialmente scremato	sc	15	20	30
Burro	sc	7	10	15
Sale	sc	3	3	3
Spinaci al Parmigiano Reggiano				
Spinaci surgelati	sc	120	130	150
Olio extravergine di oliva	sc	3	4	5
Parmigiano Reggiano	sc	4	5	6
Sale	sc	3	3	3
Zucchine all'olio				
Zucchine	sc	100	120	150
Olio extravergine di oliva	sc	5	6	7
Sale	sc	3	3	3
Zucchine ripiene				
Zucchine	sc			200
Ricotta	sc			50
Uovo	sc			10
Parmigiano Reggiano	sc			3
Zucchine trifolate				
Zucchine	sc	100	120	150
Olio extravergine di oliva	sc	5	6	7
Sale	sc	3	3	3
Prezzemolo	sc	1	1	1

Verdure varie all'olio (carote/zucchine/fagiolini/spinaci, ecc.)				
Verdura surgelata	g	100	120	150
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5
Sale	g	3	3	3

FRUTTA/PANE		Scuola infanzia	Primaria	Secondaria / adulti
Frutta fresca di stagione	g	150	150	150
Pane Comune	g	50	60	60

BEVANDE		Scuola infanzia	Primaria	Secondaria / adulti
Acqua naturale	mL	500	500	500

CESTINO (PANINO CON PROSCIUTTO COTTO)		Scuola infanzia	Primaria	Secondaria / adulti
Pane	g	50	60	60
Prosciutto cotto	g	25	35	45

CESTINO (PANINO CON FORMAGGIO)		Scuola infanzia	Primaria	Secondaria / adulti
Pane	g	50	60	60
Asiago	g	25	35	45