

INGREDIENTI E GRAMMATURE

Età utenti (anni)	2,5-5	6-8	9-11	
Ordine scuola	Primavera-Infanzia	Primaria	Primaria	Secondaria I°/docenti/personale assistenza pasto
PRIMI PIATTI ASCIUTTI				
Pasta di semola/ riso/orzo asciutti	50	60	70	80
Pasta integrale/pasta di grano saraceno/pasta al farro	50	60	70	80
Pasta olio e parmigiano:				
- <i>pasta</i>	50	60	70	80
- <i>parmigiano gratt.</i>	10	10	10	15
- <i>olio evo</i>	10	15	15	15
Pasta con cime di rapa:				
- <i>pasta</i>	50	60	70	80
- <i>cime di rapa fresca</i>	50	60	60	70
Pasta con la zucca:				
- <i>pasta</i>	50	60	70	80
- <i>zucca fresca</i>	50	70	70	80
Pasta con crema di spinaci:				
- <i>pasta</i>	50	60	70	80
- <i>spinaci</i>	40	50	60	70
Pasta con tonno e olive verdi / nere:				
- <i>pasta</i>	50	60	70	80
- <i>tonno al naturale o all'olio extravergine d'oliva</i>	30	40	40	50
- <i>olive denocciolate</i>	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta alla crema di broccoli:				
- <i>pasta</i>	50	60	70	80
- <i>broccoli verdi</i>	40	50	60	60





Età utenti (anni)	2,5-5	6-8	9-11	Secondaria I°/docenti/personale assistenza pasto
Ordine scuola	Primavera-Infanzia	Primaria	Primaria	Secondaria I°/docenti/personale assistenza pasto
Pasta alla crema di peperoni				
- <i>pasta</i>	50	60	70	80
- <i>peperoni</i>	40	50	60	60
Pasta alla crema di piselli				
- <i>pasta</i>	50	60	70	80
- <i>piselli</i>	40	50	60	60
Pasta con pomodorini e basilico				
- <i>pasta</i>	50	60	70	80
- <i>pomodorini</i>	40	50	60	60
- <i>basilico</i>	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta con zucchine e ricotta				
- <i>pasta</i>	50	60	70	80
- <i>ricotta vaccina</i>	20	30	30	40
Pasta di farro con zucchine				
- <i>pasta</i>	50	60	70	80
- <i>zucchine</i>	40	50	60	60
Pasta di farro olio e parmigiano				
- <i>pasta</i>	50	60	70	80
- <i>parmigiano gratt.</i>	10	10	10	15
- <i>olio evo</i>	10	15	15	15
Tortellini al pomodoro				
- <i>tortellini freschi di carne di manzo</i>	70	80	90	100
- <i>pomodoro pelato</i>	40	50	50	60
- <i>parmigiano grattugiato</i>	5	5	10	10
Risotto con seppioline				
- <i>riso</i>	50	60	70	80
- <i>seppie</i>	30	30	40	50
- <i>olio evo</i>	5	10	10	15
- <i>brodo vegetale</i>	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Risotto con carciofi/zucchine				
- <i>riso</i>	50	60	70	80
- <i>carciofi/zucchine</i>	40	50	60	60

Età utenti (anni)	2,5-5	6-8	9-11	
Ordine scuola	Primavera-Infanzia	Primaria	Primaria	Secondaria I°/docenti/personale assistenza pasto
Risotto/pasta/pasta al farro con ragù di pesce				
-riso	50	60	70	80
-misto pesce (totani, seppie, vongole)	30	30	40	50
-olio evo	5	10	10	15
-brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Risotto al pomodoro				
-riso	50	60	70	80
-pomodoro	40	50	50	60
Orzo con piselli				
-orzo	50	60	70	80
-piselli	30	40	40	50
PRIMI PIATTI IN BRODO O MINESTRONI O PASSATI				
Minestra/minestrone /passato di verdure con pastina/riso				
- verdure miste	100	150	150	200
- pastina/riso	25	30	40	50
Crema di zucca, carote e ceci				
-ceci secchi	30	40	50	60
-zucca	100	120	120	130
-carote	80	100	100	120
Minestra/passato di verdure con orzo				
-brodo vegetale o passato di verdure	100	150	150	250
-orzo	30	40	50	60
Minestra di riso e carote				
-brodo vegetale	150	30	40	50
-riso	25	40	50	60
-carote	30	40	50	60





SECONDI PIATTI		2,5-5	6-8	9-11	Secondaria I°/docenti/personale assistenza pasto
Età utenti (anni)	Ordine scuola	Primavera-Infanzia	Primaria	Primaria	Secondaria I°/docenti/personale assistenza pasto
SECONDI PIATTI A BASE DI CARNE					
Petto di tacchino	60	70	80	80	100
Petto di pollo/tacchino al forno	60	70	80	80	100
Bocconcini di tacchino/pollo al limone					
- <i>tacchino/pollo</i>	60	70	80	80	100
- <i>farina, succo di limone</i>	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Bocconcini di tacchino al pomodoro					
- <i>petto di tacchino</i>	60	70	80	80	100
- <i>pomodoro pelato</i>	40	50	60	60	70
Bocconcini di tacchino con castagne					
- <i>tacchino/pollo</i>	60	70	80	80	100
- <i>farina di castagne, succo di limone</i>	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Coscia di pollo					
Scaloppine di vitello					
- <i>settina di vitello</i>	60	70	80	80	100
- <i>latte</i>	10	15	15	15	20
- <i>farina, olio evo</i>	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Spezzatino di vitello					
- <i>vitello</i>	60	70	80	80	100
- <i>pomodoro pelato</i>	40	50	60	60	70
- <i>olio evo</i>	3	3	5	5	5
- <i>farina, cipolla, brodo vegetale</i>	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Polpette di carne					
- <i>carne magra di bovino adulto</i>	60	70	80	80	100
- <i>parmigiano</i>	5	5	5	5	10
- <i>mollica di pane / pangrattato</i>	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
- <i>acqua / latte</i>	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
- <i>erbe aromatiche, spezie, uovo</i>	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Età utenti (anni)	Ordine scuola	2,5-5	Primavera-Infanzia	6-8	Primaria	9-11	Secondaria I°/docenti/personale assistenza pasto
Medaglioni di manzo con melanzane e fagioli							
-filetto di bovino adulto		60		70	80		100
-melanzane		50		80	80		90
-fagioli secchi		10		20	20		30
-cipolla e brodo vegetale		q.b.		q.b.	q.b.		q.b.
Prosciutto cotto		40		50	60		60
SECONDI PIATTI A BASE DI FORMAGGIO							
'Asiago/formaggio grana		30		40	50		60
Mozzarella		40		50	60		70
Crocchette di ricotta e broccoletti							
-ricotta vaccina		100		120	140		160
-bietola		20		30	40		50
-patate		40		50	60		70
-parmigiano gratt.		10		15	20		30
-latte parz.scremato		5		10	10		15
-olio evo		5		5	5		5
-uovo intero, farina, carote		1		1	1		1
		q.b.		q.b.	q.b.		q.b.
SECONDI PIATTI A BASE DI PESCE							
Filetto di Merluzzo /nasello / platessa		70		80	90		110
Merluzzo gratinato al forno con pomodorini							
-merluzzo		70		80	90		110
-Pomodorini e pangrattato		q.b.		q.b.	q.b.		q.b.
Cotoletta di mare al forno							
-filetto di platessa		70		80	90		110
-pangrattato		q.b.		q.b.	q.b.		q.b.
Polpette di pesce							
-pesce (merluzzo /platessa /sogliola)		70		80	90		110
- mollica di pane, acqua		q.b.		q.b.	q.b.		q.b.
- prezzemolo, spezie, uovo		q.b.		q.b.	q.b.		q.b.



Età utenti (anni)	2,5-5	6-8	9-11	Secondaria I°/docenti/personale assistenza pasto
Ordine scuola	Primavera- Infanzia	Primaria	Primaria	
Crocchette di pesce				
- <i>pesce (merluzzo / platessa)</i>	70	80	90	110
- <i>carota e bielola</i>	50	60	60	70
- <i>pangrattato, acqua</i>	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
- <i>prezzemolo, spezie, uovo</i>	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
ALTRI PIETANZE				
Uovo	60 (n. 1)	60 (n.1)	60 (n.1)	120 (n.2)
Uova pastorizzate	Corrispettivo di 1 uovo	Corrispettivo di 1 uovo	Corrispettivo di 1 uovo	Corrispettivo di 2 uova
Frittata	60 (n. 1)	60 (n.1)	60 (n.1)	120 (n.2)
PIATTI UNICI				
Età utenti (anni)	2,5-5	6-8	9-11	
Ordine scuola	Primavera- Infanzia	Primaria	Primaria	Secondaria I°/docenti/personale assistenza pasto
Pasta e fagioli				
- <i>pasta</i>	25	30	40	50
- <i>fagioli secchi</i>	30	40	40	50
- <i>parmigiano grattugiato</i>	5	10	10	10
Pasta e ceci				
- <i>pasta</i>	25	30	40	50
- <i>ceci secchi</i>	30	40	40	50
- <i>parmigiano grattugiato</i>	5	10	10	10
Zuppa di legumi e cereali	130	155	160	200
- <i>farro</i>	20	22	25	35
- <i>brodo vegetale</i>	60	74	74	80
- <i>lenticchie</i>	15	15	15	20
- <i>piselli</i>	10	15	15	20
- <i>fagioli</i>	10	10	10	15
- <i>ceci</i>	10	10	15	15
- <i>parmigiano grattugiato</i>	5	5	5	10
- <i>olio evo</i>	q.b.	q.b.	q.b.	5





		Primaria	Secondaria I°/docenti/personale	
	Età utenti (anni)	Primaria	Secondaria I°/docenti/personale	assistenza pasto
Tortellini al pomodoro				
-tortellini freschi di ricotta e spinaci	70	80	90	100
-pomodoro pelato	40	50	60	60
-parmigiano grattugiato	5	10	10	10
Riso e piselli				
-riso	60	70	80	90
-piselli	40	45	50	55
-parmigiano grattugiato	5	5	10	10
-brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Età utenti (anni)	2,5-5	6-8	9-11	
Ordine scuola	Primavera-Infanzia			
Pasta di farro al ragù di carne di manzo				
-pasta di farro	50	60	70	80
-carne di manzo macinata	60	70	80	90
-pomodori pelati	40	40	50	60
-olio extravergine d'oliva	10	10	15	15
-parmigiano grattugiato	5	5	10	10
Lasagne con zucchine e funghi				
-lasagne	110	130	150	170
-zucchine	50	60	70	80
-funghi	42	52	52	60
-parmigiano grattugiato	10	10	20	20
-olio evo	4	4	4	5
	4	4	4	5