

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:				
- pasta	50	60	70	80
- parmigiano gratt.	10	10	10	15
-olio evo	10	15	15	15
Pasta con cime di rapa:				
- pasta	50	60	70	80
- cime di rapa fresca	50	60	60	70
Pasta con la zucca:				
- pasta	50	60	70	80
- zucca fresca	50	70	70	80
Pasta con crema di spinaci:				
- pasta	50	60	70	80
- spinaci	40	50	60	70
Pasta con tonno e olive verdi / nere:				
- pasta	50	60	70	80
- tonno al naturale o all'olio	30	40	40	50
extravergine d'oliva				
- olive denocciolate	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta alla crema di broccoli:				
-pasta	50	60	70	80
-broccoletti verdi	40	50	60	60



ASUR SIAN AV5



Età utenti (anni) Ordine scuola	2,5-5 Primavera- Infanzia		6-8 Primaria		9-11 Primaria		Secondaria I°/docenti/personale assistenza pasto
Pasta alla crema di peperoni -pasta -peperoni	50 40		60 50		70 60		80 60
Pasta alla crema di piselli -pasta -piselli	50 40		60 50		70 60		80 60
Pasta con pomodorini e basilico -pasta -pomodorini -basilico	50 40 q.b.		60 50 q.b.		70 60 q.b.		80 60 q.b.
Pasta con zucchini e ricotta -pasta -ricotta vaccina	50 20		60 30		70 30		80 40
Pasta di farro con zucchini -pasta -zucchini	50 40		60 50		70 60		80 60
Pasta di farro olio e parmigiano -pasta -parmigiano gratt. -olio evo	50 10 10		60 10 15		70 10 15		80 15 15
Tortellini al pomodoro -tortellini freschi di carne di manzo -pomodoro pelato -parmigiano grattugiato	70 40 5		80 50 5		90 50 10		100 60 10
Risotto con seppioline -riso -seppie -olio evo -brodo vegetale	50 30 5 q.b.		60 30 10 q.b.		70 40 10 q.b.		80 50 15 q.b.
Risotto con carciofi/zucchini -riso -carciofi/zucchini	50 40		60 50		70 60		80 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 ragu di pesce				
-riso	50	60	70	80
-misto pesce (tolani, 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 pasta/riso				
- verdure miste	100	150	150	200
- pasta/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			
-riso	25	30	40	50
-carote	30	40	50	60



ASUR SIAN AV5



SECONDI PIATTI	2,5-5 Primavera- Infanzia	6-8 Primaria	9-11 Primaria	Secondaria I°/docenti/personale assistenza pasto
Età utenti (anni) Ordine scuola				
SECONDI PIATTI A BASE DI CARNE				
Petto di tacchino	60	70	80	100
Petto di pollo/tacchino al forno	60	70	80	100
Bocconcini di tacchino/pollo al limone -tacchino/pollo -farina, succo di limone	60 q.b.	70 q.b.	80 q.b.	100 q.b.
Bocconcini di tacchino al pomodoro -petto di tacchino -pomodoro pelato	60 40	70 50	80 60	100 70
Bocconcini di tacchino con castagne -tacchino/pollo -farina di castagne, succo di limone	60 q.b.	70 q.b.	80 q.b.	100 q.b.
Coscia di pollo	70	80	90	100
Scaloppine di vitello -fettina di vitello -latte -farina, olio evo	60 10 q.b.	70 15 q.b.	80 15 q.b.	100 20 q.b.
Spezzatino di vitello -vitello -pomodoro pelato -olio evo -farina, cipolla, brodo vegetale	60 40 3 q.b.	70 50 3 q.b.	80 60 5 q.b.	100 70 5 q.b.
Polpette di carne - carne magra di bovino adulto - parmigiano - mollica di pane / pangrattato - acqua / latte - erbe aromatiche, spezie, uovo	60 5 q.b. q.b. q.b.	70 5 q.b. q.b. q.b.	80 5 q.b. q.b. q.b.	100 10 q.b. q.b. q.b.

ASUR SIAN AV5



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

Età utenti (anni)	2,5-5	6-8	9-11	
Ordine scuola	Primavera-Infanzia	Primaria	Primaria	Secondaria I°/docenti/personale assistenza pasto
Crochette di pesce - pesce (merluzzo / platessa) - carota e bietola - pangrattato, acqua - prezzemolo, spezie, uovo	70 50 q.b. q.b.	80 60 q.b. q.b.	90 60 q.b. q.b.	110 70 q.b. q.b.
ALTRE 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 -pasta -fagioli secchi -parmigiano grattugiato	25 30 5	30 40 10	40 40 10	50 50 10
Pasta e ceci -pasta -ceci secchi -parmigiano grattugiato	25 30 5	30 40 10	40 40 10	50 50 10
Zuppa di legumi e cereali -farro -brodo vegetale -lenticchie -piselli -fagioli -ceci -parmigiano grattugiato -olio evo	130 20 60 15 10 10 10 5 q.b.	155 22 74 15 15 10 10 5 q.b.	160 25 74 15 15 10 10 5 q.b.	200 35 80 20 20 15 15 10 5



ASUR SIAN AV5



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