

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

Aggiornato al 20/02/2024

GRAMMATURE SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA

Preparazioni gastronomiche di base			Su 100g
COD.	RICETTE	ALIMENTI	g
1.	Brodo vegetale (100 ml)	Verdure fresche di stagione	30
		Patate fresche	8
		Carote fresche	5
		Sedano fresco	5
		Cipolla fresca	5
		Olio extravergine di oliva	4
		Sale	q.b.
2.	Brodo di carne (100 ml)	Reale o punta di bovino adulto	10
		Patate	8
		Carote fresche	5
		Sedano fresco	5
		Cipolla fresca	5
		Olio extravergine di oliva	4
		Sale	q.b.
3.	Besciamella (100 gr)	Latte intero UHT	300
		Farina bianca	30
		Burro	30
		Noce moscata	q.b.
		Sale	q.b.
4.	Pesto alla genovese (100 gr)	Basilico fresco	35
		Olio extravergine	30
		Parmigiano Reggiano	30
		pinoli	3
		Sale	2
5.	Maionese vegana (100 g)	Olio di semi di mais	55
		Succo di limone	15
		Bevanda di soia	35
		Sale	q.b.
		Curcuma	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE DEGLI INGREDIENTI

PRIMI PIATTI			Infanzia	Primaria	Secondaria Adulti
COD.	RICETTE	ALIMENTI	G	g	g
6.	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.
7.	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.
8.	Pasta aglio e olio	Pasta di semola	60	70	80
		Olio extravergine di oliva	10	12	15
		Aglio	q.b.	q.b.	q.b.
		Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
9.	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.
10.	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.
11.	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.
12.	Pasta alla crudaia / 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.
13.	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.
14.	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.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE DEGLI INGREDIENTI

15.	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.
16.	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.
17.	Pasta al ragù di carne (in caso di portata unica aumentare del 20% le grammature)	Pasta di semola	60	70	80
		Pomodori pelati	50	60	70
		Vitellone magro	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
18.	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.
19.	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
20.	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
21.	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.
22.	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.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE DEGLI INGREDIENTI

23.	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.
24.	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.
25.	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.
26.	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.
27.	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.
28.	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.
29.	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.
30.	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.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE DEGLI INGREDIENTI

31.	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.
32.	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.
33.	Pasta alle zucchini	Pasta di semola	60	70	80
		Zucchini fresche	40	50	60
		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.
34.	Pasta zucchini e curcuma	Pasta di semola	60	70	80
		Zucchini fresche	40	50	60
		Aglio	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.
35.	Pasta zucchini e ricotta	Pasta di semola	60	70	80
		Zucchini 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.
36.	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.
37.	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.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE DEGLI INGREDIENTI

38.	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.
39.	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.
40.	Pasta con broccoli	Pasta di semola	60	70	80
		Broccoli 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.
41.	Pasta con broccoli e pomodoro	Pasta di semola	60	70	80
		Broccoli 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.
42.	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.
43.	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.
44.	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.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE DEGLI INGREDIENTI

45.	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.
46.	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.
47.	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
48.	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.
49.	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.
50.	Pasta alla marinara	Pasta di semola di grano duro	60	70	80
		Pomodori pelati	15	20	25
		Seppioline, vongole, calamari, gamberi sgucciati 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.
51.	Pasta pasticciata	Pasta di semola	60	70	80
		Pomodori pelati	50	60	70
		Vitellone magro 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.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE DEGLI INGREDIENTI

52.	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.
53.	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.
54.	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.
55.	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.
56.	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.
	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	
58.	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.
59.	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.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE DEGLI INGREDIENTI

60.	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.
61.	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.
62.	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.
63.	Risotto alle zucchini	Riso parboiled	60	70	80
		Zucchini 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.
64.	Risotto zucchini e curcuma	Riso parboiled	60	70	80
		Zucchini 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.
65.	Risotto ai carciofi	Riso parboiled	60	70	80
		Carciofi freschi	60	70	80

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE DEGLI INGREDIENTI

	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.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE DEGLI INGREDIENTI

66.	Risotto agli asparagi	Riso parboiled	60	70	80
		Asparagi fresch	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 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.
68.	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.
69.	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.
70.	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.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE DEGLI INGREDIENTI

71.	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.
72.	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.
73.	Riso e lenticchie	Riso parboiled	60	70	80
		Lenticchie secche	35	40	45
		Carote, sedano, cipolle freschi	10	10	10
		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.
74.	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.
75.	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.
76.	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

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

		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE DEGLI INGREDIENTI

77.	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.
78.	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.
79.	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.
80.	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.
81.	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.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE DEGLI INGREDIENTI

82.	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.
83.	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.
84.	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.
85.	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.
86.	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.
87.	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

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE DEGLI INGREDIENTI

		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
88	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.
89	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.
90	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.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE DEGLI INGREDIENTI

91.	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.
92.	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
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
93.	Gnocchi al ragù	Gnocchi di patate	150	180	220
		Pomodori pelati	50	60	70
		Vitellone magro	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.
94.	Gnocchi alla romana	Semola	50	60	70
		Latte intero UHT	200	220	240
		Uova intere pastorizzate	20	20	20
		Burro	6	8	10
		Parmigiano reggiano	10	12	15
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
95.	Gnocchetti tirolesi burro e salvia	Spatzle	150	180	220
		Burro	8	10	12
		Salvia	q.b.	q.b.	q.b.
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
96.	Lasagne alla bolognese / al ragù (piatto unico)	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	12	14	18
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
97.	Lasagne alla genovese	Pasta all'uovo surgelata	80	90	100
		Pesto fresco refrigerato	25	30	35
		Besciamella	25	30	35
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	20	25	30
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE DEGLI INGREDIENTI

98.	Cannelloni al ragù	Pasta di semola	60	70	80
		Pomodori pelati	25	30	35
		Vitellone magro	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.
99.	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.
100.	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.
101.	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.
102.	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.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE DEGLI INGREDIENTI

103.	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.
104.	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.
105.	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.
106.	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.
107.	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.
108.	Ravioli di carne in brodo	Ravioli	50	55	60

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE DEGLI INGREDIENTI

	di carne	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.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE DEGLI INGREDIENTI

109.	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.
110.	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.
111.	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.
112.	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

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE DEGLI INGREDIENTI

	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.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE DEGLI INGREDIENTI

113.	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.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
114.	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.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
115.	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.
116.	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

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE DEGLI INGREDIENTI

	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.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE DEGLI INGREDIENTI

117.	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.
118.	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.
119.	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.
120.	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.
121.	Vellutata di verdure	Verdure fresche di stagione	70	80	90
		Patate fresche	45	50	55
		Burro	4	5	7

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE DEGLI INGREDIENTI

	Parmigiano reggiano	10	12	15
	Aromi	q.b.	q.b.	q.b.
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE DEGLI INGREDIENTI

	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.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
123.	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.
124.	Pizza margherita	Base per pizza	60	70	80
		Pomodori pelati	40	50	60
		Mozzarella	25	35	50
		Olio extravergine di oliva	5	10	10
		Origano	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
125.	Pizza con parmigiano	Base per pizza	60	70	80
		Pomodori pelati	40	50	60
		Parmigiano reggiano	20	25	30
		Olio extravergine di oliva	5	10	10
		Origano	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
126.	Pizza al prosciutto (piatto unico)	Base per pizza	100	200	250
		Pomodori pelati	50	100	130
		Mozzarella	20	40	50
		Prosciutto cotto	20	40	50
		Olio extravergine di oliva	10	20	20

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE DEGLI INGREDIENTI

	Stracciatella	Pastina	30	40	50
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
127.	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.
128.	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.
129.	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.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE DEGLI INGREDIENTI

SECONDI PIATTI			Infanzia	Primaria	Secondaria Adulti
COD.	RICETTE	ALIMENTI	g/ml	g/ml	g/ml
131.	Pollo al forno	Coscia/Fusi di pollo	170	200	240
		Salvia, rosmarino freschi	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
132.	Petto di pollo al limone	Petto di pollo refrigerato	70	80	100
		Succo di limone	10	10	10
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
133.	Petto di pollo ai ferri	Petto di pollo 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.
134.	Cotoletta di pollo	Petto di pollo 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.
135.	Bocconcini / straccetti di pollo agli aromi	Petto di pollo 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.
136.	Bocconcini / straccetti di pollo gratinati / dorati	Petto di pollo refrigerato	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.
137.	Bocconcini / scaloppina di pollo al limone	Petto di pollo 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.
138.	Scaloppina di pollo alla pizzaiola	Petto di pollo refrigerato	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.
139.	Pollo alla cacciatora	Petto di pollo refrigerato	70	80	100
		Carote, sedano, cipolle freschi	25	30	35
		Pomodori pelati	40	50	60
		Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
140.	Bocconcini di pollo e maiale	Petto di pollo refrigerato	35	40	45
		Lonza di suino refrigerata	35	40	45
		Salvia, rosmarino freschi	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE DEGLI INGREDIENTI

141.	Tacchino al limone	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 oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
142.	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.
143.	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.
144.	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.
145.	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.
146.	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.
147.	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.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE DEGLI INGREDIENTI

148.	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.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE DEGLI INGREDIENTI

149.	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.
150.	Tacchino in umido	Fesa di tacchino refrigerata	80	100	120
		Carote, sedano, cipolle freschi	20	20	20
		Patate fresche	10	15	15
		Succo di limone	5	5	5
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
151.	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 oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
152.	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.
153.	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 oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
154.	Spezzatino di tacchino con verdure	Fesa di tacchino refrigerata	100	120	140
		Pomodori pelati	50	60	70
		Verdure fresche di stagione	40	50	60
		Patate fresche	25	30	35
		Carote, sedano, cipolle freschi	20	20	20
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
155.	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 freschi	20	20	20
		Patate fresche	50	60	70

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE DEGLI INGREDIENTI

		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
156.	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 oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
157.	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.
158.	Fettina di lonza ai ferri	Lonza di suino 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.
159.	Scaloppina di lonza al limone	Lonza di suino refrigerata	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.
160.	Scaloppina di lonza alla pizzaiola	Lonza di suino 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.
161.	Cotoletta di lonza	Lonza di suino 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.
162.	Arrosto di lonza	Lonza di suino refrigerata	80	90	100
		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.
163.	Arrosto di lonza al latte	Lonza di suino refrigerata	80	90	100
		Latte intero UHT	10	10	10
		Salvia	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE DEGLI INGREDIENTI

	Olio extravergine di oliva	6	8	10
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE DEGLI INGREDIENTI

164.	Arrosto di lonza alle mele	Lonza di suino refrigerata	80	90	100
		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.
165.	Hamburger di lonza al forno	Lonza di suino refrigerata	60	70	80
		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.
166.	Polpette di lonza al forno	Lonza di suino refrigerata	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.
167.	Bocconcini di maiale In salsa di mele	Lonza di suino refrigerata	70	80	90
		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.
168.	Fettina di vitello o vitellone ai ferri	Vitello o 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.
169.	Scaloppina di vitello o vitellone al limone	Vitello o 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.
170.	Scaloppina di vitello o vitellone alla pizzaiola	Vitello o vitellone refrigerato	70	80	100
		Pomodori pelati	40	50	60
		Farina bianca	q.b.	q.b.	q.b.
		Origano	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE DEGLI INGREDIENTI

		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
171.	Scaloppina di vitello	Vitello o vitellone refrigerato	70	80	100
	o vitellone	Farina bianca	q.b.	q.b.	q.b.
	al vino bianco	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.
172.	Cotoletta di vitello	Vitello o vitellone refrigerato	70	80	100
	o vitellone	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.
173.	Arrosto di vitello	Vitello o vitellone refrigerato	100	120	140
	o vitellone	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.
174.	Spezzatino di vitello	Vitello o vitellone refrigerato	100	120	140
	o vitellone con verdure	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.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE DEGLI INGREDIENTI

175.	Brasato di vitello o vitellone	Vitello o 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.
176.	Bollito di vitello o vitellone	Reale di vitello o 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.
177.	Hamburger di vitello o vitellone al forno	Vitello o 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.
178.	Polpette di vitello o vitellone al forno	Vitello o 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.
	Polpette di vitello o vitellone in umido	Vitello o 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 freschi	20	20	20
		Farina bianca	q.b.	q.b.	q.b.
179.		Succo di limone	5	5	5
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
180.	Bocconcini di vitello o vitellone agli aromi	Vitello o vitellone refrigerato	70	80	100
		Salvia, rosmarino freschi	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE DEGLI INGREDIENTI

181.		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
	Bocconcini di vitello o vitellone in salsa di mele	Vitello o vitellone refrigerato	70	80	100
		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.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE DEGLI INGREDIENTI

182.	Hamburger di manzo al forno	Bovino adulto macinato refrigerato	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.
183.	Polpette di manzo	Bovino 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 oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
184.	Carne trita al piatto	Vitello o vitellone refrigerato	60	80	100
		Carote, sedano, cipolle freschi	12	15	20
		Zucchine fresche	35	40	45
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
185.	Zucchine ripiene di carne	Zucchine fresche	120	150	180
		Vitello o 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 oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
186.	Platessa / sogliola / nasello / merluzzo / halibut pesce spada / salmone gratinato / dorato	Platessa / sogliola / nasello / merluzzo / halibut			
		pesce spada / salmone surgelato	80	100	120
		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.
187.	Platessa / sogliola / nasello / merluzzo / halibut pesce spada / salmone	Platessa / sogliola / nasello / merluzzo / halibut			
		pesce spada / salmone surgelato	80	100	120
		Uova intere pastorizzate	10	10	10

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE DEGLI INGREDIENTI

	impanato	Pane grattugiato	10	10	10
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE DEGLI INGREDIENTI

188.	Platessa / sogliola / nasello / merluzzo / halibut	Platessa / sogliola / nasello / merluzzo / halibut	80	100	120
	pesce spada / salmone	Capperi	10	10	10
	ai capperi	Succo di limone	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.
189.	Platessa / sogliola / nasello / merluzzo / halibut	Platessa / sogliola / nasello / merluzzo / halibut	80	100	120
	pesce spada / salmone	Pomodori pelati	40	50	60
	alla pizzaiola	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.
190.	Platessa / sogliola / nasello / merluzzo / halibut	Platessa / sogliola / nasello / merluzzo / halibut	80	90	100
	pesce spada / salmone	Pomodori freschi	40	50	60
	pomodori e olive	Olive nere denocciolate	12	15	20
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
191.	Platessa / sogliola / nasello / merluzzo / halibut	Platessa / sogliola / nasello / merluzzo / halibut	80	100	120
	pesce spada / salmone	Farina bianca	q.b.	q.b.	q.b.
	alla mugnaia	Succo di limone	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.
192.	Polpette / crocchette di	Platessa / sogliola / nasello / merluzzo /			
	platessa / sogliola /	halibut surgelato	70	80	90
	nasello / merluzzo / halibut	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.
193.	Totani / seppie	Totani / seppie surgelati	100	120	150

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE DEGLI INGREDIENTI

	gratinati / dorati	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.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE DEGLI INGREDIENTI

194.	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.
195.	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 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.
196.	Bastoncini / nuggets di merluzzo al forno	Bastoncini / nuggets di merluzzo impanati	80	100	120
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
197.	Burger di pesce	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.
198.	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.
199.	Tonno in scatola	Tonno al naturale o all'olio di oliva sgocciolato	60	70	80
200.	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
201.	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.
202.	Uova strapazzate	Uova intere pastorizzate	60	70	80
		Latte intero UHT	10	10	10

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE DEGLI INGREDIENTI

		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Parmigiano reggiano	4	5	6
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
203.	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.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE DEGLI INGREDIENTI

204.	Frittata al forno	Uova intere pastorizzate	60	70	80
		Latte intero UHT	10	10	10
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
205.	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 oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
206.	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 oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
207.	Frittata con patate	Uova intere pastorizzate	60	70	80
		Latte intero UHT	10	10	10
		Patate fresche	40	50	60
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
208.	Frittata con formaggio	Uova intere pastorizzate	60	70	80
		Latte intero UHT	10	10	10
		Mozzarella	20	25	30
		Fontal	15	20	25
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
209.	Frittata con prosciutto e formaggio	Uova intere pastorizzate	60	70	80
		Latte intero UHT	10	10	10
		Mozzarella	20	25	30
		Prosciutto cotto	25	30	35
		Parmigiano reggiano	4	5	7
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
210.	Frittata con patate e formaggio	Uova intere pastorizzate	60	70	80
		Latte intero UHT	10	10	10

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE DEGLI INGREDIENTI

	Mozzarella	20	25	30
	Patate fresche	30	40	50
	Parmigiano reggiano	4	5	7
	Olio extravergine di oliva	6	8	10
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE DEGLI INGREDIENTI

211.	Sformato di verdure (in caso di portata unica aumentare del 20% le grammature)	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 oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
212.	Tortino di spinaci	Pasta sfoglia surgelata	90	100	110
		Spinaci surgelati	50	60	70
		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
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
213.	Tortino di patate e formaggio	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.
		Olio extravergine di oliva	6	8	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
	Tortino di patate e prosciutto	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
215.	Tortino di patate e carne	Patate fresche	80	100	120
		Vitellone magro	25	30	35

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE DEGLI INGREDIENTI

	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.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE DEGLI INGREDIENTI

216.	Gateaux di patate (in caso di portata unica aumentare del 20% le grammature)	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.
217.	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.
218.	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.
219.	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.
220.	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

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE DEGLI INGREDIENTI

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

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE DEGLI INGREDIENTI

221.	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.
222.	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.
223.	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.
224.	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.
225.	Polpette / crocchette di quinoa	Quinoa	30	35	40
		Patate fresche	50	60	70
		Pane grattugiato	5	5	5

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE DEGLI INGREDIENTI

	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.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE DEGLI INGREDIENTI

226.	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.
227.	Polenta	Farina di mais	80	100	120
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
228.	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.
229.	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.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE DEGLI INGREDIENTI

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

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE DEGLI INGREDIENTI

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

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE DEGLI INGREDIENTI

	Aceto o succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE DEGLI INGREDIENTI

263.	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.
264.	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.
265.	Insalata di patate, tonno e pomodori	Patate fresche	50	60	70
		Tonno all'olio di oliva	15	20	25
		Pomodori maturi	20	25	30
		Olio extravergine di oliva	5	10	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
266.	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.
267.	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.
268.	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.
269.	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.
270.	Carote julienne	Carote fresche	80	100	150
		Olio extravergine di oliva	5	10	10

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE DEGLI INGREDIENTI

		Aceto o succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
271.	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.
272.	Pomodori in insalata	Pomodori maturi	80	100	150
		Olio extravergine di oliva	5	10	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
273.	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.
274.	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.
275.	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.
276.	Carote al forno	Carote fresche	100	150	200
		Olio extravergine di oliva	5	10	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
277.	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.
278.	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.
279.	Patate in insalata	Patate fresche	120	150	200
		Olio extravergine di oliva	5	10	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
280.	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.
281.	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.
282.	Patate e fagiolini al forno	Patate fresche	50	60	70

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE DEGLI INGREDIENTI

		Fagiolini surgelati	50	90	130
		Olio extravergine di oliva	5	10	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
283.	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.
284.	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.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE DEGLI INGREDIENTI

285.	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.
286.	Piselli al forno	Piselli surgelati	80	100	120
		Olio extravergine di oliva	5	10	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
287.	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.
288.	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.
289.	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.
290.	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.
291.	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.
292.	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.
293.	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.
294.	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

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE DEGLI INGREDIENTI

	Olio extravergine di oliva	5	10	10
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE DEGLI INGREDIENTI

295.	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.
296.	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.
297.	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.
298.	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.
299.	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.
300.	Zucchine al vapore	Zucchine fresche	100	150	200
		Olio extravergine di oliva	5	10	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
301.	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.
302.	Zucchine trifolate	Zucchine fresche	100	150	200
		Aglio, menta	q.b.	q.b.	q.b.
		Olio extravergine di oliva	5	10	10
		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
303.	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.
304.	Spinaci brasati	Spinaci surgelati	100	150	200
		Olio extravergine di oliva	5	10	10

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE DEGLI INGREDIENTI

		Sale	q.b.	q.b.	q.b.
305.	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.
306.	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.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE DEGLI INGREDIENTI

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

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE DEGLI INGREDIENTI

FRUTTA			Infanzia	Primaria	Secondaria Adulti
COD.	RICETTE	ALIMENTI	g/ml	g/ml	g/ml
313.	Frutta fresca	Frutta fresca	150	150	200
314.	Castagne arrosto	Castagne fresche	90	100	110
315.	Frutta secca	Mandorle secche	15	15	15
		Noci secche	10	10	10
		Nocciole	10	10	10
316.	Macedonia di frutta	Pere	40	50	60
		Mele	40	50	60
		Arance	40	50	60
		Noci secche	10	10	10
		Kiwi	40	50	60
317.	Macedonia di frutta 2	Mele	45	50	55
		Pere	45	50	55
		Mandaranci	45	50	55
		Kiwi	45	50	55
318.	Frullato di frutta	Latte vaccino intero	45	50	55
		Mele	90	100	110
		Pere	90	100	110
319.	Frullato di frutta 2	Pere	130	150	170
		Yogurt intero	50	60	70
		Mandorle secche	10	10	10
320.	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).

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE DEGLI INGREDIENTI

DOLCE			Infanzia	Primaria	Secondaria Adulti
COD.	RICETTE	ALIMENTI	g/ml	g/ml	g/ml
321.	Fetta di torta	Torta	80	100	120
322.	Crostata di frutta	Crostata con marmellata	80	100	120
323.	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
324.	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
325.	Gelato	Gelato fior di latte o cioccolato o fragola	50	60	60
326.	Gelato biscotto	Gelato biscotto	80	80	80
327.	Sorbetto	Fragole	130	150	170
		Zucchero	10	10	10
		Succo di limone	10	10	10
328.	Yogurt	Yogurt intero	125	125	125
329.	Yogurt alla frutta	Yogurt alla frutta	125	125	125
330.	Budino	Budino confezionato	120	120	120

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

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

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE DEGLI INGREDIENTI

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

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE DEGLI INGREDIENTI

357.	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.
358.	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.
359.	Frutta e biscotti	Frutta fresca	150	150	150
		Biscotti secchi	n. 5	n. 6	n. 8
360.	Succo di frutta e biscotti	Succo di frutta	200	200	200
		Biscotti secchi	n. 5	n. 6	n. 8
361.	Spremuta di arancia	Arance succo	175	200	225
362.	Frullato di frutta	Latte intero fresco	220	250	280
		Frutta fresca (media)	120	140	150
363.	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
364.	Gelato	Gelato fior di latte o cioccolato o fragola	50	60	60
365.	Gelato biscotto	Gelato biscotto	80	80	80
366.	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

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE DEGLI INGREDIENTI

Carni	Bovino adulto, carne magra	66	-34
	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	Bovino adulto / suino, fettina	74	-26
	Bovino adulto, fettina panata	88	-12
	Pollo (petto)	83	-27
	Tacchino (petto)	85	-25
Frattaglie	Cuore (bovino adulto)	65	-35
	Fegato (castrato, cavallo, suino, bovino adulto)	75	-25
	Milza di bovino	74	-26
	Rene di bovino	71	-29
Pesci e molluschi	Acciuga o alice	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

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE DEGLI INGREDIENTI

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	Bovino adulto, carne magra**	54	-46
	Bovino adulto, carne magra***	56	-44
	Bovino adulto, 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 (bovino)*	56	-44
	Fegato (castrato, cavallo, suino, bovino adulto)*	64	-36
	Milza (bovino)*	77	-23
	Rene (bovino)*	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		5
Sedano fresco		5
Cipolle fresche		5
Patate fresche		35
Patate novelle fresche		15
Carote fresche		20
Finocchi freschi		30
Erbette fresche		10
Verze fresche		10
Verdure miste fresche		10
Pomodori per insalata		15
Insalata scarola		10
Insalata brasiliana		10
Insalata chioggia		10
Insalata canasta		10
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		5
Coscia di agnello		15
Fesa di Vitellone		5
Reale di Vitellone refrigerato (per hamburger o spezzatino)		5
Noce, fesa scamone di Vitellone		10
Prosciutto cotto		15
Prosciutto crudo disossato		15
Formaggi stagionati		15
Parmigiano reggiano		10