

Allegato n. 3 al Capitolato Speciale d'appalto- GRAMMATURE A CRUDO

CEREALI E DERIVATI	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLE SECONDARIA DI PRIMO GRADO
Biscotti secchi	30	35\40	50
Biscotto frollino	25\30	30\35	40
Cornflakes	15\25	20\30	40
Cous cous	60	70	90
Crackers	25	25	50
Crescente	60\80	70\100	150
Crostini con parmantier	20\25	25\30	35
Crostini prima colazione	30	40	50
Farro	15	20	30
Fette biscottate	25/35	30/45	40/45
Gnocchi di patate	150\180	180\220	260
Gnocchi romana	110	140	180
Grissini	25/30	30/35	35/40
Mais pop corn	20	30	35
Muesli	15	20	30
Orzo	15	20	30
Pane bruschetta	40\50	50	60
Pane Hamburger		50	50
Pane integrale	30\40	50/60	60/70
Pane colazione	30\40	50\60	60\70
Pane merenda	40	50/60	50/60
Pane pranzo	30\50	50\60	60\70

Passatelli	60\65	70\75	80\90
Pasta all'uovo	40\45	45\50	60\70
Pasta di semola	45\55	55\70	70\80
Pasta o riso in brodo	15/25	20/25	30/35
Pizza base surgelata	150	200	250
Polenta farina	45\55	55\70	70\80
Ravioli ricotta tortelli surgelati	80\90	100\110	150
Riso\pasta con crema parmantier	15\25	20\25	30\35
Riso per insalate	40/55	6\700	70/80
Riso per risotti	50\60	60\70	80\90
Tigelle	n°2	N°3	n°4
Tortellini brodo " surg. asciutti	60 80	80 100	100 140
Zuppa imperiale	50	60	70

LEGUMI secchi			
Legumi con pasta o riso	15\20	25\30	30\40
Legumi in crema con crostini	15\20	15\30	30\40
Legumi secchi contorno	20	25	35
Piselli surgelati per crema	40	60	70
VERDURE E ORTAGGI			
Carote cotte	80\100	100\120	120\150
Carote crude	80\100	90\100	100\120
Finocchi crudi	80	100	120
Insalata	30	35	50
Cavolo capuccio	40\50	50\70	70\100
Mais per	20	30	50

insalata			
Patate al forno	120\150	150\180	200\230
Patate lesse	120\150	150\180	200\230
Patate per purè	100\110	120\150	150\200
Patate sformato e crocchette	100\110	120\130	150\200
Piselli surgelati contorno	40\50	60\70	80\70
Pinzimonio	100\120	120\150	200
Pomodori insalata	60	80	100\110
Pomodori gratin	100	120	150
Verdura cotta	100\110	120\150	150
Verdura passato	90\100	100\150	120\200
Verdura sformato	90	120	150
VERDURE PER CONDIMENTO			
Asparagi surg.	15	20	30
Broccoli	20	30	40
Capperi	6	8	10
Carciofi surg.	20	30	40
Cipolla	2	3	4
Funghi secchi	5	6	7
Funghi surg.	15	20	30
Melanzane	50	70	90
Piselli pasta ragù	15\20	20\30	30\40

Odori: salvia, prezzemolo, aglio basilico, ecc.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
Olive	20	25	30
Pesto	20	30	40

Pinoli	6	8	10
Pomodoro	30	40	50
Spinaci	15	20	25
Verdura mista	40/45	45/50	50/55
Zafferano	1	1	1
Zucca per risotto	50	70	90
FRUTTA			
Banana	100	200	200
Castagne	n°5	n°10	n°15
Cocomero	150	200	300
Fragole	100	120	150
Fresca	120\130	130\150	150\200
Frutta cotta	100	120	150
Frutta mista per frullato	120\130	130\150	150
Macedonia	100	120	150
Melone	100	160	240
FORMAGGI e LATTICINI			
Yogurth naturale o alla frutta	125	125	125
Formaggi freschi			
Mozzarella	50\60	60\70	70\90
Mozzarella pizza	30\40	40\50	50\60
Stracchino	60	70	90/100
Ricotta vacca per pasta	15/25	20/30	30/40
Ricotta vacca crocchette	60/70	70/80	90/100
Ricotta v pietanza	70	80	100
Casatella	60	70	90
Robiola	60	70	90
4 Formaggi pasta	25	35	45
Formaggio stagionato	60	70	90

Parmigiano pietanza	40	50	70
Parmig. Pasta grattugiato	3\4	4\5	6\7
Parmig. a scaglie nelle insalate	20	30	40

UOVA			
Impasti di carne	10	12	15
Per carbonara	15	18	25
Sformati	30\40	35\45	40\50
Stracciatella	15	20	25
Uova cotolette	10	12	15
Uova frittata	45\50	50\60	60\70
PESCE			
Bastoncini	90	120	150
Cotoletta di pesce al forno	80	90	110
Gamberetti riso	30	40	50
Insalata di pesce	80	100	120
Involtini di pesce	100\120	120\140	140\160
Pesce al forno	100\120	120\140	140\160
Pesce condimento	15	20	30
Pesce lessato	120\130	120\140	140\160
Polipo con patate	100\120	120\140	150\160
Polpette di pesce	50	60	70
Salmone pasta	15	20	30
Seppie con piselli	80	100	120
Tonno naturale o sott'olio	60/50	80/70	100/90
Tonno pasta	15	20	30

Vongole pasta	15	20	30
CARNE			
Bistecche di pollo o tacchino	60/70	70/80	100/120
Bistecche manzo	60/70	70/80	100/120
Brasato	60	70	100
Carne ragù	18	22	30
Coniglio polpa	80	100	120
Cotolette al forno	60	70	90
Fettine di maiale	60/70	70/80	100/120
Lombo o tacchino arrosto	80	100	120
Pollo arrosto	100\120	120\140	160\180
Pollo insalata	40	50	60
Polpette	50\60	60\70	70\80
Polpettone	5060	60\70	70\80
Roast beef	70	80	90
Spezzatino	80\90	90\100	120\140
Spiedini	100	120	150
Straccetti	60\70	70\80	100\120
Svizzere	60	70	100
Zucchine ripiene	60	70	100
SALUMI			
Bresaola	40	50	60
Prosciutto crudo	40\50	50\60	60\65
Prosciutto cotto	40\50	50\60	60\65
OLIO E GRASSI			
Olio extravergine Oliva:			
Primi piatti	4	5	6
Verdure crude	4	5	6
Verdure cotte	6\8	8	10
Besciamella per pasta, pasta al	10	15	20

forno, verdure gratinate sformati			
Burro crudo per pasta o risotti	3	4	5
DOLCI			
Biscotti casalinghi			
Biscotto crema zabaione cioccolato	n°1	n°1	n°1
Budino	100	100	100
Ciambella	80	100	120
Coppetta	n°1	n°1	n°1
Crostata con marmellata	90	110	130
Gelato confezionato	n°1	n°1	n°1
Marmellata	25	30	35
Miele	25	30	35
Panettone o colomba	70	90	110
Raviole	1	1	2
Torta	80	100	120
Torta margherita	70	90	110
Tortina tipo Porretta	40	40/80	80
Zucchero	7	8	10
BEVANDE			
Latte intero prima colazione	150	200	200/250
Latte intero merenda	120	150	150/200
Karkadè o infuso orzo the deteinato	Q.B.	Q.B.	Q.B.
Spremuta agrumi o succo frutta	100\120 n°1	130\15 n°1	150 n°2