

**PROCEDURA APERTA PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO  
DI RISTORAZIONE SCOLASTICA NEI SERVIZI EDUCATIVI DELL'UNIONE DELLE TERRE D'ARGINE**

All. 6 - Specifica tecnica relativa alle tabelle delle grammature degli ingredienti adulti

<b>PRIMI PIATTI - PANE - FRUTTA</b>	<b>CRUDO NETTO GR.</b>	<b>DISTRIBUZIONE GR.</b>
<b><u>MINESTRA ASCIUTTA:</u></b>		
GNOCCHETTI DI PATATE	280-300	300-320
PASTA DI SEMOLA, PASTA SEMI-INTEGRALE	100	v.m. 200
PASTA ALL'UOVO	80	190
RISO	100-110	210-230
<b><u>MINESTRA IN BRODO:</u></b>		
PASTA ALL'UOVO	40-45	95-105
PASTA DI SEMOLA	45-50	v.m. 100
RISO	50	105-115
PASSATO/ VELLUTATA DI VERDURE/ DI LEGUMI		brodo cc. 300-320
CREMA DI LEGUMI E VERDURE CON CEREALI IN CHICCO		brodo cc. 300-320
	avena 40-45	130
	farro perlato 40-50	140
	orzo perlato 40-50	160
<b><u>PANE:</u></b>		
PANE CON OLIO EXTRA V. OLIVA		75-80
<b><u>FRUTTA:</u></b>		
FRUTTA FRESCA	v.m. 170	
<b><u>DOLCE:</u></b>		
GELATO in COPPETTA (gusti FIORDILATTE o VANIGLIA/CACAO o FRAGOLA/LIMONE)		70
ROSE DEL DESERTO (biscotti frollini con gocce di cioccolato fondente, ricoperti di cornflakes: farina 9 g., ecc.)		35
TORTELLO CON MARMELLATA (farina 20g.)		50-55
BUDINO AL CIOCCOLATO		125

## GRAMMATURE ADULTI

### PRINCIPALI SUGHI DI CONDIMENTO PER PASTE ASCIUTTE

### GRAMMATURE ALLA DISTRIBUZIONE GR.

CREMA DI ASPARAGI	sugo 70-75
CREMA DI BROCCOLI	70-75
OLIO EXTRA VERGINE D' OLIVA	17
PALERMITANA	sugo 125-130
(pasta di semola al forno condita con ragù di carne bovina e maiale, pomodori pelati, besciamella, piselli, melanzane)	
PESTO LIGURE	33
(patate, fagiolini, olio extra vergine d'oliva, basilico, prezzemolo, parmigiano reggiano, pinoli)	
PESTO MORBIDO	70-75
(crema di ricotta e latte, zucchine, pecorino, pinoli, erbe aromatiche)	
PESTO TRAPANESE	65
(sugo di pomodori freschi e pelati, pecorino, mandorle, erbe aromatiche)	
QUATTRO FORMAGGI	45
RAGU' ALL'ITALIANA	65
(ragù di carni di maiale, pollo, tacchino con pomodori pelati, funghi champignon e porcini, erbe aromatiche)	
RAGU' ALLA PASTORA	65
(ragù di carne di tacchino, prosciutto cotto, pomodori pelati, piselli, zucchine, funghi champignon, erbe aromatiche)	
RAGU' DEL PASSATORE	65
(ragù di carne di maiale, prosciutto crudo di Parma, pomodori pelati, piselli, funghi porcini)	
RAGU' DI CARNE BOVINA	65
RAGU' DI MARE	80-85
RAGU' DI CARNE BIANCA (POLLO) E ASPARAGI	65
RAGU' EMILIANO	65
(ragù di carni di maiale e bovina, pomodori pelati)	
RAGU' MARE E MONTI	80-85
(ragù di trota e alici fresche, pomodori pelati, funghi, erbe aromatiche)	
RAGU' VECCHIA FATTORIA	65
(ragù di carne di coniglio, pomodori pelati, erbe aromatiche)	
RAGU' VEGETARIANO	70
(ragù a base di seitan, pomodori pelati, besciamella vegetale)	
SUGO AL TONNO	50
SUGO ALLA PUTTANESCA	55
(polpa di pomodori, olive verdi e nere, capperi, acciughe, erbe aromatiche)	
SUGO ALLA SICILIANA	80-85
(sugo di pomodori pelati, melanzane, acciughe, erbe aromatiche)	
SUGO ALLA VESUVIANA	70-75
(sugo di pomodori pelati, pecorino, erbe aromatiche)	
SUGO DI LENTICCHIE ROSSE	105
SUGO DI POMODORO AROMATICO / POMODORO E BASILICO / PIZZAIOLA	65
SUGO GIARDINETTO DI VERDURE	80-85
(sugo di pomodori pelati, zucchine, melanzane, acciughe, capperi, rosmarino fresco)	
SUGO MEDITERRANEO	70-75
(sugo di pomodori pelati, parmigiano, erbe aromatiche)	

## GRAMMATURE ADULTI

---

<b>PIATTI UNICI</b>	<b>CRUDO NETTO GR.</b>	<b>DISTRIBUZIONE GR.</b>
LASAGNE DI CARNE AL FORNO	pasta verde all'uovo 65	440
PIZZA AL POMODORO E MOZZARELLA (con contorno e senza pane)		280-300
TORTELLONI DI RICOTTA E SPINACI AL BURRO E SALVIA	tortelloni 250	300-320 burro 15-20

---

## GRAMMATURE ADULTI

SECONDI PIATTI CALDI	CRUDO NETTO GR.	DISTRIBUZIONE GR.
ARROSTO DI MAIALE IN SALSA DI MELE	120-125	senza sugo 90-95
BASTONCINI DI MERLUZZO AL FORNO	filetto merluzzo peso surg. 110-120	120
COTOLETTA DI POLLO / TACCHINO AL FORNO	80-85	90-95
CROCCHETTE DI PESCE DORATE (filetto di coda di rospo, patate lessate, ecc.)	peso surg. 80-85	110-120
CROCCHETTONA DEL CONTADINO (impasto a base di zucchine, patate, scamorza, fontina, parmigiano, erbe aromatiche, impanatura all'uovo)	zucchine 40	130
FILETTO DI PESCE DORATO, GRATINATO	peso surg. 130-135	100
FRITTATA CON FAVE (frittata al forno con fave, patate, fontina, prosciutto cotto, carote, besciamella, parmigiano reggiano)	uovo pastorizzato 40	110-120
FRITTATA AI SAPORI DI PRIMAVERA (frittata al forno con ricotta vaccina, carote, zucchine, asparagi, provolone)	uovo pastorizzato 35-40	110-120
HAMBURGER DI NASELLO PROFUMATO (filetto di nasello, patate lessate, ecc.)	filetto nasello peso surg. 100-120	120
MEDAGLIONE DI CARNE BOVINA ALLA PIZZAIOLA	macinato 85	senza sugo 110-120
MEDAGLIONE DI CARNE BOVINA	macinato 85	110-120
MEDAGLIONE DI CARNE BOVINA E MAIALE CON CAROTE	macinato 80-85	110-120
MEZZALUNA DI ZUCCA DORATA (impasto a base di zucca, scamorza, parmigiano, impanatura all'uovo)	zucca 40	130
PEPITE DI POLLO AL FORNO (polpette di petto di pollo, patate, impanatura all'uovo)	petto di pollo macinato 80	120
PETTO DI POLLO ALLA SALVIA	petto di pollo 125	100-120
PETTO DI POLLO AI FERRI	petto di pollo 125	100-120
PIZZA MARGHERITA (dopo un primo in brodo di verdure con pasta o cereali, senza pane e senza contorno)		200
POLLO AL FORNO (sovracoscia)	con osso 270-290	con osso 150-180
POLPETTE DI CARNE BOVINA	macinato 85	senza sugo 110-120
POLPETTE DI CODA DI ROSPO GRATINATE ALLE ERBE (filetto di coda di rospo, patate lessate, ecc.)	peso surg. 80-85	110-120
POLPETTE DI CONIGLIO CON VERDURINE	macinato 65	senza sugo 120
PORTAFOGLI AL FORNO		80-90
SCALOPPINA DI TACCHINO	fesa di tacchino 110	100-120
SPEZZATINO DI TACCHINO AI PROFUMI DELL'ORTO	disossato 105-110	100-120
SPEZZATINO DI TACCHINO CON VERDURE	disossato 105	100-120
TORTINO CON CAROTE (frittata al forno con carote, ricotta vaccina, emmenthal, besciamella, parmigiano reggiano)	uovo pastorizzato 35-40	120
TORTINO CON SPINACI (frittata al forno con emmenthal, galbanino, pecorino, besciamella, parmigiano reggiano, spinaci)	uovo pastorizzato 55	120
TORTINO CON VERDURE (frittata al forno con bietole, patate, carote, ricotta vaccina, emmenthal, besciamella, parmigiano)	uovo pastorizzato 40	110-120
TORTINO DI RICOTTA E ZUCCHINE (frittata al forno con zucchine, ricotta vaccina, besciamella, emmenthal, parmigiano reggiano)	uovo pastorizzato 35-40	120

## GRAMMATURE ADULTI

---

SECONDI PIATTI FREDDI	DISTRIBUZIONE GR.
FORMAGGIO: BOCCONCINI DI MOZZARELLA (N° 4)	120
FORMAGGIO FRESCO TENERO (n°2 confezioni da 62,5 g. l'uno)	125
LOMBINO FREDDO OLIO E LIMONE	solo carne 70
PARMIGIANO REGGIANO	20
E PROSCIUTTO COTTO	60-70
PROSCIUTTO CRUDO	30-35
E PROSCIUTTO COTTO	35-40
TONNO	120

## GRAMMATURE ADULTI

CONTORNI	CRUDO NETTO GR.	DISTRIBUZIONE GR.
ARMONIA DI CAROTE E SPINACI:		130-140
carote	115-120	
spinaci	75	
ARMONIA DI VERDURE:		130-140
patate	75	
carote	75	
spinaci	40	
CAROTE CRUDE	80-90	80-90
CAROTE IN PINZIMONIO		90-100
CAROTE LESSATE E FAGIOLINI LESSATI		120-140
CECI PROFUMATI		90
FAGIOLINI LESSATI	prodotto surg. 165	130
GRATIN DI PATATE E ZUCCHINE:		120-130
patate	105-110	
zucchine	70	
INSALATA MISTA:		50-60
insalata, radicchio rosso, carote	50-60	
insalata, radicchio rosso	50	
insalata, finocchio, carote	50-60	
misticanza	50	
verza, insalata/radicchio rosso, carote	50-60	
INSALATA, RADICCHIO	50	50
PATATE AL FORNO	180	160
PINZIMONIO (primavera-estate)		100
carota	60	
pomodoro	20-30	
sedano	20	
PINZIMONIO (autunno-inverno)		100
carota	50-60	
finocchio/cavolo	20-30	
sedano	20	

## GRAMMATURE ADULTI

CONTORNI	CRUDO NETTO GR.	DISTRIBUZIONE GR.
PISELLI BRASATI (piselli, carote, lattuga)	prodotto surg. 60	110
PISELLI AL SUGO	prodotto surg. 95-100	110
POMODORI IN INSALATA		130-140
PURE' DI PATATE	patata 130-140	160-180
TRIS DI VERDURE PROFUMATE:		130-140
fagiolini	40-45	
patate	75	
carote	75	
VERDURE GRATINATE:		120-130
patate	80	
carote	45	
cavolfiore	40	
VERDURE STUFATE:		130-140
patate	65-70	
piselli	40-45	
zucca	30-35	
ZUCCHINE TRIFOLATE	160-180	130-150

### NOTE:

Le quantità sopracitate si riferiscono al peso dell'alimento a crudo e al netto degli scarti. In riferimento al pesce congelato/surgelato il peso si riferisce al prodotto scongelato e privato della pelle. Per la voce carne è possibile aumentare la quantità fino a circa il 10% in funzione della tipologia di preparazione e di prodotto, esempio carne bianca.

In caso di pasti veicolati, le grammature fornite possono essere incrementate (valore indicativo suggerito + 10%) a garanzia di miglior qualità del servizio, esempio per far fronte a perdita pasti per caduta di contenitori.