

Allegato 2

TABELLA GRAMMATURE CENTRO SOCIO-RIABILITATIVO DIURNO "I PORTICI"

PRIMI PIATTI - PIATTI UNICI - PANE - FRUTTA**CRUDO NETTO DISTRIBUZIONE**
GR. GR.MINESTRA ASCIUTTA

GNOCCHI DI PATATE	280-300
PASTA DI SEMOLA	90-100
PASTA ALL'UOVO	80
RISO	100

MINESTRA IN BRODO

PASTA DI SEMOLA	45-50
PASTA ALL'UOVO	40-45
RISO	50

PIATTI UNICI

LASAGNE AL FORNO	pasta uovo 50-55
PASTA PASTICCIATA AL FORNO	pasta semola 90-95

PANE SPECIALE TIPO "0"

75-80

FRUTTA FRESCA

v.m. 170

SECONDI CALDI**DISTRIBUZIONE**
GR.

ARROSTO/LOMBINO DI MAIALE AL FORNO	100-120
ARROSTO/FESA DI TACCHINO AL FORNO	100-120
COTOLETTA DI MAIALE AL FORNO	90-95
COTOLETTA DI POLLO AL FORNO	90-95
CROCCETTE DI VERDURE E FORMAGGIO	120-140
HAMBURGER/MEDAGLIONE DI VITELLONE	100-120
PESCE DORATO O GRATINATO AL FORNO	100-120
PETTO DI POLLO AI FERRI	100-110
POLPETTE, POLPETTONE DI TACCHINO E DI VITELLONE	100-110
PORTAFOGLI AL FORNO	80-90
SCALOPPINA DI MAIALE O DI TACCHINO	85-90
SPEZZATINO DI VITELLONE, POLLO, TACCHINO	120-130

—

SECONDI FREDDI

FORMAGGIO/FORMAGGI MISTI	100-120
FORMAGGIO E SALUME	50-60 30-45
LOMBINO DI MAIALE CON OLIO E LIMONE	70

CONTORNI	DISTRIBUZIONE GR.
CAROTE CRUDE	90
CAROTE LESSATE, ALLA PARMIGIANA, TRIFOLATE	120-140
FAGIOLINI LESSATI	130
FINOCCHIO CRUDO	100
INSALATA O RADICCHIO	50
MACEDONIA DI VERDURE	120-140
PATATE AL FORNO	140-150
PATATE LESSATE	150-170
PISELLI IN UMIDO	110
POMODORI	130-140
PURE' DI PATATE	160
ZUCCHINE LESSATE, TRIFOLATE, ALLA PARMIGIANA	130-150