

Grammature per plesso

DESCRIZIONE PRANZO	NIDO	SCUOLA D'INFANZIA	SCUOLE PRIMARIE	SECONDARIE DI 1° GRADO E CRE
	grammi	grammi	grammi	grammi
PASTA ASCIUTTA				
pasta di semola	30	45	55	70
riso	30	45	55	70
pasta all'uovo	30	45	55	70
gnocchi di patate	90	120	140	170
Pasta ripiena		70	100	120
MINISTRONE DI VERDURA				
Pasta di semola	20	30	30	40
riso	20	30	30	40
Legumi freschi o surgelati	15	25	30	40
Patate	15	20	30	40
Verdure varie	35	50	70	80
PASTA E LEGUMI				
pasta	25	35	40	60
Fagioli freschi o surgelati	30	40	55	70
Pomodoro	15	20	55	70
PASTA CON PISELLI				
pasta	30	45	55	70
piselli	15	20	25	30
Pomodori pelati	20	30	50	60
PASTA AL TONNO				
pasta	30	45	55	70
tonno al naturale	10	10	20	30
pomodori pelati	25	30	40	50
PASTA AL RAGU'				
pasta	/	45	55	65
carne di suino	/	10	20	25
pomodori pelati	/	30	45	50
SECONDI PIATTI				
Arrosto di maiale	45	60	80	90
Carne fresca	45	60	80	90
Prosciutto crudo	25	35	45	50
Un tipo di formaggio	30	45	60	80
Due tipi di formaggi	15+15	20+25	30+30	40+40
uovo	1 uovo	1 uovo	1 uovo	1 uovo e mezzo
Pesce fresco o surgelato al netto	45	60	90	110

DESCRIZIONE PRANZO	NIDO	SCUOLA D'INFANZIA	SCUOLE PRIMARIE	SECONDARIE DI 1° GRADO E CRE
	grammi	grammi	grammi	grammi
SCALOPPINA DI MAIALE				
carne	35	50	70	80
fontina	5	5	10	20
INSALATA CAPRESE				
mozzarella	35	45	80	100
pomodoro	80	100	160	160
SEPPIE CON PATATE				
seppie	35	50	60	70
pomodori pelati	20	30	60	70
patate	35	50	100	130
CONTORNI				
insalata	40	50	60	60
verdura di stagione cotta o cruda	90	120	160	200
due tipi di verdure cotte o crude	45+45	60+60	80+80	100+100
patate	60	80	120	140
pomodoro in insalata	60	80	160	180
PURE' DI PATATE				
patate	35	50	70	85
latte	10	15	20	25
burro	5	5	10	10
parmigiano	qb	qb	qb	qb
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	10	15	25	30
PANE	40	50	50	50
FRUTTA FRESCA				
Frutta fresca di stagione	80	100	140	160