



CITTA' DI TORINO

**DIPARTIMENTO SERVIZI EDUCATIVI
UNITÀ OPERATIVA RISTORAZIONE SCOLASTICA ED EDUCAZIONE ALIMENTARE**

GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA TELEMATICA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA NEI NIDI D'INFANZIA COMUNALI, NELLE SCUOLE D'INFANZIA COMUNALI E STATALI E NELLE SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE DI PRIMO GRADO STATALI CON GESTIONE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE. LOTTI N. 8. PERIODO GENNAIO 2023 - AGOSTO 2027

ALLEGATO 10 AL CAPITOLATO TECNICO D'APPALTO

TABELLE DIETETICHE

INDICE

1. NIDI D'INFANZIA	2
2. SCUOLE D'INFANZIA	28
3. SCUOLE DELL'OBBLIGO	53

Nota alle Tabelle Dietetiche:

Sono vietati i bis di primo e secondi piatti per ogni ordine di scuola in concordanza con le emanate Linee di indirizzo Nazionale per la Ristorazione scolastica del Ministero della Salute 2020

1. NIDI D'INFANZIA

1.1 PRIMO ANNO DI VITA

1.1.1 PREMESSE

- Fino ai 5-6 mesi l'alimentazione corretta è quella esclusivamente lattea.
- Prima dei 6 mesi è importante somministrare farine che non contengano glutine.
- Il pasto di svezzamento può essere offerto con il biberon, meglio con il cucchiaino.
- E' sconsigliata l'aggiunta di sale o zucchero ai cibi.
- Non utilizzare sedano nelle preparazioni.
- I bambini di età compresa tra 12 e 14 mesi, se non riescono ad assumere la dieta prevista per i bambini sopra l'anno, possono essere alimentati ancora secondo lo schema previsto dalla dieta "lattanti".

1.1.2. PREPARAZIONI E GRAMMATURE

- **FINO AI 5 MESI**

- a. **Pasti di latte materno o pasti di latte adattato** 200-250 ml
- b. Eventuale **frutta grattugiata al termine di un pasto di latte (mela, pera, banana):** 80 g al massimo

- **DAI 5 AI 6 MESI**

- a. **Pasti di latte materno o di proseguimento** 200-250 ml

a. **Pasto di svezzamento** (a partire dal 5° mese per i bambini alimentati con latte adattato, a partire dal 6° mese per i bambini alimentati con latte materno):

brodo vegetale di verdura: 200ml

crema di riso o di mais e tapioca: 20g (8 cucchiaini)

liofilizzato di carne: 5g (mezzo vasetto) **oppure omogeneizzato di carne:** 40g (mezzo vasetto)

parmigiano grattugiato: 2,5g (1 cucchiaino)

olio extra vergine d'oliva: 5ml (1 cucchiaino)

- b. **Frutta grattugiata (mela, pera, banana)** 80g al massimo

PREPARAZIONE DEL BRODO VEGETALE

Far bollire in 1 Litro di acqua per circa un'ora (acqua bollita da 1 litro a 500ml):

- **patata** ~50g

- **carota** ~30g

- **zucchino** ~20g

Filtrare e prelevarne il brodo (200 ml) in cui aggiungere:

- **olio evo**

- **crema di riso o di mais e tapioca**

- **liofilizzato di agnello o coniglio o tacchino.**

Somministrare ai piccoli utenti il preparato così costituito per una/due settimane prima di integrare il pasto con il parmigiano. Analogamente, prima di aggiungere nel pasto anche le verdure passate, somministrare per due/tre settimane il brodo vegetale con gli ingredienti già indicati e successivamente aggiungere il passato di verdura.

Possono essere introdotte altri ortaggi (zucca, finocchio, fagiolini...), eccetto verdure a foglia verde, uno per volta, a distanza di una settimana circa l'uno dall'altro.

- **DAI 6 AI 9 MESI**

PRANZO

a. BRODO VEGETALE di VERDURA:

200 ml: **acqua bollita da 1 L a 500 ml** con

patata: 50 g

carota: 30 g

zucchino: 20 g

Passato di verdure: 70 g

Pastina "000": 20-25 g (22 g = 2 cucchiari e un quarto) **oppure semolino:** 20-25 g **oppure crema**

multicereali : 20-25 g (22 g = 2 cucchiari) **oppure crema di riso o di mais e tapioca:** 20-25 g (22 g = 9 cucchiaini)

Parmigiano grattugiato: 2.5 g (1 cucchiaino)

Olio evo : 10 ml (1 cucchiaino)

a. PASSATO DI VERDURA CON LENTICCHIE

Passato di verdura con brodo vegetale

q.b

Lenticchie in scatola/secche

40g/g20

Olio evo

10g

Parmigiano reggiano

10g

b. FORMAGGIO a scelta tra:

ricotta 45g

robiola fresca 30g

tomino fresco 30g

parmigiano 10g

b. CARNE FRULLATA/OMOGENEIZZATO DI CARNE:

30g/1 vasetto

c. FRUTTA GRATTUGIATA (mela, pera, banana):

100 g al massimo

MERENDA:

Yogurt (frutti sotto indicati):

125 g

Latte di proseguimento e biscotto granulato

220g e 10g

Latte di proseguimento e biscotti primi mesi

220g e 10g

Latte di proseguimento e fette biscottate

220g e 8g

Latte di proseguimento e crema di cereali

220g e 15g

Frullato di frutta: 100 g Frutta estiva: mela, pera banana, melone albicocca

Frutta invernale: arancia, mandarino, mela, pera, banana

Frutta cotta e biscotto granulato/primi mesi: mele/prugne cotte e 15g biscotti 100g

- **DAI 9 AI 12 MESI**

PRANZO

a. PASSATO DI VERDURA

Brodo vegetale di verdura: 250 ml

N° 1 invernale = acqua bollita da 1L a 500 ml con

patata: 60g
carota: 40g
zucchini: 30g
zucca: 30g
finocchio: 30g

n° 2 estivo = acqua bollita da 1 L a 500 ml con

patata: 60g
carota: 40g
zucchini: 30g
fagiolini: 30g

Passato di verdure 90g (ottenuti dal brodo vegetale sopra descritto)

Pastina "0-00-000" 25 g (3 cucchiaini) **oppure semolino:** 25 g **oppure crema multicereali :** 20-25 g (22 g = 2 cucchiaini) **oppure riso** 25 g

Parmigiano grattugiato 5g (2 cucchiaini)

Olio evo 10 ml (1 cucchiaio)

a. PASTINA AL POMODORO:

sugo preparato con 30 gr di pomodoro fresco cotto lentamente e privato di semi e di buccia, olio extra vergine d'oliva 10ml, parmigiano grattugiato 5g.

a. PASSATO DI LENTICCHIE:

Lenticchie lessate o in scatola al naturale: 100 g (o 30 g di lenticchie secche, lasciate a bagno non più di un'ora e cotte molto lentamente)

Parmigiano grattugiato:

10 g (2 cucchiaini)

Olio evo

10 ml (1 cucchiaio)

Passato di verdura

20-30 gr

Brodo vegetale n°1

quanto basta

Pastina "0-00-000"

12 g (1 e 1/2 cucchiaini)

a. CREMA DI CECI

farina di ceci

45 g

passato di verdura

20 - 30 g

brodo vegetale n° 2

quanto basta

olio evo

ml 10

parmigiano

5 g

a. PASSATO DI VERDURA CON FAGIOLI

passato di verdura con brodo vegetale

q.b.

fagioli borlotti/cannellini in scatola/secchi

60g/30 g

olio evo

10 g

Parmigiano reggiano

10 g

a. PASSATO DI VERDURA CON PISELLI

passato di verdura con brodo vegetale

q.b.

piselli surgelati/secchi

60 g/30 g

olio evo

10 g

Parmigiano reggiano

10 g

a. VELLUTATA/CREMA DI LENTICCHIE E PORRI

Lenticchie secche	15 g
Porri	15 g
Patate	25 g
Sale	q.b
Olio evo	3 g
Parmigiano reggiano	3 g

a. FORMAGGIO a scelta tra:

ricotta	45 g
robiola fresca	30 g
tomini freschi	30 g
stracchino	30 g
parmigiano	15 g

b. CARNE FRULLATA:

30 g

b. PROSCIUTTO FRULLATO:

30 g

b. PESCE FRULLATO: (platessa, merluzzo, nasello, nocciolino)

40 g

c. FRUTTA FRESCA DI STAGIONE:

100 g massimo

Estiva: mela, pera, banana, melone, pesca, albicocca

Invernale: mela, pera, banana, arancio, mandarino

MERENDA:

Frullato di frutta:

Frutta fresca di stagione con l'aggiunta di acqua e 2 cucchiaini di biscotto granulato: 100 g

Banana	100 g
Yogurt (solo frutta sopra indicata)	125 g
Latte di proseguimento e biscotto granulato	250 g e 15 g
Latte di proseguimento e biscotti primi mesi	250 g e 15 g
Latte di proseguimento e fette biscottate	250g e 12g
Latte di proseguimento e crema di cereali	250g e 20g
Frutta (100 g) e biscotti primi mesi (20 g)	
Frutta cotta (mele, prugne) (100 g) e biscotti primi mesi (20 g)	

- ACQUA: per tutte le fasce dei lattanti 250 ml giornalieri di acqua minerale naturale.

1.2 NIDI D'INFANZIA 12/36 MESI

1.2.1 PRIMI PIATTI

DESCRIZIONE DEI PIATTI	GRAMMATURA BAMBINI	GRAMMATURA ADULTI
RISO ASCIUTTO	40	80
PASTA ASCIUTTA NEI VARI FORMATI	40	80
TAGLIATELLE ALL'UOVO	30	70
PASTINA PER BRODO	25	45
PASTINA PER BRODO	25	45
RISO PER BRODO	25	45

SEMOLINO	20	35
RISO NEI VARI PASSATI	20	40
PASTA NEI VARI PASSATI	20	40
ORZO PERLATO	20	40
FARRO	20	40
FARINA DI MAIS PER POLENTA	30	60

Il sedano deve essere escluso da qualsiasi preparazione.

E' consentita l'aggiunta di una ridotta quantità di zucchero nel sugo al pomodoro come correttore di acidità.

Il Parmigiano deve essere sempre servito a parte, tranne nei casi in cui fa parte integrante della ricetta (es. sugo al pesto, gnocchi alla romana, polpette, tortini, piatti gratinati)

DESCRIZIONE DEI PIATTI	GRAMMATURA BAMBINI	GRAMMATURA ADULTI
SUGO IN BIANCO		
Olio evo	3	5
Burro	2	2
Parmigiano reggiano	3	5
Sale	q.b.	q.b.
SUGO AL POMODORO/OLIVE	30	70
Pomodori pelati		
Aromi : Cipolla	4	5
Carota	4	5
Olio evo	3	3
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	3	5
Olive	3	5
SUGO AL POMODORO E RICOTTA	35	60
Pomodori pelati		
Ricotta	6	15
Carota	4	5
Cipolla	4	5
Erbe Aromatiche	q.b.	q.b.
Olio Evo	3	3
Sale	q.b.	q.b.
SUGO ALLA RICOTTA		
Ricotta	20	40
Erbe aromatiche	q.b.	q.b.
Olio evo/Burro	3	3
Sale	q.b.	q.b.
SUGO ALLA MILANESE/ALLO ZAFFERANO		
Zafferano	1 bustina x 45	1 bustina x 5
Brodo vegetale:	q.b.	q.b.
Carota	5	7
Cipolla	4	5
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano	3	5

SUGO AGLI AROMI

Rosmarino e Salvia	q.b.	q.b.
Olio evo	5	7
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	3	5

SUGO AL RAGU' DI CARNE

Carne di bovino adulto	20	40
Pomodori pelati	35	60
Olio evo	3	3
Carota	4	5
Cipolla	4	5
Sale	q.b.	q.b.
Rosmarino	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	3	5

SUGO DI POMODORO FRESCO E

BASILICO	40	80
Pomodoro fresco		
Olio evo	3	3
Aromi : Cipolla	4	4
Carota	4	4
Basilico	4	4
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	3	5

RAGU' VEGETALE

Pomodori pelati	30	60
Carote	10	15
Fagiolini	10	15
Piselli	5	10
Zucchine	15	30
Aromi: Cipolla	4	5
Carota	4	5
Olio evo	3	3
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	3	5

RAGU' VEGETALE BIANCO

Carote	10	15
Fagiolini	10	15
Piselli	5	10
Zucchine	15	30
Aromi: Cipolla	4	5
Carota	4	5
Olio evo	3	3
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	3	5

RAGU' DI SOIA

Pomodori pelati	30	60
Fiocchi di soia	20	35
Verdure miste: carote, piselli, cipolla	10	25
Erbe aromatiche	4	5
Olio evo	3	3
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	3	5

SUGO ALLE MELANZANE E PARMIGIANO

Pomodori pelati	30	60
Melanzane	20	50
Aromi : Cipolla	4	5
Carota	4	5
Basilico	4	5
Olio evo	3	3
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	3	5

SUGO DI ZUCCHINE

Pomodori pelati	30	60
Zucchine	20	50
Aromi : Cipolla	4	5
Carota	4	5
Basilico	4	5
Olio evo	3	3
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	3	5

SUGO ALLA CREMA DI ZUCCHINE

Zucchini	40	80
Prezzemolo	q.b.	q.b.
Olio evo	3	5
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	3	5

SUGO AL FORMAGGIO

Fontal/Raschera	20	30
Burro	5	5
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	3	5

SUGO AL LATTE

Latte	30	50
Burro	5	5
Sale	q.b.	q.b.
Acqua	q.b.	q.b.
Parmigiano Reggiano	3	5

SUGO ALLA PASTORELLA O DI SPINACI E STRACCHINO

Spinaci	45	75
Burro	3	7
Stracchino	15	40
Carote	3	5
Cipolle	3	5
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	3	5

SUGO AL PESTO PATATE E FAGIOLINI

Pinoli	2	6
Basilico	5-10	15-20
Olio evo	5	7
Parmigiano reggiano	3	7
Fagiolini	20	30
Patate	20	30
Sale	0,2	0,3

SUGO ALL'OLIO PATATE E FAGIOLINI

Pinoli	2	6
Basilico	5-10	15-20
Olio evo	5	7
Fagiolini	20	30
Patate	20	30
Sale	q.b.	q.b.

POLENTA CONCIA (Piatto unico)

Acqua	q.b.	q.b.
Farina di mais	30	60
Formaggio: Fontal/Toma DOP	40	60
Burro	7	15
Parmigiano reggiano	3	5

BRODO VEGETALE

Brodo vegetale:	Patata	25	50
	Carota	10	15
	Cipolla	10	15
Olio evo		3	3
Sale		q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano		3	5

Si richiede che le verdure impiegate per la preparazione del brodo di verdura vengano passate ed inserite nel brodo stesso. Quando la stagionalità lo consente, alle sopraccitate verdure si aggiunge lo zucchini

PASSATO DI LEGUMI

Legumi :Cannellini, Piselli, Ceci	15	35
Patate	25	50
Aromi: Cipolla	4	5
Carota	4	5
Olio evo	3	3
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	3	5

PASSATO DI CECI

Ceci secchi	20	40
Patate	30	50
Cipolle	6	7
Salvia	q.b.	q.b.
Olio evo	3	3
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	3	5

PASSATO DI LENTICCHIE

Lenticchie secche	10	30
Patate	25	50
Cipolle	4	5
Carote	4	5
Olio evo	3	3
Pomodori pelati	5	5
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	3	5

PASSATO DI VERDURA

Zucca o Zucchine	20	40
Carote	20	20
Costine	20	20
Verza (inv.)	5	5
Porri (inv.)	5	5
Patate	30	60
Aromi: Cipolla	4	5
Carota	4	5
Olio evo	3	3
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	3	5

PASSATO DI CECI ED ERBETTE

Ceci	20	40
Erbette	50	80
Patate	30	60
Aromi : Carota	4	4
Cipolla	4	4
Olio evo	3	3
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	3	5

CREMA DI FAGIOLI

Fagioli cannellini	20	40
Patate	8	15
Cipolle	3	5
Olio evo	2	5
Alloro	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	3	5

MINESTRA DI PISELLI

Piselli surgelati	20	35
Patate	35	55
Aromi : Cipolla	4	4
Carota	4	4
Olio evo	3	3
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	3	5

MINESTRA DI PATATE E ZUCCHINE

Zucchine	20	35
Patate	35	55
Aromi : Cipolla	4	4
Carota	4	4
Olio evo	3	3
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	3	5

VELLUTATA DI ERBETTE

Erbette	40	70
Patate	35	60
Carote	4	5
Cipolle	4	5
Sale	q.b.	q.b.
Olio evo	3	3
Parmigiano reggiano	3	5

VELLUTATA DI VERDURA

Zucca o Zucchine	20	40
Patate	45	65
Cipolle	5	5
Carote	20	25
Costine	20	25
Verza (inv).	5	10
Porri (inv.)	5	5
Sale	q.b.	q.b.
Olio evo	3	3
Parmigiano reggiano	3	5

PASSATO/VELLUTATA DI ZUCCA

Zucca	40	70
Patate	35	65
Cipolle	4	5
Carote	4	5
Sale	q.b.	q.b.
Olio evo	3	3
Parmigiano reggiano	3	5

VELLUTATA DI PATATE E PORRI

Patate	60	85
Porri	35	50
Carote	4	5
Cipolle	4	5
Sale	q.b.	q.b.
Olio evo	3	3
Parmigiano reggiano	3	5

VELLUTATA DI PATATE E CAROTE

Patate	40	85
Carote	20	50
Aromi : Carote	4	5
Cipolle	4	5
Sale	q.b.	q.b.
Olio evo	3	3
Parmigiano reggiano	3	5

GNOCCHI ALLA ROMANA

Semola di grano duro	30	60
Uova	1x6	1x4
Latte intero UHT	100	200
Burro	5	8
Parmigiano reggiano	5	10
Olio evo	3	5
Sale	q.b.	q.b.

PASTA/RISO ALL'OLIO E PARMIGIANO

Olio evo	5	7
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	3	5
Sale	0,2	0,3

PASTA GRATINATA CON RASCHERA DOP E PISELLINI (Piatto unico)

Raschera DOP	20	40
Pisellini	10	20
Olio evo	5	7
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	3	5
Sale	q.b.	q.b.

SULLA BASE DI RICHIESTA SPECIFICA DELL'ECONOMA, DEVONO ESSERE INVIATI FORMATI DI PASTA:

- **Piccoli** :(es. anellini, stelline, tempestine) per facilitare il passaggio da lattanti a divezzi
- **Normali**: (es. ½ penne, sedanini, gnocchetti sardi, fusillini, pipette rigate, fantasia) nel caso di bambini già in grado di alimentarsi autonomamente

1.2.2. SECONDI PIATTI CALDI

PETTO DI POLLO IMPANATO AL FORNO

Petto di pollo	50	100
Uova	1 x 6	1 x 6
Pangrattato	10	15
Olio evo	5	5
Limone	1 x 4	1 x 4
Sale	q.b.	q.b.

PETTO DI POLLO INFARINATO/AL LIMONE

Petto di pollo	50	100
Farina	10	10
Olio evo	5	5
Sale	q.b.	q.b.
Limone (a parte)	1 x 4	1 x 4

COSCIA (FUSO/SOVRACOSCIA) DI POLLO BOLLITA

Coscia di Pollo (peso lordo)	150	200
Olio evo	5	5
Alloro	q.b.	q.b.
Carote	4	4
Cipolle	4	4
Sale	q.b.	q.b.

COSCIA (FUSO/SOVRACOSCIA) DI POLLO STUFATA

Coscia di pollo (peso lordo)	150	200
Olio evo	5	5
Aromi : Prezzemolo	q.b.	q.b.
Carote	4	4
Cipolla	4	4
Timo	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

COSCIA (FUSO/SOVRACOSCIA) DI POLLO ARROSTO

Coscia (Fuso/Sovracoscia) di Pollo (peso lordo)	150	200
Olio evo	5	5
Aromi : Rosmarino e Salvia	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

SPEZZATINO/ROLATINE DI POLLO AGLI AROMI

Sovracosce di pollo	60	120
Rosmarino	q.b.	q.b.
Olio evo	3	5
Sale	q.b.	q.b.

PETTO DI POLLO IMPANATO AL FORNO

Petto di pollo	50	100
Uova	1 x 6	1 x 6
Pangrattato	10	15
Olio evo	5	5
Limone	1 x 4	1 x 4
Sale	q.b.	q.b.

PETTO DI POLLO INFARINATO/AL LIMONE

Petto di pollo	50	100
Farina	10	10
Olio evo	5	5
Sale	q.b.	q.b.
Limone (a parte)	1 x 4	1 x 4

COSCIA (FUSO/SOVRACOSCIA) DI POLLO BOLLITA

Coscia di Pollo (peso lordo)	150	200
Olio evo	5	5
Alloro	q.b.	q.b.
Carote	4	4
Cipolle	4	4
Sale	q.b.	q.b.

COSCIA (FUSO/SOVRACOSCIA) DI POLLO STUFATA

Coscia di pollo (peso lordo)	150	200
Olio evo	5	5
Aromi : Prezzemolo	q.b.	q.b.
Carote	4	4
Cipolla	4	4
Timo	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

COSCIA (FUSO/SOVRACOSCIA) DI POLLO ARROSTO

Coscia (Fuso/Sovracoscia) di Pollo (peso lordo)	150	200
Olio evo	5	5
Aromi : Rosmarino e Salvia	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

SPEZZATINO/ROLATINE DI POLLO AGLI AROMI

Sovracosce di pollo	60	120
Rosmarino	q.b.	q.b.
Olio evo	3	5
Sale	q.b.	q.b.

POLPETTE DI TACCHINO E SPINACI AL FORNO

Polpa di tacchino	40	80
Patate	10	30
Spinaci surgelati	5	15
Uova	1 x 8	1 x 8
Parmigiano reggiano	3	3
Pangrattato	q.b.	q.b.
Olio evo	5	5
Sale	q.b.	q.b.

PETTO / STRACCETTI DI TACCHINO I INFARINATO AL LIMONE

Petto di tacchino	50	100
Farina	10	10
Olio evo	5	7
Limone	1x4	1x4
Sale	q.b.	q.b.

SPEZZATINO DI TACCHINO IN UMIDO

Carne di tacchino	60	120
Pomodori pelati	30	60
Olio evo	3	5
Carote	5	6
Cipolle	5	6
Sale	q.b.	q.b.

ARROSTO DI TACCHINO

Fesa di tacchino	50	100
Carote	5	7
Cipolla	5	7
Rosmarino	q.b.	q.b.
Salvia	q.b.	q.b.
Olio evo	3	5
	q.b.	q.b.
Polpa di tacchino	40	80
Finocchi	20	40
Limone	q.b.	q.b.
Uova	1 x 6	1 x 4
Parmigiano reggiano	3	3
Pangrattato	10	12
Olio evo	3	5
Latte intero UHT	10	20
Sale	q.b.	q.b.

LONZA / TACCHINO ALLA PIZZAIOLA

Lonza di maiale	50	100
Petto di tacchino	50	100
Pomodori pelati	20	30
Olio evo	3	3
Farina	q.b.	q.b.
Origano	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

POLPETTE DI LONZA ALLA PIZZAIOLA

Lonza	40	80
Uova	1 x 8	1 x 8
Parmigiano reggiano	4	7
Latte intero UHT	10	20
Mollica di pane	12	25
Pangrattato	q.b.	q.b.
Aromi :Cipolla	4	5
Carota	4	5
Origano	q.b.	q.b.
Olio evo	3	5
Sale	q.b.	q.b.
Pomodori pelati	20	30

POLPETTE DI BOVINO ALLA CONTADINA		
Carne di bovino adulto	40	80
Uova	1 x 8	1 x 8
Parmigiano reggiano	3	5
Latte	10	20
Mollica di pane	10	20
Pangrattato	q.b.	q.b.
Pomodori pelati	20	30
Verdure miste: carote, zucchine, piselli	20	25
Aromi : Cipolla	4	4
Carota	4	4
Prezzemolo	q.b.	q.b.
Olio evo	3	5
Sale	q.b.	q.b.

CROCCHETTE DI PESCE AL FORNO		
Filetto di platessa/nasello/halibut (peso lordo)	80	100
Uova	1 x 8	1 x 8
Mollica di pane	10	10
Latte intero UHT	10	10
Parmigiano reggiano	3	3
Olio evo	3	3
Aromi : Cipolla	4	4
Carota	4	4
Prezzemolo	q.b.	q.b.
Pangrattato	q.b.	q.b.
Limone	1x4	1x4
Sale	q.b.	q.b.

FILETTI DI HALIBUT GRATINATI		
Halibut surgelato (peso lordo)	110	140
Aromi (Rosmarino e Salvia)	q.b.	q.b.
Pangrattato	12	20
Olio evo	3	5
Farina	q.b.	q.b.
Aceto di vino	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

FILETTO DI PLATESSA IMPANATO AL FORNO

Filetto di Platessa surgelato (peso lordo)	110	140
Uova	1 x 6	1 x 6
Pangrattato	10	10
Olio evo	3	5
Limone	1 x 4	1 x 4
Sale	q.b.	q.b.

FILETTO DI PLATESSA INFARINATO AL FORNO

Filetto di Platessa surgelato (peso lordo)	110	140
Uova	1 x 6	1 x 6
Farina	10	10
Olio evo	3	5
Limone	1 x 4	1 x 4
Sale	q.b.	q.b.

TORTINO CON ZUCCHINE

Uova	2 x 3	1
Zucchine	20	30
Olio evo	3	5
Parmigiano reggiano	3	5
Aromi : Prezzemolo	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

TORTINO DI ERBETTE

Uova	2 x 3	1
Erbette/Costine	20	30
Olio evo	3	5
Parmigiano reggiano	3	5
Aromi : Prezzemolo	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

TORTINO DI ERBETTE E TOFU

Uova	2x3	1
Erbette/Costine	20	30
Tofu	15	20
Olio evo	3	5
Parmigiano reggiano	3	5
Aromi : Prezzemolo	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

TORTINO LATTE E PARMIGIANO

Uova	2 x 3	1
Latte intero UHT	10	10
Parmigiano reggiano	7	7
Olio evo	3	5
Sale	q.b.	q.b.

SFORMATO DI PATATE AL GRATIN

Patate	60	100
Parmigiano reggiano	10	20
Pangrattato	5	5
Uova	1 x 5	1 x 4
Olio evo	3	3
Sale	q.b.	q.b.

SFORMATO /FRITTATINA CON VERDURA

Ricotta	40	75
Costine/spinaci	25	50
Zucca/zucchine	10	15
Uova	1 x 8	1 x 6
Parmigiano reggiano	5	10
Pangrattato	2	3,5
Sale	q.b.	q.b.

POLPETTINE DI RICOTTA AL FORNO

Ricotta	40	100
Patate	25	70
Uova	1 x 6	1 x 6
Parmigiano reggiano	5	10
Pangrattato	3	7
Olio evo	3	5
Sale	q.b.	q.b.

CROCCHETTE DI RICOTTA E SPINACI AL FORNO

Ricotta	30	60
Patate	15	30
Spinaci	5	10
Uova	1 x 8	1 x 8
Parmigiano reggiano	3	3
Pangrattato	q.b.	q.b.
Olio evo	3	5
Sale	q.b.	q.b.

TORTINO ARCOBALENO

Uova	2 x 3	1
Carote	10	15
Patate	10	15
Piselli	6	10
Olio evo	3	5
Parmigiano reggiano	3	3
Sale	q.b.	q.b.

FLAN DI SPINACI

Uova	2 x 3	1
Spinaci	25	50
Parmigiano reggiano	8	15
Olio evo	3	5
Sale	q.b.	q.b.
Patate	40	70
Latte intero UHT	5	10
Pangrattato	q.b.	q.b.

TORTINO/FRITTATA DI SPINACI

Uova	2 x 3	1
Spinaci	10	30
Parmigiano reggiano	3	3
Olio evo	3	5
Sale	q.b.	q.b.

TORTINO DI PATATE

Patate	30	60
Parmigiano reggiano	3	3
Pangrattato	3	3
Sale	0,5	0,6
Uova	1x5	1x4
Olio evo	3	5

FRITTATINA AGLI AROMI

Uova	2 x 3	1
Parmigiano reggiano	3	3
Olio evo	3	5
Maggiorana	q.b.	q.b.
Menta	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

LENTICCHIE E LEGUMI IN UMIDO/SALTATI

Lenticchie /altri legumi secche/i	30	70
Lenticchie /altri legumi in scatola al naturale	60	140
Pomodori pelati	15	30
Olio evo	3	5
Piante aromatiche ed ortaggi	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

CROCCHETTE DI LENTICCHIE IN UMIDO

Lenticchie secche	20	40
Lenticchie in scatola al naturale	40	100
Pomodori pelati	15	30
Uova	1 x 8	1 x 8
Mollica di pane	10	10
Latte intero UHT	10	10
Olio evo	3	5
Parmigiano reggiano	3	3
Piante aromatiche ed ortaggi	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

MOUSSE DI TONNO

Tonno sott'olio	10	30
Robiola	20	60
Limone succo	2	5
Olio evo	3	5
Sale	q.b.	q.b.

1.2.2 SECONDI PIATTI FREDDI

PROSCIUTTO COTTO:	30	80
--------------------------	----	----

MANZO STUFATO OLIO E LIMONE

Manzo stufato	30	80
Olio evo	2	5
Limone	1 x 6	1 x 5

FORMAGGI:**PRIMOSALE, RASCHERA,
MOZZARELLA/FIORDILATTE,**

CACIOTTINA FRESCA, CRESCENZA, STRACCHINO, RICOTTA, ROBIOLA FRESCA, FONTAL, TOMA DOP, QUARTIROLO, TOMINO PARMIGIANO	40	80
GRANA PADANO DOP PIEMONTESE	30	50
	30	60

TONNO SOTT'OLIO ben sgocciolato	40	80
--	----	----

MOUSSE DI TONNO

Tonno sott'olio	10	30
Robiola	20	60
Limone succo	2	5

MOUSSE DI PROSCIUTTO COTTO

Prosciutto cotto	15	40
Robiola	20	50
Limone succo	1,5	5

1.2.3 CONTORNI

SPINACI/COSTINE SALTATE ALL'OLIO

Spinaci /Costine Surgelati	80	150
Costine Fresche	130	250
Olio evo	5	5
Sale	q.b.	q.b.

SPINACI/COSTINE ALL'OLIO E PARMIGIANO

Spinaci surgelati	80	150
Costine surgelate	80	150
Costine fresche	130	250
Olio evo	5	7
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	5	5

PUREA DI PATATE

Patate	80	130
Latte intero UHT	25	40
Burro	5	5
Sale	q.b.	q.b.

PUREA DI PATATE E ZUCCA

Patate	50	70
Zucca gialla	50	70
Latte intero UHT	25	40
Burro	5	5
Sale	q.b.	q.b.

PUREA DI PATATE E CAROTE

Patate	50	80
Carote	50	70
Latte intero UHT	25	40
Burro	5	5
Sale	q.b.	q.b.

PATATE AL FORNO

Patate	100	180
Olio evo	5	7
Aromi : Rosmarino, Alloro	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

PATATE PREZZEMOLATE

Patate	100	180
Olio evo	5	7
Piante Aromatiche : prezzemolo fresco	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

FAGIOLINI SALTATI ALL'OLIO

Fagiolini surgelati	60	130
Olio evo	5	5
Sale	q.b.	q.b.

FAGIOLINI E CAROTE LESSI CALDI

Fagiolini surgelati	30	60
Carote	50	80
Olio evo	5	5
Sale	q.b.	q.b.
Aceto di vino	q.b.	q.b.

FAGIOLINI LESSI CALDI/SALTATI ALL'OLIO

Fagiolini surgelati	60	130
Olio evo	5	5
Sale	q.b.	q.b.

BROCCOLI LESSI/SALTATI CALDI

Broccoli freschi	130	200
Olio evo	5	5
Limone	1 x 4	1 x 4
Sale	q.b.	q.b.

CAVOLFIORE SALTATO ALL'OLIO

Cavolfiori	100	180
Olio evo	5	5
Sale	q.b.	q.b.

CAVOLFIORE GRATINATO AL FORNO

Cavolfiori	100	180
Olio evo	5	5
Parmigiano reggiano	3	5
Pangrattato	3	5
Sale	q.b.	q.b.

GRATINATA AL FORNO

Zucca	100	200
Olio evo	5	5
Parmigiano reggiano	3	5
Pangrattato	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

ZUCCA E PATATE GRATINATE AL FORNO

Zucca	70	100
Patate	50	100
Olio evo	5	5
Parmigiano reggiano	3	3
Sale	q.b.	q.b.
Pangrattato	q.b.	q.b.

CAROTE AL FORNO

Carote	90	180
Olio evo	5	5
Aromi :Prezzemolo –	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

CAROTE LESSE CALDE

Carote	90	180
Olio evo	5	5
Sale	q.b.	q.b.

CAROTE SALTATE AL BURRO

Carote	90	180
Olio evo	2	4
Burro	3	6
Sale	q.b.	q.b.

CAROTE SALTATE ALL'OLIO

Carote	90	180
Olio evo	5	7
Sale	q.b.	q.b.

FINOCCHI SALTATI ALL'OLIO

Finocchi	100	160
Olio evo	5	5
Sale	q.b.	q.b.

FINOCCHI GRATINATI AL FORNO

Finocchi	100	160
Olio evo	5	5
Parmigiano reggiano	3	5
Pangrattato	3	3
Sale	q.b.	q.b.

PISELLINI SALTATI ALL'OLIO

Pisellini surgelati	30	100
Olio evo	5	5
Aromi : Cipolla	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

CAROTE E PISELLINI SALTATI ALL'OLIO

Carote fresche	15	50
Pisellini surgelati	15	50
Olio evo	5	5
Piante Aromatiche : prezzemolo	q.b.	q.b.
Sale		

ZUCCHINE PRIMAVERA/POMODORO

Zucchine	100	135
Pomodoro	30	50
Olio evo	5	5
Aromi : Prezzemolo	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

ZUCCHINE TRIFOLATE

Zucchine	100	135
Olio evo	5	7
Prezzemolo	q.b.	q.b.
Basilico	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

ZUCCHINE E MELANZANE TRIFOLATE

Zucchine	65	80
Melanzane	45	70
Olio evo	5	7
Prezzemolo	q.b.	q.b.
Basilico	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

INSALATA VERDE

Insalata verde	20	50
Olio evo	5	5
Aceto	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

INSALATA DI FINOCCHI

Finocchi	55	110
Olio evo	5	5
Limone	1 x 4	20
Sale	q.b.	q.b.

CAROTE GRATTUGIATE

Carote	50	110
Olio evo	5	5
Limone	1 x 4	1 x 4
Sale	q.b.	q.b.

INSALATA DI POMODORI

Pomodori	80	150
Olio evo	5	5
Aceto	q.b.	q.b.
Origano	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

1.2.4 PANE e FRUTTA

PANE PER PRANZO	30	60
PANE PER MERENDA	30	
FRUTTA DI STAGIONE	130/150	140/160
FRUTTA DI STAGIONE MERENDA	130/150	

1.2.5 MERENDA

PIZZA AL POMODORO

Farina	40
Lievito di birra	2
Pomodori pelati	4
	0
Olio evo	5
Origano	q.b.
Sale	q.b.

PIZZA AL POMODORO FRESCO

Farina	40
Lievito di birra	2
Pomodori freschi	40
Olio evo	5
Origano	q.b.
Sale	q.b.

FOCACCIA BIANCA

Farina	40
Lievito	2
Olio evo	5
Rosmarino	q.b.
Sale	q.b.

PANE CON POMODORO. OLIO

Pane	30
Pomodoro	40
Olio evo	3
Sale	q.b.

PANE E CRESCENZA

Pane	30
Crescenza	20

PANE CON OLIO

Pane	30
Olio evo	5

FARINATA

Farina di ceci	20
Olio evo	4
Sale	q.b.

SPREMUTA D'ARANCIA CON BISCOTTI SECCHI/FETTE BISCOTTATE

Arancia spremuta	100 cc
Zucchero	5
Biscotti/Fette biscottate	20/20

MOUSSE DI FRUTTA

n. 1 Confezione no kiwi, frutti di bosco	100
--	-----

MOUSSE DI FRUTTA CON BISCOTTI

Mousse di frutta monorazione no kiwi,frutti di bosco	100
Biscotti secchi	20

TORTA MARGHERITA

Farina	30
Uova	1 x 4
Zucchero	15
Burro	5
Latte intero UHT	20
Lievito	2

TORTA DI MELE

Farina	25
Uova	1 x 6
Zucchero	15
Burro	5
Latte intero UHT	13
Lievito	2
Mele	25
Glassatura (consigliata):	
Zucchero	3
Limone succo	2

TORTA ALLO YOGURT E TE' DETERMINATO

Farina	30
Uova	1 x 4
Zucchero	15
Burro	5
Latte intero UHT	15

Lievito	2
Yogurt al naturale	20
Tè deteinato	1 x 2
Zucchero	10

TISANA ALLA FRUTTA CON PANE E MARMELLATA

Pane	30
Marmellata	15
Tisana alla frutta	1 bustina x 2
Zucchero	5

TISANA ALLA FRUTTA CON PANE E MIELE

Pane	30
Tisana alla frutta	1 bustina x 2
Zucchero	5
Miele	10

TISANA ALLA FRUTTA E FETTE BISCOTTATE CON MIELE

Tisana alla frutta	1 bustina x 2
Zucchero	5
Fette biscottate	15
Miele	15

TISANA ALLA FRUTTA E FETTE BISCOTTATE

Tisana alla frutta	1 bustina x 2
Zucchero	5
Fette biscottate	20

TE' DETEINATO E FETTE BISCOTTATE CON MIELE O MARMELLATA

Tè deteinato	1 bustina x 2
Zucchero	5
Fette biscottate	20
Miele/Marmellata	15

TE' DETEINATO CON PANE E MARMELLATA

Tè deteinato	1 bustina x 2
Pane	30
Zucchero	10
Marmellata	15

KARCADE' E FETTE BISCOTTATE O PANE CON MIELE O MARMELLATA

Karkadè	1 bustina x 2
Zucchero	5
Fette biscottate/Pane	20/30
Miele/Marmellata	15

LATTE CON ORZO E BISCOTTI SECCHI/FETTE BISCOTTATE

Latte intero fresco	130
Orzo solubile	2
Zucchero	5
Biscotti/Fette biscottate	20/20

LATTE CON RISO SOFFIATO

Latte intero fresco	130
Zucchero	5
Riso soffiato	15

LATTE CON CORN FLAKES

Latte intero fresco	130
Zucchero	5
Corn flakes	15

LATTE E MIELE CON FETTE BISCOTTATE

Latte intero fresco	130
Miele	10
Fette biscottate	20

LATTE E CACAO CON FETTE BISCOTTATE

Latte intero fresco	130
Cacao amaro	5
Zucchero	10
Fette biscottate	20

CREMA DI RICOTTA E CACAO CON FETTE**BISCOTTATE O PANE**

Ricotta	40
Zucchero	10
Cacao amaro	3
Fette biscottate/pane	20/20
Latte intero fresco	q.b.

YOGURT ALLA FRUTTA no kiwi, frutti di bosco n. 1 vasetto gr. 125

BUDINO (VANIGLIA/CREME CARAMEL /CIOCCOLATO) n. 1 vasetto gr 100

SUCCO DI FRUTTA CON BISCOTTI SECCHI

Succo di frutta no arancia, kiwi, frutti di bosco	125
Biscotti	20

FRUTTA COTTA CON BISCOTTI

Mele/Pere/Prugne	150
Biscotti secchi	18

BANANA O MELONE

Banana	n. 1 da gr. 130
Melone	gr. 250

1.2.6 DIETA IN BIANCO

PRANZO

PASTA O RISO ALL'OLIO	
Pasta/Riso	40
Olio evo	5
Parmigiano reggiano	3
Sale	q.b.

A. CARNE DI BOVINO/TACCHINO/POLLO AI FERRI

Carne di bovino/tacchino/pollo ai ferri	50
Olio evo	5
Limone	1 x 4
Sale	q.b.

B. FILETTO DI PLATESSA ALL'OLIO E LIMONE

Filetto di platessa (peso lordo)	110
Olio evo	5
Limone	1 x 4
Sale	q.b.

CAROTE/PATATE LESSE

Carote/Patate	80
Olio evo	5
Sale	q.b.

PANE 25

FRUTTA DI STAGIONE (peso lordo) 150

MERENDA

TISANA ALLA FRUTTA CON BISCOTTI SECCHI	
Tisana	1 bustina x 2
Zucchero	5
Biscotti	20

2. SCUOLE D'INFANZIA

2.1 PRIMI PIATTI

DESCRIZIONE DEI PIATTI	GRAMMATURA BAMBINI	GRAMMATURA ADULTI
RISO ASCIUTTO	50	80
PASTA ASCIUTTA NEI VARI FORMATI	50	80
TAGLIATELLE ALL'UOVO	40	70
PASTINA PER BRODO	30	45
RISO NEI VARI PASSATI	25	40
PASTA NEI VARI PASSATI	25	40
ORZO PERLATO	25	40
FARRO	25	40
CROSTINI	25	40
FARINA DI MAIS PER POLENTA	40	65
SEMOLA di GRANO DURO	30	60

Il sedano deve essere escluso da qualsiasi preparazione.

Il parmigiano deve essere sempre servito a parte, tranne nei casi in cui fa parte integrante della ricetta (es. sugo al pesto, gnocchi alla romana, polpette, tortini, piatti gratinati)

SUGO DI POMODORO

Pomodori pelati	40	70
Aromi : Cipolla	4	5
Carota	4	5
Olio evo	3	3
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	3	5

E' consentita l'aggiunta di una ridotta quantità di zucchero come correttore di acidità

SUGO AL POMODORO E RICOTTA

Pomodori pelati	30	40
Ricotta	8	15
Ortaggi	q.b.	q.b.
Erbe aromatiche	q.b.	q.b.
Olio evo	3	3
Sale	q.b.	q.b.

SUGO AL POMODORO E SOIA

Pomodori pelati	40	60
Fiocchi di soia	10	15
Ortaggi	q.b.	q.b.
Erbe aromatiche	q.b.	q.b.
Olio evo	3	3
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	3	5

RAGU' DI SOIA

Pomodori pelati	40	60
Fiocchi di soia	10	15
Ortaggi : carote, cipolle	q.b.	q.b.
Erbe aromatiche	q.b.	q.b.
Olio evo	3	3
Sale	q.b.	q.b.

Parmigiano reggiano	3	5
---------------------	---	---

SUGO ALLA MILANESE/ ALLO ZAFFERANO

Zafferano	1 bustina x 4	1 bustina x 4
Burro	5	5
Brodo vegetale	q.b.	q.b.
Carota	4	5
Cipolla	4	5
Sale	q.b.	q.b.

Parmigiano reggiano	3	5
---------------------	---	---

RAGU' DI CARNE

Carne di bovino adulto	25	40
Pomodori pelati	40	60
Olio evo	3	3
Carota	4	5
Cipolla	4	5
Sale	q.b.	q.b.
Rosmarino	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	3	5

SUGO AGLI AROMI

Rosmarino e Salvia	q.b.	q.b.
Olio evo	5	7
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	3	5

SUGO OLIO E PARMIGIANO

Olio evo	5	5
Parmigiano reggiano	3	5
Sale	q.b.	q.b.

SUGO DI ZUCCHINE

Pomodori pelati	35	60
Zucchine	25	50
Olio evo	3	3
Aromi : Cipolla	4	5
Carota	4	5
Basilico	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	3	5

SUGO ALLE MELANZANE

Pomodori pelati	40	60
Melanzane	15	30
Aromi: Cipolla	4	5
Carota	4	5
Prezzemolo	0,1	0,1
Olio evo	3	3
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	3	5

SUGO AI PISELLI (per risotto)

Pisellini surgelati	30	40
Burro	5	7
Brodo vegetale	q.b.	q.b.
Carote	4	5
Cipolle	4	5
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	5	5

SUGO AI BROCCOLI

Broccoli	40	100
Olio evo	3	5
Sale	q.b.	q.b.
Maggiorana	q.b.	q.b.
Cipolle	3	5
Carote	3	5
Parmigiano reggiano	3	5

SUGO AL TONNO

Pomodori pelati	40	60
Tonno sott'olio	20	30
Aromi : Cipolla	4	4
Carota	4	4
Basilico	q.b.	q.b.
Olio evo	3	3
Sale	q.b.	q.b.

RAGU' VEGETALE

Pomodori pelati	40	60
Carote	10	15
Fagiolini surgelati	10	15
Piselli surgelati	10	10
Zucchine/zucca	20	30
Aromi : Cipolla	4	5
Carote	4	5
Olio evo	3	3
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	3	5

RAGU' VEGETALE BIANCO

Carote	10	15
Fagiolini	10	15
Piselli	10	10
Zucchine/zucca	20	30
Aromi: Cipolla	4	5
Carota	4	5
Olio evo	3	3
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	3	5

PESTO CONFEZIONATO

Pesto confezionato	20	30
Olio evo	5	7
Sale	q.b.	q.b.

SUGO AL PESTO

Basilico	20	30
Olio evo	5	7
Parmigiano reggiano	3	5
Pinoli	3	3
Aglio	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

SUGO ALLE VERDURE

Verdure miste: carote, zucchine, pomodori datterini, melanzane fagiolini, piselli, cipolla	50	70
Erbe aromatiche	q.b.	q.b.
Olio evo	3	3
Parmigiano reggiano	3	5
Sale	q.b.	q.b.

SUGO AL PESTO PATATE E FAGIOLINI

Basilico	7-14	15-20
Olio evo	5	7
Parmigiano reggiano	5	7
Pinoli	3	6
Fagiolini	20	30
Patate	20	30
Sale	q.b.	q.b.
Aromi : Cipolla	4	5
Carota	4	5
Basilico	4	5

SUGO DI POMODORO FRESCO E BASILICO

Pomodoro fresco	60	80
Olio evo	3	3
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	3	5

SUGO AI PEPERONI

Pomodori pelati	40	60
Peperoni	30	50
Carote	4	5
Cipolle	4	5
Olio evo	3	3
Basilico	0,2	0,3

SUGO ALLA CREMA DI ZUCCHINE

Zucchine	50	80
Prezzemolo	q.b.	q.b.
Olio evo	3	5
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	3	5

SUGO AI FAGIOLI BORLOTTI

Fagioli secchi	25	40
Pomodori pelati	5	5
Cipolle	5	5
Olio evo	3	5
Brodo vegetale	q.b.	q.b.
Alloro	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	5	5

BRODO VEGETALE

Brodo vegetale :Patata	30	50
Carota	10	15
Cipolla	10	15
Olio evo	3	3
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	3	5

Si richiede che le verdure impiegate per la preparazione del brodo di verdura vengano passate ed inserite nel brodo stesso. Quando la stagionalità lo consente, alle sopraccitate verdure si aggiunge lo zucchini.

PASSATO DI VERDURA

Zucca o Zucchine	30	40
Carote	20	20
Costine	20	20
Verza	10	10
Porri	5	5
Patate	45	60
Aromi : Cipolla	4	5
Carota	4	5
Olio evo	3	3
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	3	5

PASSATO DI PATATE E PORRI

Patate	80	90
Porri	40	50
Aromi: Carota	4	4
Cipolla	4	4
Olio evo	3	3
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	3	5

PASSATO DI ZUCCA

Zucca	50	70
Patata	40	60
Aromi : Carota	4	5
Cipolla	4	5
Olio evo	3	3
Sale	q.b..	q.b.
Parmigiano reggiano	3	5

PASSATO DI LEGUMI

Legumi: Cannellini,Piselli,Ceci	20	40
Patate	35	50
Aromi : Cipolla	4	5
Carota	4	5
Olio evo	3	3
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	3	5

PASSATO DI CECI

Ceci secchi	20	40
Patate	35	50
Cipolle	6,5	7
Salvia	q.b.	q.b.
Olio evo	3	3
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	3	5

PASSATO DI LENTICCHIE

Lenticchie secche	15	30
Patate	30	50
Cipolle	4	5
Carote	4	5
Olio evo	3	3
Pomodori pelati	5	5
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	3	5

VELLUTATA DI ERBETTE

Erbette	60	80
Patate	45	65
Carote	5	5
Cipolle	5	5
Sale	q.b.	q.b.
Olio evo	3	3
Parmigiano reggiano	3	5

VELLUTATA DI VERDURA

Zucca o Zucchine	30	40
Patate	45	65
Cipolle	4	5
Carote	24	25
Costine	20	20
Verza inv.	5	10
Porri inv.	5	5
Sale	q.b.	q.b.
Olio evo	3	3
Parmigiano reggiano	3	5

VELLUTATA DI ZUCCA

Zucca	50	70
Patate	45	65
Cipolle	4	5
Carote	4	5
Sale	q.b.	q.b.
Olio evo	3	3
Parmigiano reggiano	3	5

VELLUTATA DI PATATE E PORRI

Patate	65	85
Porri	40	50
Carote	4	5
Cipolle	4	5
Sale	q.b.	q.b.
Olio evo	3	3
Parmigiano reggiano	3	5

VELLUTATA/MINESTRA DI PATATE E CAROTE

Patate	45	85
Carote	25	50
Aromi : Carote	4	5
Cipolle	4	5
Sale	q.b.	q.b.
Olio evo	3	3
Parmigiano reggiano	3	5

CREMA DI FAGIOLI CANNELLINI

Fagioli cannellini	25	40
Patate	10	15
Cipolle	3	5
Olio evo	3	5
Alloro	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	3	5

MINESTRA DI CECI ED ERBETTE

Ceci secchi	30	40
Erbette	30	40
Cipolle	0,8	1,2
Aglione	q.b.	q.b.
Pomodori pelati	30	40
Olio evo	3	3
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	3	5

MINESTRA DI PISELLI

Piselli surgelati	25	35
Patate	40	55
Aromi : Cipolla	4	4
Carota	4	4
Olio evo	3	3
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	3	5

MINESTRA DI PATATE

Patate	80	120
Cipolle	4	5
Carote	4	5
Olio evo	3	3
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	3	5

PASTA IN BIANCO

Olio evo	3	5
Burro	2	2
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	5	5

GNOCCHI ALLA ROMANA

Semola di grano duro	30	60
Uova	1 x 6	1 x 4
Latte intero UHT	100	200
Burro	5	8
Parmigiano reggiano	5	10
Olio evo	3	5
Sale	q.b.	q.b.

POLENTA

Acqua	q.b.	q.b.
Farina gialla	40	65
Olio evo	3	3
Sale	q.b.	q.b.

POLENTA CONCIA

Acqua	q.b.	q.b.
Farina gialla	40	65
Burro	10	15
Toma DOP/Raschera DOP	40	60
Sale	q.b.	q.b.

PIZZA AL POMODORO piatto unico

Farina	60	70
Lievito di birra	2	2
Pomodori pelati	50	60
Mozzarella	30	50
Olio evo	5	7
Origano	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

PIZZA CON POMODORO FRESCO piatto unico

Farina	50	70
Pomodoro fresco	50	60
Mozzarella	30	50
Olio evo	5	7
Lievito	2	2
Origano	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

2.2 SECONDI PIATTI CALDI

COSCIA DI POLLO ARROSTO

Coscia (fuso/sovracoscia) di Pollo (peso lordo)	180	200
Olio evo	5	5
Aromi: Rosmarino, Salvia	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

PETTO DI POLLO INFARINATO/AL LIMONE

Petto di pollo	60	100
Farina	10	10
Olio evo	5	5
Sale	q.b.	q.b.
Limone (a parte)	1 x 4	1 x 4

SPEZZATINO/ROLATINE DI POLLO AGLI AROMI

Sovracosce di pollo	70	120
Rosmarino	q.b.	q.b.
Olio evo	3	5
Sale	q.b.	q.b.

SPEZZATINO DI TACCHINO IN UMIDO CON PISELLI

Carne di tacchino	65	110
Pomodori pelati	60	80
Olio evo	5	5
Pisellini surgelati	50	90
Carote	4	6
Cipolle	4	6
Sale	q.b.	q.b.

SPEZZATINO DI TACCHINO IN UMIDO

Carne di tacchino	65	110
Pomodori pelati	60	80
Olio evo	5	5
Carote	4	6
Cipolle	4	6
Sale	q.b.	q.b.

PETTO DI TACCHINO ALLA PIZZAIOLA

Petto di tacchino	60	100
Pomodori pelati	20	30
Olio evo	5	5
Farina	q.b.	q.b.
Aromi: Origano	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

ARROSTO DI TACCHINO

Fesa di tacchino	65	110
Carote	5	7
Cipolla	5	7
Rosmarino	q.b.	q.b.
Salvia	q.b.	q.b.
Olio evo	3	5
Sale	q.b.	q.b.

BOCCONCINI DI TACCHINO ALLA CONTADINA

Fesa di tacchino	65	110
Piselli surgelati	5	20
Peperoni	3	12
Carote	5	15
Brodo vegetale per salsa	q.b.	q.b.
Piante aromatiche ed ortaggi	q.b.	q.b.
Farina	q.b.	q.b.
Olio evo	3	3
Sale	q.b.	q.b.

PETTO DI TACCHINO/POLLO /LONZA IMPANATO AL FORNO

Petto di tacchino/pollo/lonza	60	100
Uova	1 x 6	1 x 6
Pangrattato	10	15
Olio evo	5	5
Limone	1x4	1x4
Sale	q.b.	q.b.

PETTO DI TACCHINO/POLLO /LONZA INFARINATO AL FORNO

Petto di tacchino/pollo/lonza a fette	60	100
Farina	10	15
Olio evo	5	5
Limone	1X4	1X4
Sale	q.b.	q.b.

ARROSTO DI LONZA

Lonza di maiale	65	110
Carote	5	7
Cipolla	5	7
Rosmarino	q.b.	q.b.
Salvia	q.b.	q.b.
Olio evo	5	5
Sale	q.b.	q.b.

ARROSTO DI LONZA AL LATTE

Lonza	65	110
Latte intero UHT	8	20
Olio evo	3	3
Carote	4	5
Cipolle	4	5
Farina	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

SPEZZATINO DI MAIALE IN UMIDO

Carne di maiale (coscia o lonza)	65	110
Pomodori pelati	60	80
Olio evo	3	5
Carote	4	6
Cipolle	4	6
Sale	q.b.	q.b.

LONZA ALLA PIZZAIOLA

Lonza di maiale	60	100
Pomodori pelati	20	30
Olio evo	3	3
Farina	q.b.	q.b.
Aromi : Origano	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

POLPETTE DI LONZA ALLA PIZZAIOLA

Lonza	50	80
Uova	1 x 8	1 x 8
Parmigiano reggiano	5	5
Latte	10	20
Mollica di pane	15	25
Pangrattato	q.b.	q.b.
Aromi : Cipolla	4	5
Carota	4	5
Origano	q.b.	q.b.
Olio evo	3	3
Sale	q.b.	q.b.
Pomodori pelati	25	30

POLPETTONE DI BOVINO IN UMIDO

Carne di bovino adulto	50	80
Pomodori pelati	20	30
Uova	1 x 8	1 x 8
Parmigiano reggiano	3	3
Latte intero UHT	10	10
Mollica di pane	10	10
Pangrattato	q.b.	q.b.
Aromi : Cipolla	4	5
Carota	4	5
Prezzemolo	q.b.	q.b.
Olio evo	3	3
Sale	q.b.	q.b.

POLPETTONE DI BOVINO E SPINACI AL FORNO

Carne di bovino adulto	50	80
Latte intero UHT	8	15
Spinaci surgelati	20	40
Uova	1 x 8	1 x 8
Rosmarino, Salvia	q.b.	q.b.
Pangrattato	4	7
Olio evo	5	7
Sale	q.b.	q.b.

ARROSTO DI BOVINO

Carne di bovino adulto	65	110
Carote	5	7
Cipolla	5	7
Rosmarino	q.b.	q.b.
Salvia	q.b.	q.b.
Alloro	q.b.	q.b.
Olio evo	5	5
Sale	q.b.	q.b.

SPEZZATINO DI BOVINO IN UMIDO CON PATATE

Carne di bovino adulto	70	120
Pomodori pelati	60	80
Olio evo	5	7
Patate	110	160
Aromi : Cipolla	4	6
Carota	4	6
Sale	q.b.	q.b.

POLPETTE DI BOVINO IN UMIDO

Carne di bovino adulto	50	80
Uova	1 x 8	1 x 8
Parmigiano reggiano	3	5
Latte intero UHT	10	10
Mollica di pane	10	10
Pangrattato	q.b.	q.b.
Pomodori pelati	25	30
Aromi : Cipolla	4	5
Carota	4	5
Prezzemolo	q.b.	q.b.
Olio evo	3	3
Sale	q.b.	q.b.

FILETTO DI PLATESSA IMPANATO AL

Filetto di platessa surgelato (peso lordo)	120	140
Uovo intero	1 x 6	1 x 6
Pangrattato	10	10
Olio evo	5	5
Limone	1 x 4	1 x 4
Sale	q.b.	q.b.

FILETTO DI HALIBUT/PLATESSA INFARINATO AL FORNO

Halibut/Platessa (peso lordo)	120	140
Farina	q.b.	q.b.
Olio evo	5	7
Sale	q.b.	q.b.
Limone (a parte)	1 x 4	1 x 4

FIORE DI NASELLO OLIO E LIMONE

Fiore di nasello	120	140
Olio evo	5	5
Sale	q.b.	q.b.
Limone	1 x 4	1 x 4

POLPETTE/CROCCHETTE DI PESCE AL FORNO

Filetto surgelato (platessa/halibut/nasello) (peso lordo)	90	100
Uova	1 x 8	1 x 8
Mollica di pane	10	10
Latte intero UHT	10	10
Parmigiano reggiano	3	3
Olio evo	3	3
Aromi : Cipolla	4	4
Carota	4	4
Prezzemolo	q.b.	q.b.
Pangrattato	q.b.	q.b.
Limone	1 x 4	1 x 4
Sale	q.b.	q.b.

FILETTI DI HALIBUT GRATINATI

Halibut surgelato (peso lordo)	120	140
Aromi (Rosmarino e Salvia)	q.b.	q.b.
Pangrattato	15	20
Olio evo	5	7
Farina	q.b.	q.b.
Aceto di vino	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

TORTINO LATTE E PARMIGIANO

Uova	1	1
Latte intero UHT	10	10
Parmigiano reggiano	7	7
Olio evo	5	5
Sale	q.b.	q.b.

FLAN DI SPINACI

Uova	1	1
Spinaci	30	50
Parmigiano reggiano	10	15
Olio evo	3	5
Sale	q.b.	q.b.
Patate	50	70
Latte intero UHT	6	10
Pangrattato	q.b.	q.b.

TORTINO DI SPINACI

Uova	1	1
Spinaci surgelati	30	30
Parmigiano reggiano	3	3
Olio evo	5	5
Sale	q.b.	q.b.

TORTINO CON ZUCCHINE

Uova	1	1
Zucchine	30	30
Olio evo	5	5
Parmigiano reggiano	3	3
Aromi: Prezzemolo	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

TORTINO ARCOBALENO

Uova	1	1
Carote	12	15
Patate	12	15
Piselli surgelati	6	10
Olio evo	5	5
Parmigiano reggiano	3	3
Sale	q.b.	q.b.

TORTINO/FRITTATA DI ERBETTE

Uova	1	1
Erbette	30	30
Parmigiano reggiano	3	3
Olio evo	5	5
Sale	q.b.	q.b.

SFORMATO DI PATATE AL GRATIN

Patate	80	100
Parmigiano reggiano	15	20
Pangrattato	5	5
Uova	1 x 5	1 x 4
Olio evo	5	7
Sale	q.b.	q.b.

POLPETTINE DI RICOTTA AL FORNO

Ricotta	50	100
Patate	40	80
Uova	1 x 6	1 x 6
Parmigiano reggiano	7	10
Pangrattato	4	7
Olio evo	3	5
Sale	q.b.	q.b.

STRACCHINATA DI PATATE AL FORNO/GRATIN

Patate	50	100
Stracchino	25	50

CROCCHETTE DI PROSCIUTTO TOFU ED ERBETTE

Prosciutto cotto a dadini	20	30
Tofu	20	30
Erbette surgelate	30	30
Parmigiano reggiano	7	10
Pangrattato	4	7
Burro	3	5
Olio evo	3	5
Piante aromatiche e ortaggi: prezzemolo	qb	qb
Sale	qb	qb

CROCCHETTE/BURGER DI TOFU ED ERBETTE/ZUCCHINE

Tofu	30	40
Erbette surgelate, Zucchini	30	30
Pangrattato/mollica di pane	4	7
Olio evo	3	5
Piante aromatiche e ortaggi: prezzemolo, maggiorana	qb	qb
Sale	qb	qb

2.3 SECONDI PIATTI FREDDI

PROSCIUTTO COTTO 40 80

TONNO SOTT'OLIO ben sgocciolato 50 80
 Parmigiano reggiano 3 6

Uova 1 x 6 1 x 4
 Maggiorana q.b. q.b.
 Basilico q.b. q.b.
 Olio evo 3 5
 Pangrattato 4 7
 Sale q.b. q.b.

LENTICCHIE E ALTRI LEGUMI IN UMIDO/SALTATI

Lenticchie /altri legumi secche/i 40 70
 Lenticchie /altri legumi in scatola al naturale 80 140
 Pomodori pelati 20 30
 Olio evo 3 5
 Piante aromatiche ed ortaggi q.b. q.b.
 Sale q.b. q.b.

PARMIGIANA DI ZUCCHINE E DI RICOTTA AL FORNO

Ricotta 80 100
 Zucchine 60 80
 Prosciutto cotto a dadini 20 30
 Parmigiano reggiano 7 10
 Pangrattato 4 7
 Burro 3 5
 Olio evo 3 5
 Piante aromatiche e ortaggi:
 prezzemolo q.b. q.b.
 Sale q.b. q.b.

BRESAOLA CON OLIO E LIMONE

Bresaola	40	60
Olio evo	3	3
Limone	1x5	1x5

ARROSTO DI TACCHINO FREDDO OLIO E LIMONE

Fesa di tacchino arrosto (senza polifosfati)	40	80
Olio evo	3	3
Limone	1x5	1x5

MANZO STUFATO OLIO E LIMONE

Manzo stufato	40	80
Olio evo	3	3
Limone	1x5	1x5

FORMAGGI

Mozzarella/Fiordilatte, Caciottina fresca		
Mozzarella/Fiordilatte, Caciottina fresca Robiola , Stracchino, Asiago,	50	80
Primosale, Tomino, Ricotta ,Bra Dop,Fontal, Crescenza, Berna, Raschera ,Toma Dop, Quartirolo		
Grana Padano	40	60
Parmigiano Reggiano	40	50

2.4 CONTORNI**SPINACI/COSTINE SALTATI ALL'OLIO**

Spinaci/Costine surgelati	100	150
Costine fresche	150	250
Olio evo	5	5
Sale	q.b.	q.b.

SPINACI GRATINATI AL FORNO

Spinaci	100	150
Olio evo	5	5
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	5	5
Pangrattato	q.b.	q.b.

SPINACI ALL'OLIO E PARMIGIANO

Spinaci surgelati	100	150
Olio evo	5	7
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	5	5

COSTINE ALL'OLIO E PARMIGIANO

Costine	surgelate	100	150
	fresche	150	250
Olio evo		5	7
Sale		q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano		5	5

PUREA DI PATATE

Patate		100	130
Latte intero UHT		30	40
Burro		5	5
Sale		q.b.	q.b.

PUREA DI CAROTE

Carote		60	80
Patate		40	50
Latte intero UHT		30	40
Burro		5	5
Sale		q.b.	q.b.

PATATE AL FORNO

Patate		120	180
Olio evo		5	7
Sale		q.b.	q.b.
Rosmarino		q.b.	q.b.
Alloro		q.b.	q.b.

PATATE CALDE LESSE

Patate		100	150
Olio evo		5	7
Sale		q.b.	q.b.

FAGIOLINI SALTATI ALL'OLIO

Fagiolini surgelati		80	130
Olio evo		5	5
Sale		q.b.	q.b.

FAGIOLINI AL POMODORO

Fagiolini surgelati		80	130
Olio evo		5	5
Pomodori pelati		25	60
Cipolle		3	5
Carote		3	5
Sale		q.b.	q.b.

FAGIOLINI LESSI CALDI

Fagiolini surgelati		80	130
Olio evo		5	5
Aceto		q.b.	q.b.
Sale		q.b.	q.b.

FAGIOLINI E CAROTE LESSI CALDI

Fagiolini surgelati	40	65
Carote	40	65
Olio evo	5	5
Sale	q.b.	q.b.
Aceto di vino	q.b.	q.b.

CAVOLFIORI/BROCCOLETTI SALTATI

Cavolfiori/Broccoli	110	180
Olio evo	5	5
Sale	q.b.	q.b.

CAVOLFIORI GRATINATI AL FORNO

Cavolfiori	110	180
Olio evo	5	5
Parmigiano reggiano	3	5
Pangrattato	3	5
Sale	q.b.	q.b.

ZUCCA GRATINATA AL FORNO

Zucca	130	200
Olio evo	5	5
Parmigiano reggiano	3	5
Pangrattato	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

ZUCCA E PATATE GRATINATE AL FORNO

Zucca	84	150
Patate	56	100
Olio evo	2	5
Parmigiano reggiano	3	5
Pangrattato	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

MACEDONIA DI PATATE E CAROTE PREZZEMOLATE ALL'OLIO

Patate	60	100
Carote	40	50
Olio evo	5	7
Aceto	q.b.	q.b.
Aromi : prezzemolo	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

CAROTE SALTATE AL BURRO

Carote	100	180
Olio evo	2	4
Burro	3	6
Sale	q.b.	q.b.

CAROTE/FINOCCHI SALTATI ALL'OLIO

Carote/Finocchi	100	180
Olio evo	5	7
Sale	q.b.	q.b.

CAROTE TRIFOLATE

Carote	100	180
Olio evo	5	7
Prezzemolo	q.b.	q.b.
Basilico	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

FINOCCHI GRATINATI AL FORNO

Finocchi	120	160
Olio evo	5	5
Parmigiano reggiano	3	5
Pangrattato	3	3
Sale	q.b.	q.b.

PISELLINI SALTATI ALL'OLIO

Pisellini surgelati	40	110
Olio evo	5	5
Aromi: Cipolla	4	5
Prezzemolo	4	5
Sale	q.b.	q.b.

ZUCCHINE PRIMAVERA

Zucchine	100	135
Pomodorini/pelati	10	20
Olio evo	5	5
Aromi : Prezzemolo	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

ZUCCHINE OLIO E PARMIGIANO

Zucchine	100	135
Olio evo	5	5
Aromi : Prezzemolo	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	5	5

ZUCCHINE E MELANZANE TRIFOLATE

Zucchine	70	80
Melanzane	50	70
Olio evo	5	5
Aromi : Prezzemolo	q.b.	q.b.
Basilico	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

ZUCCHINE E CAROTE SALTATE ALL'OLIO

Zucchine	70	80
Carote	50	70
Olio evo	5	5
Aromi : Prezzemolo	q.b.	q.b.
Basilico	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

INSALATA VERDE

Insalata verde	25	50
Olio evo	5	5
Aceto	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

INSALATA MISTA (VERDE/CAROTE)

Insalata verde	15	40
Carote	20	35
Olio evo	5	7
Aceto	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

FINOCCHI CRUDI IN INSALATA

Finocchi	60	110
Olio evo	5	5
Limone	1 x 4	1 x 4
Sale	q.b.	q.

INSALATA DI POMODORI

Pomodori	100	150
Olio evo	5	7
Aceto	q.b.	q.b.
Aromi : Origano	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

INSALATA DI POMODORI E FAGIOLINI

Pomodori	60	100
Fagiolini surgelati	40	50
Olio evo	5	7
Aceto	q.b.	q.b.
Aromi : Origano	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

INSALATA DI CAROTE RAPE'

Carote	50	110
Olio evo	5	7
Limone	1 x 4	1 x 4
Sale	q.b.	q.b.

INSALATA VERDE CON POMODORI

Insalata verde	20	40
Pomodori	40	80
Olio evo	5	7
Sale	q.b.	q.b.
Aceto	q.b.	q.b.

INSALATA DI CAVOLO

Cavolo verza	35	50
Olio evo	5	5
Aceto	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

CAROTE E SEDANO-RAPA RAPE'

Carote	30	60
Sedano - Rapa	30	50
Olio evo	5	5
Limone	1 x 4	1 x 4
Sale	q.b.	q.b.

INSALATA DI CAROTE E ZUCCHINE RAPE'

Zucchini	40	80
Olio evo	5	7
Limone	1 x 4	1 x 4
Sale	q.b.	q.b.

2.5. PANE E FRUTTA

PANE PER PRANZO 30 60

PANE PER MERENDA 40

FRUTTA DI STAGIONE peso lordo 130/150 140/160

2.6. MERENDA**PIZZA AL POMODORO**

Farina	50
Lievito di birra	2
Pomodori pelati	50
Olio evo	5
Origano	q.b.
Sale	q.b.

PIZZA CON POMODORO FRESCO

Farina	50
Pomodoro fresco	50
Olio evo	5
Lievito	2
Origano	q.b.
Sale	q.b.

PANE CON POMODORO FRESCO OLIO E ORIGANO

Pane	40
Pomodoro	50
Olio evo	3
Origano	q.b.
Sale	q.b.

BRUSCHETTA AL POMODORO

Pane tostato al forno	40
Pomodoro	50
Olio evo	3
Origano	q.b.
Sale	q.b.

FOCACCIA BIANCA

Farina	50
Lievito	2
Olio evo	5
Rosmarino	q.b.

PANE CON OLIO E ORIGANO

Pane	40
Olio evo	5
Origano	q.b.
Sale	q.b.

PANE CON BARRETTA DI CIOCCOLATO AL LATTE

Pane	40
Barretta di cioccolato al latte	20

FARINATA

Farina di ceci	30
Olio evo	5
Sale	q.b.

SPREMUTA D'ARANCIA CON BISCOTTI SECCHI

Arancia spremuta	120cc
Zucchero	5
Biscotti	20

TORTA VARIEGATA

Farina	30
Uova	1 x 4
Zucchero	15
Burro	5
Cacao amaro	3
Latte intero UHT	15
Lievito	2

TORTA DI MELE

Farina	25
Uova	1 x 6
Zucchero	15
Burro	5
Latte intero UHT	13
Lievito	2
Mele	25
Glassatura (consigliata):	
Zucchero	3
Limone succo	2

TORTA MARGHERITA

Farina	30
Uova	1 x 4
Zucchero	15
Burro	5
Latte intero UHT	15
Lievito	2

TISANA ALLA FRUTTA CON PANE E MARMELLATA

Pane	40
Marmellata	20
Tisana alla frutta	1 bustina x 2
Zucchero	5

TISANA ALLA FRUTTA E FETTE BISCOTTATE CON MIELE O MARMELLATA

Tisana alla frutta	1 bustina x 2
Zucchero	5
Fette biscottate	20
Miele/Marmellata	20

TE' DETEINATO E FETTE BISCOTTATE CON MIELE O MARMELLATA

Tè deteinato	1 bustina x 2
Zucchero	10
Fette biscottate	20
Miele/Marmellata	20

TE' DETEINATO/TISANA ALLA FRUTTA E PANE CON CREMA DI CIOCCOLATO E NOCCIOLE SPALMABILE

Tè deteinato	1 bustina x 2
Zucchero	10
Pane	40
Crema di cioccolato e nocciole	20

TE' DETEINATO E FETTE BISCOTTATE

Tè deteinato	1 bustina x 2
Zucchero	10
Fette biscottate	20

TE' DETEINATO/TE' FREDDO CON PANE E MARMELLATA

Tè deteinato in bustine/Tè freddo	1 x 2/200ml
Zucchero	10
Pane	40
Marmellata	20

TE' FREDDO E PANE CON BARRETTA DI CIOCCOLATO

Tè freddo	200ml
Pane	40
Barretta di cioccolato al latte	20

LATTE CON ORZO E BISCOTTI SECCHI

Latte intero fresco	150
Orzo solubile	5
Zucchero	5
Biscotti	20

LATTE CON RISO SOFFIATO

Latte intero fresco	150
Zucchero	5
Riso SOFFIATO	10

LATTE E CACAO CON FETTE BISCOTTATE

Latte intero fresco	150
Cacao amaro	7
Zucchero	12
Fette biscottate	20

LATTE CON CORN FLAKES

Latte intero fresco	150
Zucchero	5
Corn-flakes	20

LATTE E MIELE CON FETTE BISCOTTATE

Latte intero fresco	150
Miele (facoltativo)	10
Fette biscottate	20

BUDINO AL CREME CAMEL/VANIGLIA/CIOCCOLATO

Confezione di budino	100
----------------------	-----

MOUSSE DI FRUTTA

n. 1 confezione no kiwi, frutti di bosco	100
--	-----

BISCOTTI SECCHI

20

MARMELLATA

20

BANANA

n. 1 da gr. 130

CREMA DI RICOTTA E CACAO CON FETTE BISCOTTATE/PANE

Ricotta	50
---------	----

Zucchero	8
----------	---

Cacao amaro	5
-------------	---

Fette biscottate/pane	20/20
-----------------------	-------

Latte intero fresco	q.b
---------------------	-----

YOGURT ALLA FRUTTA

Yogurt alla frutta no kiwi, frutti di bosco	N 1. da gr. 125
---	-----------------

SUCCO DI FRUTTA CON BISCOTTI SECCHI

Succo di frutta no arancia, kiwi, frutti di bosco	125 cc
---	--------

Biscotti
20**TE' FREDDO****MELONE O ANGURIA**

200 ml

Melone/Anguria

PRODOTTI PAT

Gianduiotti	250
-------------	-----

Torcetti di lanzo	15
-------------------	----

2.7 DIETA IN BIANCO

2.7.1 PRANZO

PASTA O RISO ALL'OLIO

Pasta o Riso	50
Olio evo	5
Parmigiano reggiano	3
Sale	q.b.

CARNE DI BOVINO/TACCHINO/POLLO AI FERRI

Carne di bovino/tacchino/pollo ai ferri	60
Olio evo	5
Limone	1x4
Sale	q.b.

FILETTO DI PLATESSA OLIO E LIMONE

Filetto di platessa	120 g. (peso lordo)
Olio evo	5
Limone	1x4
Sale	q.b.

CAROTE/PATATE LESSE

Carote/Patate	100
Olio evo	5
Sale	q.b.

PANE

30

FRUTTA DI STAGIONE (peso lordo)

150

2.7.1. MERENDA

TISANA ALLA FRUTTA CON BISCOTTI SECCHI

Tisana	1 bustina x 2
Zucchero	10
Biscotti	20

3. SCUOLE DELL'OBBLIGO

Descrizione piatti	Grammature Scuole Primarie 1° ciclo (Fascia 1°)	Grammature Scuole Primarie 2° ciclo (Fascia 2°)	Grammature Scuole secondarie 1° grado/ Adulti
	Gr	Gr	Gr
Riso asciutto	60	70	80
Pasta asciutta nei vari formati	60	70	80
Ravioli di magro freschi/surgelati	70	90	130
Pasta asciutta nei vari formati	60	70	80
Tagliatelle secche all'uovo	60	70	80
Pasta nei vari passati	30	35	40
Riso nei vari passati	30	35	40
Pastina in brodo	35	40	45
Orzo perlato	30	35	40
Farro	30	35	40
Crostini	30	35	40
Farina di mais per polenta	45	50	65

Il sedano deve essere escluso da qualsiasi preparazione

Il parmigiano deve essere sempre servito a parte, tranne nei casi in cui fa parte integrante della ricetta (es. sugo al pesto, gnocchi alla romana, polpette, tortini, piatti gratinati)

Non devono essere somministrati bis di primo piatto

SUGO AGLI AROMI

Olio evo	5	5	7
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.
Salvia	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	5	5	5

SUGO AL POMODORO

Pomodori pelati	60	65	70
Olio evo	2	2	3
Piante aromatiche e ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	5	5	5

E' consentita l'aggiunta di ridotta quantità di zucchero come correttore di acidità

SUGO ALL'OLIO E PEPERONCINO

Olio evo	5	5	5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Peperoncino	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	5	5	5

SUGO BURRO E SALVIA

Burro	8	10	15
Salvia	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	5	5	5

SUGO AI PISELLI AL POMODORO

Pisellini surgelati	35	35	40
Olio evo	5	5	7
Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.
Ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.
Pomodori pelati	50	50	60
Parmigiano reggiano	5	5	5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

SUGO AL POMODORO E PESTO

Pomodori pelati	50	55	60
Olio evo	2	2	3
Piante aromatiche ed ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	5	5	5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Pesto confezionato	10	15	15

SUGO AL POMODORO E TONNO

Pomodori pelati	50	55	65
Tonno sott'olio sgocciolato	25	30	30
Olio evo	2	2	3
Piante aromatiche e ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

SUGO ALLA ZUCCA

Pomodori pelati	50	55	65
Zucca fresca	25	30	30
Olio evo	2	2	3
Piante aromatiche e ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	5	5	5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

SUGO ALLE VERDURE

Verdure miste: carote, zucchine, fagiolini, piselli, cipolla	60	65	75
Erbe aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.
Olio evo	3	3	4
Parmigiano reggiano	5	5	5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

SUGO ALLA SALSICCIA

Pomodori pelati	50	55	65
Salsiccia di puro suino			20
Ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.
Erbe aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.
Olio evo	2	2	3
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	5	5	5

SUGO ALL'AMATRICIANA

Pomodori pelati			65
Pancetta fresca			15
Cipolle			5
Piante aromatiche ed ortaggi			q.b.
Olio evo			3
Sale			q.b.
Parmigiano reggiano			5

SUGO AL POMODORO E RICOTTA

Pomodori pelati	50	55	65
Ricotta	10	12	15
Ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.
Erbe aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.
Olio evo	2	2	3
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

SUGO ALLA MILANESE

Zafferano	q.b.	q.b.	q.b.
Besciamella (latte, farina, burro/olio evo, sale)	80	100	120
Piante aromatiche e ortaggi: cipolle, carote	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	5	5	5

SUGO ALLO ZAFFERANO E OLIVE

Zafferano	q.b.	q.b.	q.b.
Besciamella (latte, farina, burro/olio evo, sale)	80	100	120
Olive denocciolate	3	5	5
Piante aromatiche e ortaggi: cipolle, carote	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	5	5	5

RAGU' DI CARNE

Carne di bovino adulto	30	30	40
Pomodori pelati	45	50	60
Olio evo	3	3	3
Cipolle	4	4	5
Carote	4	4	5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	5	5	5

SUGO AL POMODORO E BESCIAMELLA (per lasagne)

Pomodori pelati	45	50	60
Olio evo	2	2	3
Parmigiano reggiano (parte integrante del sugo)	5	5	5
Piante aromatiche e ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.
Besciamella (latte, farina, burro/olio evo, sale)	80	100	120

SUGO AL POMODORO E BESCIAMELLA (per pasta asciutta)

Pomodori pelati	45	50	60
Olio evo	2	2	3
Parmigiano reggiano (parte integrante del sugo)	5	5	5
Piante aromatiche ed ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Besciamella (latte, farina, burro/olio evo, sale)	45	50	60

SUGO PANNA E PROSCIUTTO

Panna da cucina UHT	5	10	15
Burro	2	2	2
Farina	5	5	7
Latte UHT intero	30	40	45
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Prosciutto cotto	10	10	15
Erbe aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.
Olio evo	2	2	2
Parmigiano reggiano	5	5	5

SUGO PISELLI E PROSCIUTTO

Piselli	35	35	40
Prosciutto cotto	10	10	15
Erbe aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.
Olio evo	2	2	2
Parmigiano reggiano	5	5	5
Burro	2	2	2
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

SUGO ALLA SICILIANA

Pomodori pelati	50	55	65
Pinoli	5	5,5	6
Ricotta	20.	25	30
Piante aromatiche ed ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.
Basilico	q.b.	q.b.	q.b.
Olio evo	2	2	3
Parmigiano reggiano	5	5	5

SUGO AI BROCCOLI

Broccoli	50	60	80
Acciughe sotto sale	1	1	3
Olio evo	3	3	5
Aglione	0,5	0,5	1
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Farina	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	5	5	5

SUGO ALLA NORMA

Pomodori pelati	50	55	65
Melanzane	20	25	30
Carota,Cipolla	5	5	5
Olio evo	3	3	4
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Ricotta salata	5	5	5
Basilico	q.b.	q.b.	q.b.

SUGO AL POMODORO E BASILICO

Pomodori pelati	60	65	70
Olio evo	2	2	3
Erbe aromatiche e ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.
Basilico	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	5	5	5

SUGO ALLE MELANZANE

Pomodori pelati	50	55	65
Melanzane	10	15	20
Ortaggi	5	5	5
Olio evo	3	3	4
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Erbe aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	5	5	5

RAGU' DI SOIA

Pomodori pelati	50	55	65
Fiocchi di soia	20	25	30
Olio evo	2	2	3
Verdure miste: carote, piselli, cipolla	20	25	30
Erbe aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	5	5	5

SUGO AL POMODORO E SOIA

Pomodori pelati	50	55	65
Fiocchi di soia	20	25	30
Olio evo	2	2	3
Erbe aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	5	5	5

RAGU' VEGETALE

Pomodori pelati	50	55	65
Olio evo	2	2	3
Verdure miste: carote, zucchine, fagiolini, piselli, cipolla	40	45	55
Erbe aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	5	5	5

RAGU' BIANCO VEGETALE

Olio evo	3	3	4
Verdure miste: carote, zucchine, fagiolini, piselli, cipolla	60	65	75
Erbe aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	5	5	5

SUGO AL PESTO

Basilico	15	20	30
Patate	5	5	10
Olio evo	5	5	7
Pinoli	5	5	7
Aglio	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	5	5	5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

SUGO AL PESTO CON PATATE E FAGIOLINI

Pesto confezionato	20	20	25
Patate	15	20	25
Fagiolini	15	20	25
Olio evo	5	5	7
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	5	5	5

PESTO CONFEZIONATO

Pesto	25	25	30
Olio evo	5	5	7
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

SUGO CON ZUCCHINE E PARMIGIANO

Pomodori pelati	50	55	65
Zucchini	35	40	45
Olio evo	2	2	3
Piante aromatiche e ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	5	5	5

SUGO POMODORO E OLIVE

Pomodori pelati	60	65	70
Olio evo	2	2	3
Parmigiano reggiano	5	5	5
Erbe aromatiche ed ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Olive snocciolate	5	10	10

SUGO AL RAGU' BIANCO

Carne di bovino adulto	30	35	40
Farina	q.b.	q.b.	q.b.
Olio evo	2	2	3
Parmigiano reggiano	5	5	5
Cipolle	4	4	5
Carote	4	4	5
Latte intero UHT	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.

SUGO ALLA RICOTTA

Ricotta	30	35	40
Burro	3	3	3
Farina	3	3	3
Latte intero UHT	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

SUGO "CARBONARI"

Pancetta fresca	10	10	15
Latte intero UHT	25	35	40
Farina	5	5	7
Olio evo	2	2	2
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	5	5	5
Burro	2	2	2
Zafferano	q.b.	q.b.	q.b.

SUGO ALLA BOSCAIOLA

Pomodori pelati	60	65	70
Funghi champignon	10	10	15
Pancetta fresca	10	10	15
Panna da cucina UHT	5	10	15
Latte intero UHT	15	20	25
Farina	5	5	7
Olio evo	2	2	3
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	5	5	5
Burro	2	2	2

SUGO AL FORMAGGIO PER POLENTA

Burro	10	12	15
Toma Dop. Piemonte	25	25	35
Raschera DOP	25	25	35
Parmigiano reggiano	3	3	3
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

PASSATO DI ZUCCA

Zucca gialla	50	55	70
Patate	40	45	60
Olio evo	2	2	3
Piante aromatiche e ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	5	5	5

PASSATO DI PATATE E CAROTE

Patate	65	70	80
Carote	30	35	40
Piante aromatiche e ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.
Olio evo	2	2	3
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	5	5	5

PASSATO DI VERDURA

Verdure miste: carote, zucca o zucchini, costine o coste, verza, porro, cipolla	65	70	80
Patata	45	50	60
Olio evo	2	2	3
Ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	5	5	5

PASSATO DI LENTICCHIE E CANNELLINI

Legumi: cannellini, lenticchie	30	35	40
Patata	40	40	40
Ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.
Olio evo	2	2	3
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	5	5	5

PASSATO DI LEGUMI

Legumi: cannellini, piselli, ceci	30	35	40
Patata	40	40	40
Ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.
Olio evo	2	2	3
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	5	5	5

PASSATO DI CECI

Ceci secchi	35	35	40
Patate	40	40	50
Cipolla	6,8	7	7
Olio evo	2	2	3
Salvia	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	5	5	5

PASSATO/CREMA DI VERDURE

Legumi: cannellini, piselli, ceci	20	25	30
Patata	30	35	40
Carote, zucca, costine, verza, porro, cipolla	40	45	50.
Olio evo	2	2	3
Carota, cipolla	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	5	5	5

VELLUTATA DI PATATE E CAROTE

Patate	55	65	85
Carote	30	35	40
Cipolle	5	5	5
Parmigiano reggiano	5	5	5
Aromi: Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Olio evo	2	2.	q.b.

VELLUTATA DI PATATE E PORRI

Patate	55	65	85
Porri	30	35	40
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.
Carote	5	5	5
Cipolle	5	5	5
Parmigiano reggiano	5	5	5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Olio evo	2	2	3

VELLUTATA DI VERDURA

Carote, zucca o zucchini, coste o costine, verza, porro, cipolla	65	75	85
Patate	50	55	60
Ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	5	5	5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Olio evo	2	2	3

VELLUTATA DI VERDURA

Carote, zucca o zucchini, coste o costine, verza, porro, cipolla	65	75	85
Patate	50	55	60
Ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Olio evo	2	2	3
Parmigiano reggiano	5	5	5

VELLUTATA DI ZUCCA

Zucca gialla	50	55	70
Patate	45	50	65
Erbe aromatiche ed ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Olio evo	2	2	3
Parmigiano reggiano	5	5	5

VELLUTATA DI ZUCCHINE

Zucchini	60	65	80
Patate	45	50	65
Erbe aromatiche ed ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Olio evo	2	2	3
Parmigiano reggiano	5	5	5

MINESTRA DI FAGIOLI

Fagioli borlotti/cannellini secchi	40	40	50
Cipolle	5	5	6
Olio evo	2	2	5
Patate	30	30	40
Pomodori pelati	10	10	15
Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.
Alloro	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	5	5	5

MINESTRA/PASSATO DI CECIE ROSMARINO

Ceci secchi	50	60	70
Cipolle	6	7	8
Carote	6	7	8
Rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.
Olio evo	2	2	3
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	5	5	5

MINESTRA DI PATATE

Patate	90	100	120
Carote	4	5	5
Cipolle	4	5	5
Olio evo	2	2	3
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	5	5	5

ZUPPA DI CEREALI E LEGUMI

Ceci secchi	15	17	20
Lenticchie secche	15	17	20
Piselli secchi	15	17	20
Carote	7	7	8
Cipolle	7	7	8
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Olio evo	2	2	3
Orzo perlato	15	17	20
Farro	15	17	20
Parmigiano reggiano	5	5	5

INSALATA DI RISO

Prosciutto cotto a dadini	15	15	20
Tonno	15	15	20
Mozzarella/primosale	20	20	30
Uovo sodo	15	15	20
Piselli surgelati	15	15	20
Carote	15	15	20
Olive denocciolate	5	5	7
Olio evo	15	17	20
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

PASTA/RISO IN BIANCO

Olio evo /Burro	5/2	5/2	5/2
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	5	5	5

PASTINA IN BRODO VEGETALE

Brodo vegetale: patate, carote, cipolla	q.b.	q.b.	q.b.
Olio evo	2	2	3
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	5	5	5

Si richiede che le verdure impiegate per la preparazione del brodo di verdura vengano passate ed inserite nel brodo stesso. Quando la stagionalità lo consente, alle sopracitate verdure si aggiunge lo zucchini

LASAGNE

Pasta all'uovo fresca/surgelata	100	120	150
---------------------------------	-----	-----	-----

RAVIOLI DI MAGRO

Ravioli di magro surgelati	70	90	130
Ravioli di magro freschi	70	90	130

Ingredienti del ripieno: ricotta e/o formaggio delicato, spinaci/erbette/cavolo, Parmigiano reggiano, uovo, sale pangrattato, aromi. Il formato dei ravioli è a scelta della I.A.

TORTELLINI IN BRODO

Tortellini secchi	35	40	50
Tortellini freschi	50	55	70

POLENTA

Acqua	q.b.	q.b.	q.b.
Farina gialla	45	50	65
Olio evo	2	2	3
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

POLENTA PER CONCIA

Acqua	q.b.	q.b.	q.b.
Farina gialla	30	35	50
Olio evo	2	2	3
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

FOCACCIA ALLA GENOVESE

Focaccia (farina, tipo 00, acqua, lievito naturale olio evo, malto, sale)	80	80	120
---	----	----	-----

PIZZA AL POMODORO

Pizza al pomodoro (farina, acqua, lievito di birra, olio evo, pomodori pelati, sale)	140	170	210
--	-----	-----	-----

3.1. SECONDI PIATTI CALDI**COSCIA/SOVRACOSCIA DI POLLO AL FORNO**

Coscia/fuso/sovracoscia (p. lordo)	180	180	200
Olio evo	4	4	6
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Piante aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.

PETTO DI POLLO ALL'ARANCIA

Petto di pollo	70	80	100
Farina	q.b.	q.b.	q.b.
Olio evo	5	5	5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Arancia	q.b.	q.b.	q.b.

SALSICCIA DI POLLO E TACCHINO IN UMIDO

Salsiccia di pollo e tacchino	70	80	100
Pomodori pelati	50	60	70
Olio evo	2	2	3
Piante aromatiche e ortaggi per salsa	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

PETTO DI TACCHINO/POLLO INFARINATO

Petto di tacchino/pollo	70	80	100
Farina	q.b.	q.b.	q.b.
Olio evo	5	5	5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

SPEZZATINO DI TACCHINO IN UMIDO

Carne di tacchino			120
Pomodori pelati			80
Olio evo			8
Carote			6
Cipolle			6
Sale			q.b.

SPEZZATINO DI TACCHINO / POLLO CAROTE E PISELLI

Carne di tacchino	90	100	120
Pomodori pelati	40	45	50
Piselli surgelati	10	15	20
Carote	10	15	20
Olio evo	5	5	5
Cipolle			6
Sale			q.b.

POLLO/TACCHINO AL CURRY

Pollo o tacchino	70	80	100
Curry	q.b.	q.b.	q.b.
Farina	q.b.	q.b.	q.b.
Olio evo	5	5	5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

SPIEDINI DI POLLO E TACCHINO

Carne di tacchino	35	35	50
Petto di pollo	35	35	50
Olio evo	4	4	6
Erbe aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Peperoni	20	20	30

LONZA/TACCHINO/POLLO DORATO

Fesa di lonza/tacchino/pollo	70	80	100
Pane grattugiato	q.b.	q.b.	q.b.
Olio evo	5	5	7
Uova pastorizzate	12	12	12
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Limone	20	20	20

SPIEDINI DI POLLO E SALSICCIA

Salsiccia di puro suino	40	40	50
Petto di pollo	40	40	50
Olio evo	4	4	6
Erbe aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Peperoni	20	20	30

BOCCONCINI DI TACCHINO ALLA CONTADINA

Fesa di tacchino	90	100	120
Piselli surgelati	10	15	20
Peperoni	5	7	12
Carote	7	10	15
Vino bianco per salsa	q.b.	q.b.	q.b.
Piante aromatiche ed ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.
Farina	q.b.	q.b.	q.b.
Olio evo	2	2	3
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

STRACCETTI DI TACCHINO ALLE VERDURE

Fesa di tacchino	90	100	120
Piselli surgelati	10	15	20
Fagiolini surgelati	5	7	10
Carote	7	10	15
Vino bianco per salsa	q.b.	q.b.	q.b.
Piante aromatiche ed ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.
Farina	q.b.	q.b.	q.b.
Olio evo	2	2	3
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

FESA DI TACCHINO SCALOPPA AL SUGO DI POMODORO

Fesa di tacchino	70	80	100
Olio evo	3	3	5
Carote	q.b.	q.b.	q.b.
Cipolle	q.b.	q.b.	q.b.
Aglione, rosmarino, salvia	q.b.	q.b.	q.b.
Pomodori pelati	25	30	35
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

SCALOPPINA DI TACCHINO LIMONE E SALVIA

Petto di tacchino a fette	70	80	100
Olio evo	5	5	5
Farina	10	10	12
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Limone succo	15	20	25
Salvia	q.b.	q.b.	q.b.

ROLATA DI TACCHINO

Carne di tacchino per arrosto	80	90	110
Prezzemolo	3	3	4
Olio evo	5	5	5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Aromi: rosmarino e salvia	q.b.	q.b.	q.b.
Timo	q.b.	q.b.	q.b.
Cipolle	4	4	5
Carote	4	4	5

ARROSTO DI MAIALE AL LATTE

Lonza	90	100	110
Latte Intero UHT	10	15	20
Olio evo	2	3	3
Erbe aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.
Carote	5	5	6
Cipolle	4	4	5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

COTOLETTA DI LONZA IMPANATA ALLA MILANESE

Lonza	70	80	100
Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.
Uova pastorizzate	12	12	12
Olio evo	5	5	7
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

ARROSTO DI LONZA ALLA TIROLESE

Lonza	80	90	110
Cipolle	q.b.	q.b.	q.b.
Olio evo	5	5	7
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Vino bianco per salsa	q.b.	q.b.	q.b.
Rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.
Mele	30	30	45
Salvia	q.b.	q.b.	q.b.

LONZA ALLA PIZZAIOLA

Lonza	70	80	100
Pomodori pelati	30	35	40
Olio evo	2	2	3
Farina	5	6	7
Origano	q.b.	q.b.	q.b.
Piante aromatiche e ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

SALSICCIA DI SUINO IN UMIDO

Salsiccia di puro suino	70	80	100
Pomodori pelati	50	60	70
Olio evo	2	2	3
Piante aromatiche e ortaggi per salsa	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

ARROSTO DI BOVINO/ARROSTO DI LONZA

Carne di bovino adulto (coscia)/lonza	80	90	110
Olio evo	5	5	7
Piante aromatiche e ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

MEDAGLIONE/HAMBURGER AL POMODORO

Carne di bovino adulto 1°Cottura	60	70	80
Uova pastorizzate	10	10	12
Parmigiano reggiano	5	5	7
Latte intero UHT			
Pangrattato	10	10	15
Piante aromatiche ed ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.
Olio evo	2	2	3
Salsa di pomodoro:			
Pomodori pelati	30	35	35
Olio evo	2	2	3
Piante aromatiche ed ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

HAMBURGER DI BOVINO E SPINACI AL POMODORO

Carne di bovino adulto	60	70	80
Pangrattato	5	6	8
Spinaci surgelati	30	40	60
Uova pastorizzate	10	10	15
Rosmarino, salvia	q.b.	q.b.	q.b.
Latte intero UHT	10	10	15
Patate	20	30	40
Olio evo	2	2	3
Parmigiano reggiano	5	8	10
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Cipolle	2	2	4
Carote	2	2	4
Pomodori pelati	25	30	40
Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.

**HAMBURGER DI BOVINO AI FERRI
/PANE/FORMAGGIO**

Carne di bovino adulto 1°Cottura			80
Uova pastorizzate			10
Latte intero UHT			10
Sale			q.b.
Pangrattato			10
Piante aromatiche ed ortaggi			q.b.
Olio evo			7
Panino per hamburger			50
Formaggio: emmenthal/fontina/a pasta filata			10
Insalata verde			20
Salsa ketchup a parte			6-8

POLPETTE DI BOVINO IN UMIDO

Carne di bovino adulto 1°cottura	60	70	80
Pomodori pelati	30	35	35
Olio evo	2	3	3
Uova pastorizzate	10	10	12
Parmigiano reggiano	5	5	7
Latte intero UHT	10	15	20

Pane grattugiato	10	10	15
Farina	q.b.	q.b.	q.b.
Erbe aromatiche e ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

ROLATA DI VITELLO ALLA MESSINESE

Carne di bovino adulto	80	90	110
Caciocavallo	10	10	15
Pangrattato	5	5	7
Formaggio tipo grana	2	2	3
Prezzemolo	2	2	3
Olio evo	2	2	3
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

VITELLO IN SALSA TONNATA

Carne di bovino adulto	80	90	110
Piante aromatiche ed ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Salsa tonnata	12	15	20

ARROSTO DI BOVINO ALL'ACETO BALSAMICO

Carne di bovino adulto (coscia)	80	90	110
Olio evo	2	2	3
Burro	2	2	3
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Scalogno	7	7	12
Alloro	q.b.	q.b.	q.b.
Aceto balsamico	25	30	40

SPEZZATINO DI BOVINO IN UMIDO

Carne di bovino adulto (spalla/reale)	90	100	120
Pomodori pelati	30	35	40
Olio evo	2	2	3
Piante aromatiche ed ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

SPEZZATINO DI SOIA ALLA CONTADINA

Bocconcini di soia disidratata	35	40	45
Pomodori pelati	30	35	40
Verdure miste: carote, zucchine, piselli, peperoni	20	25	30
Piante aromatiche ed ortaggi, cipolla, carota, prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Olio evo	2	2	5

STRACCETTI DI BOVINO AL SUGO D'ARROSTO

Carne di bovino adulto (spalla/reale)	90	100	120
Carote	5	5	7
Cipolle	1	1	2
Piante aromatiche ed ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.
Olio evo	2	2	3
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

CORIANDOLI DI BOVINO, CAROTE, POMODORI E PISELLI

Carne di bovino adulto	90	100	120
Pomodori pelati	20	25	30
Piselli surgelati	7	10	15
Carote	7	10	15
Cipolle	2	2	5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Olio evo	2	2	5

FILETTI DI PESCE DORATI

Filetto di platessa/halibut/merluzzo (p. netto)	120	120	140
Uova pastorizzate	12	12	12
Olio evo	5	5	7
Limone a parte	20	20	20
Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

CUORI DI FILETTI DI MERLUZZO IMPANATI

Cuori di merluzzo (peso netto)	120	120	140
Uova pastorizzate	12	12	12
Olio evo	5	5	7
Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Limone a parte	20	20	20

FIORE DI NASELLO OLIO E LIMONE CON MAIONESE

Fiori di nasello (peso netto)	120	120	140
Olio evo	5	5	5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Limone a parte	1x4.	1x4	1x4
Maionese in monodose	1	1	1

BASTONCINI DI MERLUZZO AL FORNO

Bastoncini di merluzzo (prefritti surgelati)	2	3	4
Limone a parte	20	20	20

FIORE DI NASELLO IN UMIDO

Fiore di nasello (peso lordo)	120	120	140
Pomodori pelati	25	30	35
Olive snocciolate	3	5	6
Capperi	1	2	3
Aglione	q.b.	q.b.	q.b.
Olio evo	2	3	5
Origano	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

FILETTO DI PLATESSA / MERLUZZO GRATINATO

Filetto di platessa /merluzzo(peso lordo)	120	120	140
Olio evo	5	5	5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.
Origano	q.b.	q.b.	q.b.
Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.

CROCCHETTE DI MERLUZZO AL FORNO

Filetto di /merluzzo(peso lordo)	120	120	140
Uova pastorizzate	10	12	12
Parmigiano reggiano	5	5	5
Olio evo	5	5	5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.
Origano	q.b.	q.b.	q.b.
Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.

TORTINO CON PROSCIUTTO E FORMAGGIO

Uova pastorizzate	50	50	60
Prosciutto cotto	15	15	20
Parmigiano reggiano	10	10	15
Olio evo	5	5	7
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

TORTINO LATTE E PARMIGIANO

Uova pastorizzate	50	50	60
Latte intero UHT	10	10	15
Parmigiano reggiano	10	10	15
Olio evo	5	5	7
Patate	15	20	25
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.

TORTINO/FRITTATA DI SPINACI

Uova pastorizzate	50	50	60
Spinaci surgelati	20	25	30
Patate	15	15	20
Parmigiano reggiano	8	8	10
Olio evo	5	5	7
Aromi (Maggiorana)	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

TORTINO ALLE ERBE FINI

Uova pastorizzate	50	50	60
Erbe fini (basilico, maggiorana, rosmarino, erba cipollina)	q.b.	q.b.	q.b.
Patate	15	15	20
Parmigiano reggiano	8	8	10
Olio evo	5	5	7
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

TORTINO/FRITTATA DI VERDURE

Uova pastorizzate	50	50	60
Verdure: carote, zucchine, spinaci, patate, piselli	20	25	30
Uova pastorizzate	50	50	60
Parmigiano reggiano	8	8	10
Olio evo	5	5	7
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

TORTINO DI ERBETTE

Uova pastorizzate	50	50	60
Erbette surgelate	20	25	30
Patate	15	15	20
Parmigiano reggiano	8	8	10
Olio evo	5	75	
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

TORTINO DI PATATE E PROSCIUTTO

Patate	50	60	70
Prosciutto cotto	20	25	30
Parmigiano reggiano	5	5	8
Uova pastorizzate	10	10	15
Olio evo	5	5	7
Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

TORTINO DI PATATE ERBETTE E TOFU

Patate	50	60	70
Tofu	20	25	35
Erbette	60	60	70
Aromi: prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.
Olio evo	5	5	7
Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

TORTINO DI PATATE E TONNO

Patate	50	60	70
Tonno	20	25	30
Parmigiano reggiano	5	5	8
Uova pastorizzate	10	10	15
Olio evo	5	5	7
Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

FRITTATA DI CAROTE E TONNO

Carote	40	45	60
Tonno	20	25	30
Parmigiano reggiano	5	5	8
Uova pastorizzate	10	10	15
Olio evo	5	5	7
Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

FRITTATA DI CAROTE E SPINACI

Carote	40	45	60
Spinaci	20	20	25
Parmigiano reggiano	5	5	8
Uova pastorizzate	10	10	15
Olio evo	5	5	7
Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

FLAN DI SPINACI

Uova pastorizzate	50	50	60
Spinaci	20	25	30
Parmigiano reggiano	8	8	10
Olio evo	5	5	7
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Patate	40	40	60
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.
Besciamella	40	40	60

GATEAU PATATE E FORMAGGIO

Patate	50	60	70
Fontal/Emmental	15	20	25
Parmigiano reggiano	5	5	8
Uova pastorizzate	10	10	15
Olio evo	5	5	7
Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

GATEAU PATATE, FORMAGGIO PROSCIUTTO

Patate	50	60	70
Fontal/Emmental	15	20	25
Parmigiano reggiano	5	5	8
Uova pastorizzate	10	10	15
Olio evo	5	5	7
Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Prosciutto cotto	10	10	15

POLPETTONE DI VERDURA

Patate	30	30	40
Latte intero UHT	2	2	2,5
Spinaci	8	8	10
Zucchini	15	15	20
Carote	15	15	20
Uova pastorizzate	12	12	15
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	2	2	2
Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.
Olio evo	3	3	5

LENTICCHIE E ALTRI LEGUMI IN UMIDO/SALTATI

Lenticchie /altri legumi secche/i	50	60	70
Lenticchie /altri legumi in scatola naturale	100	120	140
Pomodori pelati	25	25	30
Olio evo	3	3	5
Piante aromatiche ed ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

CREPES DI MAGRO

Crespelle di magro surgelate	65	65	130
Crespelle di magro fresche	50	50	110
Besciamella	40	40	80

CROCCHETTE DI RICOTTA/SPINACI E MENTA

Ricotta	45	55	65
Patate	10	20	30
Spinaci	10	15	15
Uova pastorizzate	10	12	12
Parmigiano reggiano	5	5	5
Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.
Olio evo	5	5	7
Menta	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

CROCCHETTE DI LENTICCHIE E CECI IN UMIDO

Lenticchie	35	40	45
Patate	10	20	30
Ceci	10	15	15
Uova pastorizzate	10	12	12
Pomodori pelati	25	25	30
Parmigiano reggiano	5	5	5
Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.
Olio evo	3	3	5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

LENTICCHIE E CECI IN UMIDO

Lenticchie	35	40	45
Patate	10	20	30
Ceci	10	15	15
Pomodori pelati	25	25	30
Olio evo	3	3	5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

CROCCHETTE DI LENTICCHIE E TOFU IN UMIDO

Lenticchie	35	40	45
Patate	10	20	30
Tofu	10	15	15
Uova pastorizzate	10	12	12
Pomodori pelati	25	25	30
Parmigiano reggiano	5	5	5
Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.
Olio evo	3	3	5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

SFORMATO DI ZUCCHINE E MENTA

Ricotta	30	30	35
Zucchine	60	60	70
Patate	21	21	26
Uova pastorizzate	16	16	20
Parmigiano reggiano	5	5	6,5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Menta	q.b.	q.b.	q.b.
Olio evo	3	3	5
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.

SFORMATO DI ZUCCHINE TOFU E MENTA

Tofu	30	30	35
Zucchine	60	60	70
Patate	20	20	25
Uova pastorizzate	16	16	20
Parmigiano reggiano	5	5	6,5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Menta	q.b.	q.b.	q.b.
Olio evo	3	3	5
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.

BURGER DI ZUCCHINE TOFU E MENTA

Tofu	30	30	35
Zucchine	60	60	70
Patate	20	20	25
Pane grattugiato/mollica di pane	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Menta	q.b.	q.b.	q.b.
Olio evo	3	3	5
Aromi cipolle, carote e maggiorana	q.b.	q.b.	q.b.

SFORMATO/TORTA DI VERDURA

Ricotta	30	30	35
Zucca o zucchine	30	30	35
Carote	30	30	35
Patate	21	21	26
Uova pastorizzate	16	16	20
Parmigiano reggiano	5	5	6,5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Olio evo	3	3	5
Basilico	q.b.	q.b.	q.b.

FAGIOLI LESSI CALDI/IN INSALATA

Fagioli borlotti/cannellini secchi	50	60	70
Fagioli borlotti/cannellini in scatola	100	120	140
Olio evo	6	6	7
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Aceto di vino	q.b.	q.b.	q.b.

INSALATA DI FAGIOLI/TONNO E MIX DI VERDURE

Fagioli cannellini/bianchi secchi	15	20	30
Tonno sott'olio	25	30	35
Piselli surgelati	15	20	30
Pomodori freschi	15	20	30
Carote fresche	10	15	20
Zucchine jullienne	10	15	20
Olio evo	2	2	2

Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Origano	q.b.	q.b.	q.b.
Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.
INSALATA FAGIOLI/TONNO			
Fagioli cannellini/bianchi secchi	15	20	30
Tonno sott'olio	25	30	35
Piselli surgelati	15	20	30
Pomodori freschi	15	20	30
Olio evo	2	2	2
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Origano	q.b.	q.b.	q.b.
Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.

3.2 SECONDI PIATTI FREDDI

FORMAGGIO: Crescenza, Robiola fresca, Quark, Asiago, Fontal, Linea, Taleggio, Primo sale, Quattroirolo, Tomino, Raschera D.O.P, Bra dop, Toma D.O.P.	60	60	80
MOZZARELLA/FIORDILATTE	60	60	90
GRANA PADANO	40	40	60
PROSCIUTTO COTTO	60	60	80
PROSCIUTTO CRUDO	40	50	60
TONNO SOTT'OLIO ben sgocciolato	60	70	80
UOVO SODO Uova sgusciate pastorizzate	1	1	2
MANZO STUFATO OLIO E LIMONE			
Bresaola	40	50	60
Olio evo	2	2	3
Limone	1x5	1x5	1x5
BRESAOLA CON OLIO E LIMONE	40	50	60
Olio evo	2	2	3
Limone	1x5	1x5	1x5
ARROSTO DI TACCHINO CON OLIO E LIMONE			
Fesa di tacchino arrosto senza polifosfati	60	70	80
Olio evo	2	2	2
Limone	1X5	1X5	1X5
PORCHETTA FREDDA			
Carne di maiale arrosto senza polifosfati	50/60	60/70	70/80

3.4. CONTORNI

SPINACI O COSTINE ALL'OLIO

Spinaci/Costine surgelati	110	120	150
Olio evo	5	5	7
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

SPINACI ALLA FIORENTINA

Spinaci	110	120	150
Olio evo	5	5	7
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Besciamella	12	15	20

SPINACI ALL'OLIO E PARMIGIANO

Spinaci	110	120	150
Olio evo	5	5	7
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	5	5	5

COSTINE ALL'OLIO E PARMIGIANO

Costine	110	120	150
Olio evo	5	5	7
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	5	5	5

PATATE AL FORNO

Patate	140	150	180
Olio evo	5	5	7
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Aromi: rosmarino, aglio	q.b.	q.b.	q.b.

PATATE IN UMIDO PER SPEZZATINO

Patate	200	230	250
Pelati	30	35	40
Olio evo	5	5	7
Piante aromatiche e ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.

PATATE PREZZEMOLATE

Patate	100	130	150
Olio evo	5	7	7
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Aromi: prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.

INSALATA DI PATATE E FAGIOLINI

Patate	60	70	80
Fagiolini	40	60	70
Olio evo	5	5	7
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

PUREA DI PATATE

Patate	120	130	150
Latte intero UHT	litri 3 per 100 porzioni	litri 3 per 100 porzioni	litri 4 per 100 porzioni
Burro	5	5	7
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

FAGIOLINI LESSI CALDI/SALTATI ALL'OLIO

Fagiolini surgelati	100	110	130
Olio evo/Olio evo aromatizzato con aglio, rosmarino	5	5	7
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

FAGIOLINI AL POMODORO

Fagiolini surgelati	100	110	130
Pomodori pelati	30	40	60
Piante aromatiche ed ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.
Olio evo	3	3	5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

BROCCOLETTI ALL'OLIO

Broccoli	130	150	180
Olio evo	5	5	5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

PUREA DI ZUCCA

Patate	50	50	60
Zucca gialla	70	70	80
Latte intero UHT	30	30	35
Burro	5	5	5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

CAROTE AL FORNO

Carote	130	140	180
Olio evo	5	5	7
Aromi: aglio, alloro	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

CAROTE SALTATE ALL'OLIO

Carote	130	140	150
Olio evo	5	5	7
Aromi: aglio, alloro	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

CAROTE AL ROSMARINO

Carote	130	140	150
Olio evo	5	5	7
Aromi: aglio, alloro, rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

CAROTE SALTATE AL BURRO

Carote	130	140	150
Olio evo	2	2	5
Burro	3	3	5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

FINOCCHI GRATINATI AL FORNO

Finocchio	120	130	150
Olio evo	5	5	5
Parmigiano reggiano	3	3	3
Pangrattato	3	3	3
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

FINOCCHI SALTATI ALL'OLIO

Finocchi	120	130	150
Olio evo	5	5	5
Aromi: aglio, alloro	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

PISELLI/PISELLINI ALL'OLIO

Piselli surgelati	60	70	100
Olio evo	5	5	7
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Piante aromatiche e ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.

PISELLI/PISELLINI AROMATIZZATI ALL'OLIO

Piselli surgelati	60	70	100
Olio evo	5	5	7
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Piante aromatiche e ortaggi CIPOLLA, SCALOGNO, MENTA, TIMO		q.b.	q.b.

PISELLI IN UMIDO

Piselli surgelati	60	70	100
Pomodori pelati	20	30	40
Olio evo	5	5	7
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Piante aromatiche e ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.

PUREA DI FAVE

Fave	25	25	30
Patate	60	60	70
Olio evo	8	8	10
Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.
Erbe aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

ZUCCHINE PRIMAVERA

Zucchine	100	115	135
Olio evo	5	5	7
Piante aromatiche e ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

ZUCCHINE TRIFOLATE

Zucchine	100	115	135
Olio evo	5	5	7
Prezzemolo, basilico, aglio	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

ZUCCHINE OLIO E PARMIGIANO

Zucchine	100	115	135
Olio evo	5	5	7
Piante aromatiche e ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano reggiano	5	5	5

INSALATA DI FINOCCHI/JULIENNE DI FINOCCHI

Finocchi	70	80	110
Olio evo	5	5	7
Limone	20	20	20
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

INSALATA VERDE

Insalata verde	30	35	50
Olio evo	5	5	7
Aceto	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

INSALATA DI CAROTE

Carote	60	65	90
Olio evo	5	5	7
Limone	20	20	20
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

INSALATA MISTA

Insalata verde	25	30	35
Carote	25	30	40
Olio evo	5	5	7
Aceto	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

INSALATA DI VERZA

Verza	40	45	50
Olio evo	5	5	7
Aceto	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

INSALATA DI CAROTE E FINOCCHI

Carote	30	5	50
Finocchi	30	5	50
Olio evo	5	5	7
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Limone	10	10	15

INSALATA CAVOLO/VERZA E CAROTE

Carote	25	30	40
Cavolo verza	25	30	40
Olio evo	5	5	7
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Limone a parte	15	15	20
Aceto di vino	q.b.	q.b.	q.b.

INSALATA DI POMODORI

Pomodori	120	130	150
Olio evo	5	5	7
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Aceto	q.b.	q.b.	q.b.
Origano	q.b.	q.b.	q.b.

INSALATA VERDE E POMODORI

Insalata verde	25	30	40
Pomodori	50	60	80
Olio evo	5	5	7
Aceto	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

INSALATA DI POMODORI E OLIVE

Pomodori	120	130	150
Olive snocciolate	5	5	7
Olio evo	5	5	7
Aceto	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

INSALATA DI POMODORI MOZZARELLA E OLIVE

Pomodori	120	130	150
Mozzarella/Fiordilatte	25	30	35
Olive snocciolate	5	5	7
Olio evo	5	5	7
Aceto	5	5	7
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

CRUDITE' DI VERDURE

Insalata verde	10	15	20
Pomodori	20	25	30
Peperoni	10	15	15
Carote	10	15	15
Olive sott'aceto	10	10	10
Olio evo	5	5	7
Aceto di vino	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

BRUSCHETTA AL POMODORO

Pane	30	30	60
Pomodori	80	80	100
Olio evo	5	5	7
Origano	q.b.	q.b.	q.b.
Sale			

INSALATA MISTA ESTIVA (VERDE,CAROTE E PEPERONI)

Carote	20	25	40
Peperoni	20	25	40
Insalata verde	20	25	40
Olio evo	5	5	7
Limone	10	10	15
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

INSALATA MISTA (VERDE E SEDANO RAPA)

Sedano rapa	20	25	40
Insalata verde	30	35	50
Olio evo	5	5	7
Limone	10	10	15
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

3.5. PANE FRUTTA E DESSERT

PANE	40	60	60
GRISSINI	15	30	45
FRUTTA FRESCA Melone/anguria	grammatura minima 140/160 gr. Peso lordo gr.250		
MIX DI FRUTTA FRESCA (IV gamma)	minimo n. 3 tipi di fruttatratra ananas, mele, pere, pesche, albicocche, kiwi, melone, clementine, prugne, uva secondola stagionalità		
ANANAS FRESCO (IV gamma)	grammatura minima 100 gr. Peso netto		
LIMONI	grammatura minima 100 gr. Peso netto		
BANANA	grammatura minima 150 gr. Peso lordo		
BUDINO (vaniglia, cioccolato, creme caramél)	gr. 100 (n. 1 confezione)		
SUCCO DI FRUTTA no kiwi,frutti di bosco	porzione brik ml 200		
FRUTTA SCIROPPATA: ananas/pesche	100	100	150
DESSERT (crostatina con marmellata,tortino tipo muffin, plum-cake)	30-40	30-40	30-40
YOGURT alla frutta: no banana,kiwi, frutti di bosco	N. 1 vasetto gr 125		
MOUSSE DI FRUTTA no kiwi, frutti di bosco	gr.100 (n. 1 confezione)		
BARRETTA DI CIOCCOLATO al latte	20	20	20
PRODOTTI PAT			
Amaretti	20	20	20
Frutta secca	20	20	20

3.6. DIETA IN BIANCO

PASTA O RISO ALL'OLIO

Pasta o riso	60	70	80
Olio evo	5	5	5
Parmigiano reggiano	5	5	5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

CARNE AI FERRI

Fettina di bovino/pollo/tacchino	70	80	100
Olio evo	5	5	7
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

BRESAOLA

Bresaola	40	50	60
Olio evo	2	2	3
Limone	20	20	20

PROSCIUTTO CRUDO

Prosciutto di Parma	40	50	60
---------------------	----	----	----

VERDURA LESSA

Patate o carote o fagiolini lessi	100	130	150
Olio evo	5	7	7
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

SVIZZERINA di BOVINO

Carne di bovino di prima cottura	60	70	100
Olio evo	5	5	7
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.

SVIZZERINA CON CARNI BIANCHE

Carne di pollo o tacchino di 1° cottura	60	70	100
Olio evo	5	5	7
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.

FILETTO DI PLATESSA LESSO OLIO E LIMONE

Platessa (peso lordo)	120	120	140
Olio evo	5	5	5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Limone	1x4	1x4	1x4

PANE E FRUTTA

Pane comune	40	40/60	60
Mela	n. 1	n. 1	n. 1

