



**COMUNE DI BAREGGIO**  
*(Città Metropolitana di Milano)*

Piazza Cavour - 20008 – Bareggio (MI)

**SPECIFICHE TECNICHE  
RELATIVE ALLE GRAMMATURE**

**ALLEGATO n. 3  
AL CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI**

Giugno 2023

## ASILI NIDO - Lattanti

## GRAMMATURE

<p>Latte di formula  <i>in alternativa al pasto a base di latte pappa costituita da:</i>          Brodo di verdura</p> <p>Crema di riso o mais o tapioca          Liofilizzato di carne (manzo, vitello, agnello)  <i>oppure</i>          Omogeneizzato di carne          Olio extravergine d'oliva          Grana padano          Frutta fresca frullata (mela o pera)</p>	<p><b><i>Fino a 6 mesi</i></b>          200 g</p> <p>Carote q.b.          Zucchine q.b.          Patate 100 g</p> <p>25 g          30 g</p> <p>50 g          5          4          200 g</p>
<p><b><i>Pappa del pranzo:</i></b>          Brodo di verdura</p> <p>Crema di riso o mais o tapioca o multicereali  <i>Oppure:</i>          Semolino di grano o pastina</p> <p>Con l'aggiunta di una delle seguenti preparazioni:          - Carne frullata (manzo, vitello, pollo, tacchino, coniglio)          - Omogeneizzato di carne          - Pesce bollito (nasello o platessa) a partire dagli otto mesi          - Prosciutto cotto a partire dagli otto mesi          - Formaggio (ricotta, grana padano, crescenza, parmigiano reggiano, mozzarella)          - Uovo (solo tuorlo) a partire dai nove mesi          Olio extravergine d'oliva          Grana padano / parmigiano reggiano grattugiati          Frutta frullata (mela, pera, banana)  <i>Oppure:</i>          Omogeneizzato di frutta</p>	<p><b><i>Dai 7 ai 12 mesi</i></b>          Carote q.b.          Zucchine q. b.          Patate 150 g</p> <p>30 g</p> <p>30 g</p> <p>40 g          50 g          70 g          30 g          30 g          Nr. 1          4 g          4 g          100 g</p> <p>80 g</p>

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI**

<b><i>Merenda:</i></b>	
Latte di proseguimento	150 – 200 g
Latte fresco intero diluito 2/3 con biscotti	150 – 200 g 15 g
Yogurt al naturale con biscotti	125 g 15 g
Frutta frullata con biscotti	150 g 15 g

**Note:**

- Le grammature sono da intendersi a crudo e al netto degli scarti.
- Per i bambini fino ai 12 mesi, l'applicazione del menù previsto potrà subire variazioni individuali in funzione del periodo di inserimento dei diversi alimenti. Tali variazioni, concordate dalle educatrici con i genitori, saranno opportunamente segnalate al personale di cucina.
- Per i bambini di età inferiore ai 7 mesi, su richiesta dell'educatrice, in alternativa alla pastina ed al semolino dovranno essere preparati crema di cereali e/o crema di mais e tapioca.
- Per i bambini di età inferiore ai 7 mesi, su richiesta dell'educatrice, in alternativa all'uovo ed al pesce dovranno essere forniti gli omogeneizzati.
- La pasta da somministrare ai bambini che frequentano il nido deve essere di piccolo formato (per i piccoli: pastina "OO").
- Alternativamente al pane bianco dovrà essere fornito, su richiesta del competente ufficio comunale, pane integrale (almeno due volte la settimana).
- Su richiesta delle coordinatrici dovranno essere previste la macinazione o la frullatura dei piatti costituenti il pasto.

**ASILI NIDO –  
SCUOLE DELL’INFANZIA –  
SCUOLE PRIMARIE –  
SCUOLE SECONDARIE DI PRIMO GRADO**

PRIMI PIATTI.....	8
Besciamella – 100 g .....	8
Pasta burro e parmigiano.....	8
Pasta olio e parmigiano .....	8
Pasta aglio e olio .....	8
Pasta agli aromi.....	8
Pasta al pomodoro.....	8
Pasta alla sorrentina .....	9
Pasta con olive e scamorza .....	9
Pasta al pesto .....	9
Pasta pomodoro e pesto .....	9
Pasta al ragù di carne .....	9
Pasta al ragù di verdure.....	10
Pasta al ragù di verdure e legumi .....	10
Pasta allo zafferano .....	10
Pasta prosciutto e zafferano .....	10
Pasta zucchine e zafferano.....	11
Pasta carote e zafferano.....	11
Pasta al prosciutto .....	11
Pasta prosciutto e piselli.....	11
Pasta con ricotta .....	11
Pasta con pomodoro e ricotta .....	12
Pasta aurora .....	12
Pasta ai legumi .....	12
Pasta con zucchine .....	12
Pasta alla zucca .....	12
Pasta alle melanzane .....	13
Pasta alla Norma .....	13
Pasta ai broccoli .....	13
Pasta e patate .....	13
Pasta e lenticchie .....	13
Pasta e ceci.....	14
Pasta ai formaggi .....	14
Pasta alla marinara .....	14
Pasta alla carbonara .....	14
Pasta all’amatriciana.....	15
Pasta pomodoro e tonno .....	15
Pasta pomodoro, capperi, olive e tonno .....	15
Pasta al sugo di noci .....	15
Pasta alla tirolese .....	15
Risotto allo zafferano.....	16
Risotto alla parmigiana .....	16
Risotto alle verdure .....	16

Risotto al pomodoro .....	16
Risotto ai formaggi.....	17
Risotto alla salsiccia .....	17
Risotto alla zucca .....	17
Risotto alle zucchine .....	17
Risotto ai piselli .....	18
Risotto agli asparagi.....	18
Risotto ai carciofi .....	18
Risotto al radicchio .....	18
Risotto ai porri .....	18
Risotto ricotta e spinaci .....	19
Risotto ai funghi.....	19
Risotto alla marinara .....	19
Risotto alle seppie.....	19
Riso all'inglese.....	19
Riso alla cantonese .....	20
Insalata di riso/pasta .....	20
Insalata di riso/pasta alle verdure.....	20
Pasta fredda .....	20
Pasta fredda con tonno .....	21
Brodo di verdure .....	21
Brodo di carne.....	21
Pastina in brodo.....	21
Riso e prezzemolo.....	22
Pasta in brodo con piselli .....	22
Minestrone di riso/pasta .....	22
Minestrone di verdure.....	22
Minestra di orzo/farro.....	23
Passato di fagioli con pasta .....	23
Passato di legumi con crostini.....	23
Crema di carote con crostini .....	23
Crema di patate con crostini .....	24
Stracciatella in brodo.....	24
Tortellini/ravioli al pomodoro .....	24
Tortellini/ravioli in brodo .....	24
Tortellini/ravioli di magro burro e salvia .....	24
Tortellini/ravioli di magro panna e piselli .....	25
Tortellini/ravioli di magro panna e prosciutto .....	25
Gnocchi al pomodoro .....	25
Gnocchi al pesto .....	25
Gnocchi al ragù di carne .....	25
Gnocchi ai formaggi.....	26
Gnocchi alla romana .....	26
Lasagne alla bolognese.....	26
Lasagne alla genovese .....	26
Pasta pasticciata .....	27
Pasta al forno vegetariana .....	27
Pizzoccheri .....	27
Pizza margherita .....	27
Piadina/focaccia con prosciutto e formaggio.....	27
SECONDI PIATTI.....	28
Arrosto di lonza .....	28

Arrosto di lonza alle mele.....	28
Arrosto di manzo/vitello/tacchino.....	28
Vitello alle verdure.....	28
Brasato/spezzatino di manzo o vitello.....	28
Ragù di manzo / Bruscit.....	29
Spezzatino di tacchino/pollo.....	29
Straccetti di pollo alla salvia.....	29
Pasticcio di manzo/pollo e patate.....	29
Bollito di manzo con salsa verde.....	29
Hamburger al forno.....	30
Polpette al forno.....	30
Polpette al pomodoro.....	30
Polpettone/polpette con verdure.....	30
Bocconcini al forno.....	30
Bocconcini di pollo impanati.....	31
Fettina di manzo/tacchino alla piastra.....	31
Fettina di lonza alla piastra.....	31
Spiedini alla piastra.....	31
Scaloppina al forno.....	31
Scaloppina alla pizzaiola.....	32
Scaloppina al limone.....	32
Scaloppina al vino bianco.....	32
Cotoletta di manzo/tacchino al forno.....	32
Cotoletta di lonza al forno.....	32
Coscia di pollo al forno.....	33
Pollo al limone.....	33
Pollo al rosmarino.....	33
Pollo stufato.....	33
Pollo alla cacciatora.....	33
Involtini alla valdostana.....	33
Uova sode.....	34
Uova strapazzate.....	34
Uova strapazzate al pomodoro.....	34
Frittata.....	34
Frittata con zucchine.....	34
Frittata con verdure.....	34
Frittata con erbe.....	35
Frittata con prosciutto.....	35
Frittata con formaggio.....	35
Frittata con patate e ricotta.....	35
Rotolo di frittata con prosciutto e formaggio.....	36
Tortino di patate.....	36
Tortino di ricotta e spinaci.....	36
Tortino di formaggio.....	36
Tortino di verdure.....	36
Torta salata.....	37
Crocchette di patate.....	37
Crocchette di patate e formaggio.....	37
Crocchette di patate e prosciutto.....	37
Polpette di legumi.....	37
Verdure ripiene di magro.....	38
Platessa/sogliola impanata.....	38

<b>SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI</b>
--

Platessa/sogliola gratinata .....	38
Platessa/sogliola al forno .....	38
Platessa/sogliola alla pizzaiola .....	38
Platessa/sogliola alla mugnaia .....	39
Merluzzo/nasello/pesce spada impanato .....	39
Merluzzo/nasello/pesce spada al forno .....	39
Merluzzo/nasello alla pizzaiola .....	39
Halibut al forno .....	39
Cernia alla livornese.....	40
Polpette di pesce .....	40
Bastoncini di merluzzo al forno.....	40
Tonno/sgombro all’olio di oliva .....	40
Prosciutto cotto .....	40
Prosciutto crudo .....	40
Prosciutto crudo e melone.....	40
Bresaola.....	40
Formaggi .....	40
Mozzarella.....	40
Crescenza .....	41
Grana Padano – Parmigiano reggiano .....	41
Grana e noci.....	41
Insalata caprese .....	41
Piadina/focaccia con prosciutto e formaggio.....	41
Piadina/focaccia con spinaci, prosciutto e ricotta .....	41
CONTORNI.....	42
Verdure in pinzimonio.....	42
Pomodori in insalata .....	42
Insalata verde/rossa .....	42
Insalata verde/rossa con olive .....	42
Insalata mista .....	42
Verza in insalata.....	42
Carote julienne.....	43
Carote al vapore/al forno/saltate .....	43
Finocchi crudi.....	43
Finocchi al forno/saltati.....	43
Finocchi gratinati .....	43
Cavolfiori al forno/saltati.....	43
Cavolfiori gratinati .....	43
Zucchine trifolate.....	44
Fagiolini al vapore.....	44
Patate al forno .....	44
Purè di patate .....	44
Patate prezzemolate.....	44
Spinaci brasati .....	44
Erbette e grana .....	44
Broccoli al forno/saltati .....	45
Biete all’agro .....	45
Piselli all’olio.....	45
Ceci all’olio .....	45
Polenta .....	45
PANE.....	46
Pane comune, integrale o ai cereali .....	46

BEVANDE .....	46
Acqua naturale.....	46
FRUTTA / DESSERT .....	46
Frutta fresca di stagione.....	46
Succo di frutta.....	46
Macedonia di frutta fresca.....	46
Yogurt.....	46
Gelato.....	46
Budino UHT.....	46
MERENDE .....	47
Frullato di frutta fresca e biscotti .....	47
Crostata di frutta .....	47
Crostata di confettura .....	47
Focaccia salata.....	47
Focaccia dolce.....	47
Pane e confettura .....	47
Succo di frutta e biscotti.....	47
Latte e biscotti .....	47
Latte e cereali.....	48
<b>Pane e frutta .....</b>	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
The con fette biscottate e miele/confettura.....	48



## SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

<b>PRIMI PIATTI</b>		<i>Asilo nido</i>	<i>Scuola infanzia</i>	<i>Primaria</i>	<i>Secondaria/ adulti</i>
<b>Besciamella – 100 g</b>					
Latte intero UHT	cc				200
Farina bianca	g				20
Burro	g				20
Noce moscata	g				q.b.
Sale	g				q.b.
<b>Pasta burro e parmigiano</b>					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Burro	g	3	5	6	7
Parmigiano Reggiano	g	5	8	10	12
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Pasta olio e parmigiano</b>					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Pasta aglio e olio</b>					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Aglione, peperoncino	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Pasta agli aromi</b>					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Salvia, rosmarino	g	3	5	6	7
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Pasta al pomodoro</b>					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Carote, sedano cipolla	g	10	10	15	15
Pomodori pelati	g	30	40	50	50
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI**

<b>Pasta alla sorrentina</b>					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Pomodori pelati	g	30	40	50	60
Capperi sotto sale	g	5	6	8	10
Olive nere	g	8	10	12	15
Olio extravergine di oliva	g	3	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Pasta con olive e scamorza</b>					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Pomodori pelati	g	30	40	50	60
Scamorza	g	10	12	15	20
Olive nere	g	8	10	12	15
Olio extravergine di oliva	g	3	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Pasta al pesto</b>					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Pesto	g	15	20	25	30
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Pasta pomodoro e pesto</b>					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Pomodori pelati	g	20	30	40	50
Pesto	g	10	15	20	20
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Pasta al ragù di carne</b>					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Pomodori pelati	g	30	40	50	60
Carote, sedano cipolla	g	10	15	20	25
Reale di bovino refrigerato macinato	g	15	20	25	30
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI**

<b>Pasta al ragù di verdure</b>					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Pomodori pelati	g	30	40	60	80
Carote, sedano cipolla	g	10	15	20	20
Zucchine	g	20	30	40	50
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Pasta al ragù di verdure e legumi</b>					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Pomodori pelati	g	20	30	40	50
Carote, sedano cipolla	g	10	15	20	20
Zucchine	g	10	15	20	25
Legumi	g	10	15	20	25
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Pasta allo zafferano</b>					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Brodo vegetale	ml	100	150	180	200
Zafferano	g	0.02	0.03	0.03	0.04
Burro	g	2	2	2	2
Olio extravergine di oliva	g	2	2	3	4
Parmigiano reggiano	g	3	5	8	10
Cipolla	g	3	5	7	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Pasta prosciutto e zafferano</b>					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Brodo vegetale	ml	100	150	180	200
Zafferano	g	0.02	0.03	0.03	0.04
Prosciutto cotto	g	10	15	18	20
Olio extravergine di oliva	g	2	2	3	4
Parmigiano reggiano	g	3	5	8	10
Cipolla	g	3	5	7	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

## SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

<b>Pasta zucchine e zafferano</b>					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Zucchine	g	15	20	30	40
Brodo vegetale	ml	100	150	180	200
Carote, sedano, cipolla	g	10	10	12	15
Zafferano	g	0.02	0.03	0.03	0.04
Olio extravergine di oliva	g	2	2	3	4
Parmigiano reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Pasta carote e zafferano</b>					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Carote	g	10	15	18	20
Brodo vegetale	ml	100	150	180	200
Carote, sedano, cipolla	g	10	10	12	15
Zafferano	g	0.02	0.03	0.03	0.04
Olio extravergine di oliva	g	2	2	3	4
Parmigiano reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Pasta al prosciutto</b>					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Besciamella	g	15	20	25	30
Prosciutto cotto	g	15	20	25	30
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Pasta prosciutto e piselli</b>					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Besciamella	g	15	20	25	30
Prosciutto cotto	g	10	10	15	20
Piselli	g	10	10	15	20
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Pasta con ricotta</b>					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Ricotta vaccina fresca	g	20	30	40	50
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI**

<b>Pasta con pomodoro e ricotta</b>					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Ricotta vaccina fresca	g	20	25	30	35
Pomodori pelati	g	30	40	50	70
Carote, sedano cipolla	g	10	15	20	25
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Pasta aurora</b>					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Pomodori pelati	g	20	30	35	40
Latte parzialmente scremato	g	20	30	35	40
Farina bianca 00	g	3	5	6	7
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Pasta ai legumi</b>					
Pasta di semola di grano duro	g	20	30	40	50
Fagioli borlotti, ceci e lenticchie secchi	g	20	30	35	40
Cipolla	g	3	5	5	5
Brodo vegetale	ml	100	150	180	200
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Pasta con zucchine</b>					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Zucchine	g	15	20	30	40
Carote, sedano cipolla	g	10	10	15	20
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Pasta alla zucca</b>					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Zucca	g	50	70	80	100
Carote, sedano cipolla	g	10	10	15	20
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI**

<b>Pasta alle melanzane</b>					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Carote, sedano cipolla	g	10	10	15	20
Melanzane	g	10	10	20	30
Pomodori pelati	g	20	40	50	60
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Pasta alla Norma</b>					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Melanzane	g	20	30	35	40
Pomodori pelati	g	30	40	50	60
Ricotta	g	10	15	20	25
Basilico	g	2	3	4	5
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Pasta ai broccoli</b>					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Broccoletti	g	30	50	60	70
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Aglione	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Pasta e patate</b>					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Carote, sedano cipolla	g	10	10	15	20
Patate	g	30	40	50	60
Pomodori pelati	g	30	40	50	60
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Pasta e lenticchie</b>					
Pasta di semola di grano duro	g	20	30	40	50
Lenticchie secche	g	20	30	35	40
Cipolla	g	3	5	5	5
Brodo vegetale	ml	100	150	180	200
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI**

<b>Pasta e ceci</b>					
Pasta di semola di grano duro	g	20	30	40	50
Ceci secchi	g	20	30	35	40
Cipolla	g	3	5	5	5
Brodo vegetale	ml	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Pasta ai formaggi</b>					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Mozzarella	g	10	10	12	15
Emmenthal	g	3	5	7	10
Asiago o Latteria	g	3	5	7	7
Latte parzialmente scremato UHT	g	10	10	10	10
Burro	g	3	4	5	6
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Pasta alla marinara</b>					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Pomodori pelati	g	10	15	20	25
Seppioline, vongole, calamari, gamberi sgusciati surgelati	g	20	25	30	40
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Aglione	g	0.1	0,2	0,3	0,4
Prezzemolo	g	1	1	1	1
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Pasta alla carbonara</b>					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Uovo pastorizzato	g	15	20	25	30
Pancetta tesa	g	15	20	25	30
Olio extravergine di oliva	g	3	3	4	5
Cipolla	g	10	15	20	25
Pepe	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI**

<b>Pasta all'amatriciana</b>					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Pomodori pelati	g	30	40	50	60
Pancetta tesa	g	10	15	20	25
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Cipolla	g	10	15	20	25
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Pasta pomodoro e tonno</b>					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Pomodori pelati	g	30	40	50	60
Tonno al naturale	g	15	20	25	30
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Pasta pomodoro, capperi, olive e tonno</b>					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Pomodori pelati	g	30	40	50	60
Tonno al naturale	g	15	20	25	30
Capperi sotto sale	g	3	5	8	10
Olive nere	g	10	10	12	15
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Pasta al sugo di noci</b>					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Besciamella	g	15	20	25	30
Noci gherigli	g	15	20	25	30
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Pasta alla tirolese</b>					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Pomodori pelati	g	30	40	50	60
Cipolla	g	10	15	20	25
Funghi	g	10	10	12	15
Speck	g	10	15	18	20
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.



**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI**

<b>Risotto allo zafferano</b>					
Riso parboiled	g	40	50	60	80
Zafferano	g	0.02	0.03	0.03	0.04
Brodo di carne	ml	80	120	140	160
Burro	g	2	2	2	2
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Cipolla	g	3	5	7	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Risotto alla parmigiana</b>					
Riso parboiled	g	40	50	60	80
Brodo di carne	ml	80	120	140	160
Burro	g	3	5	5	5
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	5	8	10	12
Cipolla	g	3	5	7	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Risotto alle verdure</b>					
Riso parboiled	g	40	50	60	80
Brodo vegetale	ml	80	120	140	160
Fagiolini surgelati	g	3	5	10	15
Carote	g	3	5	10	15
Piselli surgelati	g	3	5	10	15
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Prezzemolo	g	2	2	2	2
Cipolla	g	5	8	8	8
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Risotto al pomodoro</b>					
Riso parboiled	g	40	50	60	80
Brodo vegetale	ml	80	120	140	160
Carota, sedano, cipolla	g	10	10	15	15
Pomodori pelati	g	40	60	80	100
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

## SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

<b>Risotto ai formaggi</b>					
Riso parboiled	g	40	50	60	80
Brodo vegetale	ml	80	120	140	160
Carota, sedano, cipolla	g	10	10	15	15
Formaggi (italico, emmental, fontal)	g	20	30	35	40
Latte intero UHT	g	10	20	25	30
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Risotto alla salsiccia</b>					
Riso parboiled	g	40	50	60	80
Brodo vegetale	ml	80	120	140	160
Carota, sedano, cipolla	g	10	10	15	15
Salsiccia	g	20	30	35	40
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Risotto alla zucca</b>					
Riso parboiled	g	40	50	60	80
Brodo vegetale	ml	80	120	140	160
Zucca	g	20	30	35	40
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Prezzemolo	g	2	2	2	2
Cipolla	g	5	8	8	8
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Risotto alle zucchine</b>					
Riso parboiled	g	40	50	60	80
Brodo vegetale	ml	80	120	140	160
Zucchine	g	20	25	30	35
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Cipolla	g	5	8	8	8
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

## SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

<b>Risotto ai piselli</b>					
Riso parboiled	g	40	50	60	80
Brodo vegetale	ml	80	120	140	160
Piselli	g	20	25	30	35
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Cipolla	g	5	8	8	8
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Risotto agli asparagi</b>					
Riso parboiled	g	40	50	60	80
Brodo vegetale	ml	80	120	140	160
Asparagi	g	15	20	25	30
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Cipolla	g	5	8	8	8
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Risotto ai carciofi</b>					
Riso parboiled	g	40	50	60	80
Brodo vegetale	ml	80	120	140	160
Cuori di carciofo	g	20	30	35	40
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Cipolla	g	5	8	8	8
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Risotto al radicchio</b>					
Riso parboiled	g	40	50	60	80
Brodo vegetale	ml	80	120	140	160
Radicchio	g	15	20	25	30
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Cipolla	g	5	8	8	8
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Risotto ai porri</b>					
Riso parboiled	g	40	50	60	80
Brodo vegetale	ml	80	120	140	160
Porri	g	40	60	70	80
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Cipolla	g	5	8	8	8
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI**

<b>Risotto ricotta e spinaci</b>					
Riso parboiled	g	40	50	60	80
Brodo vegetale	ml	80	120	140	160
Ricotta	g	15	20	25	30
Spinaci	g	30	40	50	60
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Cipolla	g	5	8	8	8
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Risotto ai funghi</b>					
Riso parboiled	g	40	50	60	80
Brodo vegetale	ml	80	120	140	160
Funghi secchi	g	15	20	25	30
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Prezzemolo	g	2	2	2	2
Cipolla	g	5	8	8	8
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Risotto alla marinara</b>					
Riso parboiled	g	40	50	60	80
Brodo vegetale	ml	80	120	140	160
Merluzzo	g	20	25	30	40
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Cipolla	g	5	8	8	8
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Risotto alle seppie</b>					
Riso parboiled	g	40	50	60	80
Brodo vegetale	ml	80	120	140	160
Seppie congelate	g	30	50	60	70
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Cipolla	g	5	8	8	8
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Riso all'inglese</b>					
Riso parboiled	g	40	50	60	80
Burro	g	4	6	8	10
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI**

<b>Riso alla cantonese</b>					
Riso parboiled	g	40	50	60	80
Piselli surgelati	g	5	8	10	13
Olive snocciolate	g	4	6	8	10
Prosciutto cotto	g	15	20	30	40
Uovo	g	10	10	12	15
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Insalata di riso/pasta</b>					
Riso parboiled/Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Tonno all'olio di oliva	g	20	25	30	35
Piselli surgelati	g	10	10	12	15
Pomodori freschi	g	20	25	30	35
Mozzarella a cubetti	g	10	10	12	15
Olive snocciolate	g	4	6	8	10
Prosciutto cotto	g	15	20	30	40
Carote julienne	g	10	10	10	15
Mais	g	4	6	8	10
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Insalata di riso/pasta alle verdure</b>					
Riso parboiled/Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Piselli surgelati	g	5	8	10	13
Zucchine	g	15	20	25	30
Carote	g	15	20	25	30
Pomodori	g	15	20	25	30
Mais	g	4	6	8	10
Mozzarella a cubetti	g	10	10	12	15
Olive snocciolate	g	4	6	8	10
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Pasta fredda</b>					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Pomodori freschi	g	20	25	30	35
Mozzarella a cubetti	g	20	25	30	35
Olive snocciolate	g	4	6	8	10
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI**

<b>Pasta fredda con tonno</b>					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Tonno all'olio di oliva	g	20	25	30	35
Pomodori freschi	g	20	25	30	35
Mozzarella a cubetti	g	15	18	20	25
Olive snocciolate	g	4	6	8	10
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Brodo di verdure</b>					
Acqua	g	130	200	250	300
Patate	g	15	20	25	30
Carote	g	15	20	25	30
Sedano	g	10	10	15	15
Zucchine	g	5	8	10	12
Cipolle	g	5	8	10	12
Aromi	g	3	4	5	6
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Brodo di carne</b>					
Acqua	g	130	200	250	300
Pollo intero refrigerato	g	15	20	25	30
Reale o punta di bovino adulto	g	10	10	15	20
Patate	g	10	10	15	18
Carote	g	5	8	10	12
Sedano	g	4	6	8	10
Cipolle	g	4	6	8	10
Aromi	g	3	4	5	6
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Pastina in brodo</b>					
Pastina di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Brodo di carne	ml	100	150	180	200
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI**

<b>Riso e prezzemolo</b>					
Riso parboiled	g	20	20	30	40
Brodo vegetale	ml	100	150	180	200
Prezzemolo	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Pasta in brodo con piselli</b>					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Piselli surgelati	g	20	25	30	40
Prosciutto cotto a dadini	g	10	15	20	20
Cipolla	g	3	4	5	6
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Prezzemolo	g	1	1	1	2
Brodo vegetale	ml	100	150	180	200
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Minestrone di riso/pasta</b>					
Riso parboiled/ pasta di semola di grano duro	g	20	20/30	30/40	40/50
Verdure miste: carote, cipolle, basilico, prezzemolo, zucca, porro, verze, coste	g	30	40	50	60
Patate	g	15	20	30	40
Pomodori pelati	g	10	10	10	10
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Minestrone di verdure</b>					
Verdure miste surgelate	g	30	40	50	60
Patate	g	15	20	30	40
Pomodori pelati	g	15	20	20	30
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Basilico	g	1	1	2	2
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI**

<b>Minestra di orzo/farro</b>					
Farro decorticato / orzo perlato	g	20	25	35	45
Fagioli borlotti secchi	g	15	20	30	40
Patate	g	20	25	35	45
Carota	g	10	15	20	25
Cipolla	g	5	8	10	12
Sedano	g	5	8	10	12
Prezzemolo	g	2	3	4	5
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Passato di fagioli con pasta</b>					
Pasta di semola di grano duro	g	20	30	40	50
Fagioli borlotti secchi	g	20	30	40	50
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Passato di legumi con crostini</b>					
Fagioli borlotti secchi	g	10	10	15	20
Piselli surgelati	g	10	10	15	20
Fave surgelate	g	10	10	15	20
Lenticchie secche	g	10	10	15	20
Patate	g	15	20	30	40
Carota	g	10	10	15	20
Pomodori pelati	g	15	20	20	30
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Basilico	g	1	1	2	2
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Crostini	g	15	20	30	40
<b>Crema di carote con crostini</b>					
Carote	g	30	40	50	60
Sedano, cipolla	g	10	10	10	10
Pomodori pelati	g	15	20	20	30
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Crostini	g	15	20	30	40



**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI**

<b>Crema di patate con crostini</b>					
Patate	g	40	60	70	80
Sedano, cipolla	g	10	10	10	10
Pomodori pelati	g	15	20	20	30
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Crostini	g	15	20	30	40
<b>Stracciatella in brodo</b>					
Uovo	g	20	30	40	50
Brodo vegetale	ml	100	150	180	200
Pane grattugiato	g	10	10	12	15
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Tortellini/ravioli al pomodoro</b>					
Tortellini / Ravioli freschi	g	60	80	100	120
Carote, sedano, cipolle	g	10	10	15	15
Pomodori pelati	g	30	40	50	50
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Tortellini/ravioli in brodo</b>					
Tortellini / Ravioli freschi	g	60	80	100	120
Brodo di carne	ml	100	150	180	200
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
<b>Tortellini/ravioli di magro burro e salvia</b>					
Tortellini / Ravioli di magro freschi	g	60	80	100	120
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Burro	g	10	10	15	20
Salvia	g	0.1	0.1	0.1	0.1
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI**

<b>Tortellini/ravioli di magro panna e piselli</b>					
Tortellini / Ravioli di magro freschi	g	60	80	100	120
Besciamella	g	15	20	25	30
Piselli	g	15	20	25	30
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Tortellini/ravioli di magro panna e prosciutto</b>					
Tortellini / Ravioli di magro freschi	g	60	80	100	120
Besciamella	g	15	20	25	30
Prosciutto cotto a dadini	g	15	20	25	30
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Gnocchi al pomodoro</b>					
Gnocchi di patate	g	120	150	200	260
Pomodori pelati	g	30	40	50	70
Olio extravergine di oliva	g	3	3	4	5
Carote, sedano e cipolle	g	10	10	15	15
Basilico	g	0,1	0,1	0,1	0,1
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Gnocchi al pesto</b>					
Gnocchi di patate	g	120	150	200	260
Pesto	g	20	25	30	40
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Gnocchi al ragù di carne</b>					
Gnocchi di patate	g	120	150	200	260
Pomodori pelati	g	30	40	50	60
Reale di bovino refrigerato macinato	g	10	15	20	30
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Olio extravergine di oliva	g	3	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI**

<b>Gnocchi ai formaggi</b>					
Gnocchi di patate	g	120	150	200	260
Formaggi (fontal, Emmental, italico)	g	15	20	25	30
Gorgonzola	g	15	20	25	30
Latte	ml	20	30	40	50
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Burro	g	10	10	12	15
Farina	g	10	15	20	25
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Gnocchi alla romana</b>					
Semolino	g	30	40	50	60
Uova pastorizzate	g	10	15	20	25
Pomodori pelati	g	20	35	40	45
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Aromi	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Lasagne alla bolognese</b>					
Pasta all'uovo per lasagne	g	50	70	80	90
Mozzarella	g	15	15	20	25
Ragù di carne	g	30	40	45	50
Besciamella	g	20	30	35	40
Olio extravergine di oliva	g	4	6	8	10
Parmigiano Reggiano	g	5	8	10	12
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Lasagne alla genovese</b>					
Pasta all'uovo per lasagne	g	50	70	80	90
Pesto	g	20	25	30	35
Besciamella	g	20	25	30	35
Olio extravergine di oliva	g	4	6	8	10
Parmigiano Reggiano	g	5	8	10	12
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI**

<b>Pasta pasticciata</b>					
Pasta di semola di grano duro	g	50	70	80	90
Mozzarella	g	15	15	20	25
Ragù di carne	g	20	30	35	40
Prosciutto cotto	g	15	20	25	30
Besciamella	g	20	30	35	40
Olio extravergine di oliva	g	4	6	8	10
Parmigiano Reggiano	g	5	8	10	12
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Pasta al forno vegetariana</b>					
Pasta di semola di grano duro	g	50	70	80	90
Mozzarella	g	15	15	20	25
Carote, sedano, cipolle	g	10	15	20	25
Zucchine	g	15	20	25	30
Melanzane	g	15	20	25	30
Besciamella	g	20	30	35	40
Olio extravergine di oliva	g	4	6	8	10
Parmigiano Reggiano	g	5	8	10	12
Sale		q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Pizzoccheri</b>					
Pizzoccheri	g	50	70	80	90
Fontal	g	15	20	25	30
Patate	g	20	30	35	40
Cavolo verza	g	20	30	35	40
Cipolla	g	10	10	12	15
Burro	g	4	6	8	10
Parmigiano Reggiano	g	5	8	10	12
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Pizza margherita</b>					
Pasta per pizza	g	100	120	150	200
Mozzarella	g	30	40	50	60
Pomodori pelati	g	35	50	60	70
Olio extravergine di oliva	g	4	6	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Piadina/focaccia con prosciutto e formaggio</b>					
Piadina/focaccia surgelata o fresca	g	60	75	90	110
Prosciutto cotto	g	30	40	50	60
Formaggio Edamer	g	30	40	50	60

## SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

SECONDI PIATTI		<i>Asilo nido</i>	<i>Scuola infanzia</i>	<i>Primaria</i>	<i>Secondaria adulti</i>
<b>Arrosto di lonza</b>					
Lonza di suino refrigerata	g	60	90	100	110
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Aromi	g	0.10	0.10	0.10	0.10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Arrosto di lonza alle mele</b>					
Lonza di suino refrigerata	g	60	90	100	110
Mele	g	70	110	120	130
Brodo vegetale	ml	80	130	140	150
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Aromi	g	0.10	0.10	0.10	0.10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Arrosto di manzo/vitello/tacchino</b>					
Fesa o reale di manzo o vitello/ fesa di tacchino refrigerato	g	70	100	110	120
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Aromi	g	0.10	0.10	0.10	0.10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Vitello alle verdure</b>					
Fesa di vitello refrigerata	g	70	100	110	120
Fagiolini	g	20	30	35	40
Patate	g	40	60	70	80
Carote	g	20	30	35	40
Olio extravergine di oliva		3	4	5	6
Aromi		0.10	0.10	0.10	0.10
Sale		q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Brasato/spezzatino di manzo o vitello</b>					
Fesa o reale di manzo o vitello refrigerato	g	80	110	120	130
Sedano, carote, cipolle	g	10	15	15	15
Pomodori pelati	g	20	30	35	40
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Aromi	g	0.10	0.10	0.10	0.10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

## SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

<b>Ragù di manzo / Bruscit</b>					
Fesa o reale di manzo refrigerato	g	80	110	120	130
Sedano, carote, cipolle	g	10	15	15	20
Pomodori pelati	g	20	30	35	40
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Aromi	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Spezzatino di tacchino/pollo</b>					
Fesa di tacchino/petto di pollo refrigerato	g	80	110	120	130
Sedano, carote, cipolle	g	10	15	15	15
Pomodori pelati	g	20	30	35	40
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Aromi	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Straccetti di pollo alla salvia</b>					
Petto di pollo refrigerato	g	80	110	120	130
Farina	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Salvia	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Pasticcio di manzo/pollo e patate</b>					
Fesa di bovino adulto/Petto di pollo refrigerato	g	70	90	100	110
Patate	g	70	90	100	110
Pomodori pelati	g	40	50	60	60
Carote, sedano, cipolle	g	8	10	12	15
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Alloro	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Bollito di manzo con salsa verde</b>					
Fesa o reale di manzo refrigerato	g	75	110	120	130
Sedano, carote, cipolle	g	10	15	15	20
Patate	g	10	10	15	20
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Salsa verde	g	10	10	15	20
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI**

<b>Hamburger al forno</b>					
Reale di manzo o vitello/lonza di suino/fesa di tacchino refrigerato	g	60	90	100	110
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Aromi	g	0.10	0.10	0.10	0.10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Polpette al forno</b>					
Fesa o reale di manzo o vitello/lonza di suino/fesa di tacchino refrigerato	g	60	90	100	110
Uovo pastorizzato	g	6	8	10	12
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Aromi	g	0.10	0.10	0.10	0.10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Polpette al pomodoro</b>					
Fesa o reale di manzo o vitello/lonza di suino/fesa di tacchino refrigerato	g	60	80	90	100
Uovo pastorizzato	g	6	8	10	12
Pomodori pelati	g	30	40	50	60
Parmigiano reggiano	g	3	4	5	6
Farina bianca 00	g	2	2	3	4
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Polpettone/polpette con verdure</b>					
Fesa o reale di manzo o vitello/lonza di suino/fesa di tacchino refrigerato	g	60	80	90	100
Spinaci surgelati	g	15	20	25	30
Patate	g	15	20	25	30
Sedano, carote, cipolle	g	10	15	20	25
Uovo pastorizzato	g	15	20	25	30
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Aromi	g	0.10	0.10	0.10	0.10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Bocconcini al forno</b>					
Fesa o reale di manzo o vitello/lonza di suino/fesa di tacchino refrigerato	g	60	90	100	110
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Aglione	g	0.5	0.5	0.5	0,5
Rosmarino	g	0.5	0,5	0,5	0,5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI**

<b>Bocconcini di pollo impanati</b>					
Petto di pollo refrigerato	g	70	100	110	120
Uovo pastorizzato	g	15	20	20	20
Pane grattugiato	g	10	10	10	10
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Aromi	g	0.5	0.5	0.5	1
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Fettina di manzo/tacchino alla piastra</b>					
Fesa di bovino adulto / tacchino refrigerata	g	60	90	100	110
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Fettina di lonza alla piastra</b>					
Lonza di suino refrigerata	g	60	80	90	100
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Spiedini alla piastra</b>					
Fesa di bovino adulto refrigerata	g	20	30	35	40
Fesa di tacchino refrigerata	g	20	30	35	40
Petto di pollo refrigerato	g	20	30	35	40
Peperoni	g	20	30	35	40
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Scaloppina al forno</b>					
Fesa o reale di manzo o vitello/lonza di suino/fesa di tacchino refrigerato	g	60	80	90	100
Farina bianca	g	2	2	3	4
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.



**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI**

<b>Scaloppina alla pizzaiola</b>					
Fesa o reale di manzo o vitello/lonza di suino/fesa di tacchino refrigerato	g	60	80	90	100
Pomodori pelati	g	20	30	30	40
Farina bianca	g	3	5	6	7
Olio extravergine di oliva	g	3	5	5	6
Aromi	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Scaloppina al limone</b>					
Fesa o reale di manzo o vitello/lonza di suino/fesa di tacchino refrigerato	g	60	80	90	100
Farina bianca	g	2	2	3	4
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Limone succo	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Scaloppina al vino bianco</b>					
Fesa o reale di manzo o vitello/lonza di suino/fesa di tacchino refrigerato	g	60	80	90	100
Farina bianca	g	2	2	3	4
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Vino bianco	ml	20	30	40	50
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Cotoletta di manzo/tacchino al forno</b>					
Fesa di bovino adulto/tacchino refrigerata	g	60	90	100	110
Uovo pastorizzato	gg	15	20	20	20
Pane grattugiato	gg	10	10	10	10
Farina bianca	gg	2	2	3	4
Olio extravergine di oliva	gg	3	4	5	6
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Cotoletta di lonza al forno</b>					
Lonza di suino refrigerata	g	60	80	90	100
Uovo pastorizzato	gg	15	20	20	20
Pane grattugiato	gg	10	10	10	10
Farina bianca	gg	2	2	3	4
Olio extravergine di oliva	gg	3	4	5	6
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI**

<b>Coscia di pollo al forno</b>					
Coscia di pollo (peso con osso) refrigerata	g	120	150	180	220
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Salvia, aromi	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Pollo al limone</b>					
Petto di pollo refrigerato	g	60	90	100	110
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Limone succo	g	3	4	5	6
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Pollo al rosmarino</b>					
Petto di pollo refrigerato	g	60	90	100	110
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Rosmarino	g	1	1	1	1
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Pollo stufato</b>					
Petto di pollo refrigerato	g	60	90	100	110
Carote, sedano, cipolle	g	10	10	12	15
Brodo di verdura	ml	50	70	90	100
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Pollo alla cacciatora</b>					
Petto di pollo refrigerato	g	60	90	100	110
Pomodori pelati	g	15	20	25	30
Carote, sedano, cipolle	g	10	10	12	15
Vino rosso	ml	10	10	10	10
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Prezzemolo	g	1	1	1	1
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Involtini alla valdostana</b>					
Fesa di vitellone refrigerata	g	60	90	100	110
Prosciutto cotto	g	10	15	20	25
Fontina	g	10	15	20	25
Farina bianca	g	3	5	6	7
Olio extravergine di oliva	g	2	4	5	6
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI**

<b>Uova sode</b>					
Uovo in guscio	n	1	1	2	2
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Uova strapazzate</b>					
Uovo in guscio	n	1	1	2	2
Olio extravergine di oliva	g	5	8	10	12
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Uova strapazzate al pomodoro</b>					
Uovo in guscio	n	1	1	2	2
Pomodori pelati	g	15	20	25	30
Olio extravergine di oliva	g	5	8	10	12
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Frittata</b>					
Uovo intero pastorizzato	g	40	60	70	80
Latte intero pastorizzato	g	5	7	8	9
Parmigiano Reggiano	g	3	4	5	6
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Frittata con zucchine</b>					
Uovo intero pastorizzato	g	40	60	70	80
Zucchine	g	20	30	40	50
Parmigiano Reggiano	g	3	5	6	7
Cipolla	g	2	2	3	4
Olio extravergine di oliva	g	3	5	7	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Frittata con verdure</b>					
Uovo intero pastorizzato	g	40	50	60	70
Carota	g	10	10	12	15
Cipolla	g	10	10	12	15
Sedano	g	10	10	12	15
Zucchine	g	10	10	12	15
Olio extravergine di oliva	g	3	5	10	10
Prezzemolo tritato	g	3	5	5	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	6	10
Basilico	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI**

<b>Frittata con erbette</b>					
Uovo intero pastorizzato	g	40	60	70	80
Erbette	g	15	20	25	30
Parmigiano Reggiano	g	3	5	6	7
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Frittata con prosciutto</b>		.			
Uovo intero pastorizzato	g	40	50	60	70
Prosciutto cotto	g	20	25	30	35
Parmigiano Reggiano	g	3	5	6	7
Olio extravergine di oliva	g	3	5	5	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Frittata con formaggio</b>		.			
Uovo intero pastorizzato	g	40	50	60	70
Caciotta	g	20	25	30	35
Parmigiano Reggiano	g	3	5	6	7
Olio extravergine di oliva	g	3	5	5	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Frittata con patate e ricotta</b>					
Uovo intero pastorizzato	g	40	50	60	70
Patate	g	60	80	100	120
Ricotta vaccina fresca	g	10	15	20	25
Parmigiano reggiano	g	3	5	6	7
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Frittata con erbette e ricotta</b>					
Uovo intero pastorizzato	g	40	50	60	70
Erbette	g	15	20	25	30
Ricotta vaccina fresca	g	10	15	20	25
Parmigiano reggiano	g	3	5	6	7
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

## SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

<b>Rotolo di frittata con prosciutto e formaggio</b>					
Uovo intero pastorizzato	g	40	60	70	80
Prosciutto cotto	g	10	15	20	25
Edamer	g	10	15	20	25
Parmigiano Reggiano	g	3	5	6	7
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Tortino di patate</b>					
Patate	g	100	120	150	200
Prosciutto cotto	g	20	25	30	40
Mozzarella	g	20	25	30	40
Uovo pastorizzato	g	10	10	10	10
Parmigiano reggiano	g	10	10	12	15
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Tortino di ricotta e spinaci</b>					
Pasta sfoglia surgelata	g	60	80	100	120
Spinaci surgelati	g	40	60	70	80
Ricotta vaccina fresca	g	15	20	25	30
Uovo intero pastorizzato	g	10	10	12	15
Parmigiano Reggiano	g	4	6	7	8
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Tortino di formaggio</b>					
Pasta sfoglia surgelata	g	60	80	100	120
Formaggio edamer	g	15	20	25	30
Ricotta vaccina fresca	g	15	20	25	30
Uovo intero pastorizzato	g	10	10	12	15
Parmigiano Reggiano	g	4	6	7	8
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Tortino di verdure</b>					
Pasta sfoglia surgelata	g	60	80	100	120
Carote	g	20	25	30	35
Piselli surgelati	g	15	15	20	25
Erbette surgelate	g	10	15	20	30
Uova pastorizzate	g	10	10	15	20
Parmigiano Reggiano	g	3	5	6	7
Olio extravergine di oliva	g	2	2	3	3
Farina bianca 00	g	3	4	5	6
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI**

<b>Torta salata</b>					
Pasta sfoglia surgelata	g	60	80	100	120
Ricotta vaccina fresca	g	30	35	40	50
Spinaci surgelati	g	40	60	70	80
Prosciutto cotto	g	20	25	30	35
Uova pastorizzate	g	10	15	20	25
Parmigiano Reggiano	g	5	7	8	10
Olio extravergine di oliva	g	2	2	3	3
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Crocchette di patate</b>					
Patate	g	80	100	120	150
Uova	g	10	15	15	20
Parmigiano Reggiano	g	8	10	12	15
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Pepe	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Crocchette di patate e formaggio</b>					
Patate	g	70	90	110	140
Uova	g	10	15	15	20
Parmigiano Reggiano	g	8	10	12	15
Mozzarella	g	15	20	25	30
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Pepe	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Crocchette di patate e prosciutto</b>					
Patate	g	70	90	110	140
Uova	g	10	15	15	20
Parmigiano Reggiano	g	8	10	12	15
Prosciutto cotto	g	10	15	20	25
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Pepe	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Polpette di legumi</b>					
Legumi misti secchi	g	15	20	25	30
Patate	g	30	40	50	60
Uova pastorizzate	g	8	10	12	15
Parmigiano Reggiano	g	5	7	8	10
Pane grattugiato	g	8	10	12	15
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI**

<b>Verdure ripiene di magro</b>					
Zucchine, pomodori, melanzane, peperoni	g				150
Ricotta	g				50
Pane grattugiato	g				15
Uovo intero pastorizzato	g				10
Prezzemolo	g				q.b.
Olio extravergine di oliva	g				8
Sale	g				q.b.
<b>Platessa/sogliola impanata</b>					
Filetto di platessa/sogliola surgelato	g	60	80	100	120
Uovo intero pastorizzato	g	10	10	15	20
Pane grattugiato	g	7	8	10	15
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	4
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Platessa/sogliola gratinata</b>					
Filetto di platessa/sogliola surgelato	g	60	80	100	120
Pane grattugiato	g	7	8	10	15
Prezzemolo	g	1	1	1	2
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	4
Succo di limone	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Platessa/sogliola al forno</b>					
Filetto di platessa/sogliola surgelato	g	60	80	100	120
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Prezzemolo	g	1	1	1	2
Aglio	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Platessa/sogliola alla pizzaiola</b>					
Filetto di platessa/sogliola surgelato	g	60	80	100	120
Pomodori pelati	g	30	40	50	60
Olive nere denocciolate	g	8	10	12	15
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Origano	g	1	1	1	2
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI**

<b>Platessa/sogliola alla mugnaia</b>					
Filetto di platessa/sogliola surgelato	g	60	80	100	120
Farina 00	g	5	6	8	10
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Prezzemolo	g	1	1	1	2
Succo di limone	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Merluzzo/nasello/pesce spada impanato</b>					
Filetto di merluzzo/nasello/pesce spada surgelato	g	60	80	100	120
Uovo intero pastorizzato	g	10	10	15	20
Pane grattugiato	g	5	8	10	15
Pane grattugiato	g	2	3	4	4
Olio extravergine di oliva	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale					
<b>Merluzzo/nasello/pesce spada al forno</b>					
Filetto di merluzzo/nasello/pesce spada surgelato	g	60	80	100	120
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Prezzemolo	g	1	1	1	2
Aglio	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Merluzzo/nasello alla pizzaiola</b>					
Filetto di merluzzo/nasello surgelato	g	60	80	100	120
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Olive nere snocciolate	g	10	10	12	15
Pomodori pelati	g	15	20	25	30
Origano	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Halibut al forno</b>					
Filetto di halibut surgelato	g	60	80	100	120
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Prezzemolo	g	1	1	1	2
Aglio	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.



**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI**

<b>Cernia alla livornese</b>					
Filetto di cernia surgelato	g	60	80	100	120
Pomodori pelati	g	20	30	35	40
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Capperi sotto sale	g	5	6	7	8
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Polpette di pesce</b>					
Filetto di merluzzo/nasello/platessa	g	30	40	50	60
Patate	g	60	80	100	120
Carote	g	5	7	8	10
Parmigiano reggiano	g	2	3	4	5
Pane grattugiato	g	4	6	8	10
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Bastoncini di merluzzo al forno</b>					
Cuore di merluzzo surgelato	g	60	80	100	120
Uovo intero pastorizzato	g	5	7	8	10
Pane grattugiato	g	3	5	7	10
Farina bianca	g	2	2	3	4
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	7
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Tonno/sgombro all'olio di oliva</b>	g	40	60	70	80
<b>Prosciutto cotto</b>	g	40	60	70	80
<b>Prosciutto crudo</b>	g	40	50	60	70
<b>Prosciutto crudo e melone</b>					
Prosciutto crudo	g	40	50	60	70
Melone	fette	1	2	2	3
<b>Bresaola</b>	g	40	50	60	70
<b>Formaggi</b>	g	40	50	60	70
<b>Mozzarella</b>	g	60	60	90	120

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI**

<b>Crescenza</b>	g	60	60	90	120
<b>Grana Padano – Parmigiano reggiano</b>	g	40	50	60	70
<b>Grana e noci</b>					
Grana padano	g	40	50	60	70
Noci sghusciate	g	10	15	18	20
<b>Insalata caprese</b>					
Mozzarella	g	40	60	70	80
Pomodori	g	55	80	90	100
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Piadina/focaccia con prosciutto e formaggio</b>					
Piadina/focaccia surgelata o fresca	g	60	75	90	110
Prosciutto cotto	g	30	40	50	60
Formaggio Edamer	g	30	40	50	60
<b>Piadina/focaccia con spinaci, prosciutto e ricotta</b>					
Piadina/focaccia surgelata o fresca	g	60	75	90	110
Spinaci surgelati	g	15	20	25	30
Prosciutto cotto	g	20	30	35	40
Ricotta	g	20	30	35	40

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI**

<b>CONTORNI</b>		<i>Asilo nido</i>	<i>Scuola infanzia</i>	<i>Primaria</i>	<i>Secondaria/ adulti</i>
<b>Verdure in pinzimonio</b>					
Carote	g	25	30	40	50
Finocchi	g	25	30	40	50
Sedano	g	10	10	15	20
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Aceto o limone	g	2	2	3	3
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Pomodori in insalata</b>					
Pomodori	g	60	80	100	120
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Insalata verde/rossa</b>					
Insalata verde/rossa	g	40	50	60	80
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Aceto o limone	g	2	2	3	3
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Insalata verde/rossa con olive</b>					
Insalata verde/rossa	g	40	50	60	80
Olive verdi/nere	g	10	10	15	20
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Aceto o limone	g	2	2	3	3
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Insalata mista</b>					
Insalata verde	g	15	20	25	30
Carote	g	10	10	15	20
Finocchi o pomodori	g	10	10	15	20
Cavolo cappuccio	g	10	10	15	20
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Aceto o limone	g	2	2	3	3
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Verza in insalata</b>					
Verza	g	40	50	60	80
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Aceto o limone	g	2	2	3	3
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI**

<b>Carote julienne</b>					
Carote	g	40	60	80	100
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Aceto o limone	g	2	3	5	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Carote al vapore/al forno/saltate</b>					
Carote	g	70	100	120	140
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Finocchi crudi</b>					
Finocchi	g	50	60	80	100
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Finocchi al forno/saltati</b>					
Finocchi	g	80	110	130	150
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Finocchi gratinati</b>					
Finocchi	g	80	110	130	150
Parmigiano reggiano	g	3	4	5	5
Olio extravergine di oliva	g	2	2	3	3
Pane grattugiato	g	3	5	6	7
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Cavolfiori al forno/saltati</b>					
Cavolfiori	g	80	110	130	150
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Cavolfiori gratinati</b>					
Cavolfiori	g	80	110	130	150
Parmigiano reggiano	g	3	4	5	5
Olio extravergine di oliva	g	2	2	3	3
Pane grattugiato	g	3	5	6	7
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

## SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

<b>Zucchine trifolate</b>					
Zucchine	g	70	100	120	140
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Prezzemolo	g	1	1	2	2
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Fagiolini al vapore</b>					
Fagiolini surgelati	g	70	100	120	140
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Patate al forno</b>					
Patate	g	120	150	200	250
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Aromi	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Purè di patate</b>					
Patate	g	80	110	150	180
Latte parzialmente scremato	g	10	15	20	30
Parmigiano reggiano	g	2	3	4	5
Burro	g	5	7	10	15
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Patate prezzemolate</b>					
Patate	g	80	100	150	170
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Prezzemolo tritato	g	5	7	10	12
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Spinaci brasati</b>					
Spinaci surgelati	g	80	120	130	150
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Erbette e grana</b>					
Erbette surgelate	g	80	110	130	150
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Grana padano	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI**

<b>Broccoli al forno/saltati</b>					
Broccoli	g	80	110	130	150
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Aglione	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Biete all'agro</b>					
Biete coste	g	80	110	130	150
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Succo di limone	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Piselli all'olio</b>					
Piselli surgelati	g	80	110	130	150
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Ceci all'olio</b>					
Ceci	g	80	110	130	150
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Polenta</b>					
Farina di mais	g	80	110	130	150
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

## SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

<b>PANE</b>		<i>Asilo nido</i>	<i>Scuola infanzia</i>	<i>Primaria</i>	<i>Secondaria / adulti</i>
Pane comune, integrale o ai cereali	g	40	50	60	60

<b>BEVANDE</b>		<i>Asilo nido</i>	<i>Scuola infanzia</i>	<i>Primaria</i>	<i>Secondaria / adulti</i>
Acqua naturale	ml	500	500	500	500

<b>FRUTTA / DESSERT</b>		<i>Asilo nido</i>	<i>Scuola infanzia</i>	<i>Primaria</i>	<i>Secondaria / adulti</i>
Frutta fresca di stagione	g	100	150	150	150
Succo di frutta	ml	125	125	125	125
<b>Macedonia di frutta fresca</b>					
Frutta di stagione	g	80	100	120	150
Zucchero	g	4	5	6	8
Succo di limone/arancia	ml	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Yogurt</b>	g	125	125	125	125
<b>Gelato</b>	g	50	50	50	50
<b>Budino UHT</b>	g	120	120	120	120

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI**

<b>MERENDE</b>		<i>Asilo nido</i>	<i>Scuola infanzia</i>	<i>Primaria</i>	<i>Secondaria / adulti</i>
<b>Frullato di frutta fresca e biscotti</b>					
Frutta di stagione	g	100	120		
Latte	g	80	100		
Biscotti	ml	15	20		
<b>Crostata di frutta</b>					
Farina	g	20	30		
Uova	g	10	15		
Burro	g	10	15		
Zucchero	g	10	15		
Frutta fresca	g	30	40		
<b>Crostata di confettura</b>					
Farina	g	20	30		
Uova	g	10	15		
Burro	g	10	15		
Zucchero	g	10	15		
Confettura	g	15	20		
<b>Focaccia salata</b>					
Pasta di pane	g	60	80		
Olio extravergine d'oliva	g	4	5		
Sale	g	q.b.	q.b.		
<b>Focaccia dolce</b>					
Pasta di pane	g	60	80		
Burro	g	4	5		
Zucchero	g	6	8		
<b>Pane e confettura</b>					
Pane	g	40	50		
Confettura	g	15	20		
<b>Succo di frutta e biscotti</b>					
Succo di frutta	ml	125	125		
Biscotti	g	15	20		
<b>Latte e biscotti</b>					
Latte fresco pastorizzato	ml	120	120		
Biscotti	g	15	20		



**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI**

<b>Latte e cereali</b>					
Latte fresco pastorizzato	ml	120	120		
Cereali tipo corn flakes	g	20	30		
<b>The con fette biscottate e miele/confettura</b>					
The deteinato	ml	q.b.	q.b.		
Zucchero	G	5	6		
Fette biscottate	G	20	30		
Miele / confettura	g	15	20		

**CESTINO FREDDO PER GITE (Scuole Primarie e adulti)**

Viene di seguito riportata la composizione dei cestini freddi per le gite:

- n. 1 panino(60 gr.) con prosciutto cotto (40 gr.);
- n. 1 panino (60 gr.) con formaggio fresco (50 gr.);
- frutta fresca (150 gr.);
- succo e polpa di frutta in confezione tetrabrick (125 ml.);
- 1 bottiglia PET di acqua minerale naturale (50 cl.);
- torta (150 gr.) o prodotto da forno - da concordare con l'Amministrazione Comunale;
- n. 2 tovaglioli di carta;
- n. 1 bicchiere a perdere (200 cc.).

I cestini, uguali per tutte le utenze, devono essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare.

**Note:**

- Le grammature sono da intendersi a crudo ed al netto degli scarti.
- La pasta da somministrare ai bambini che frequentano il nido deve essere di piccolo formato (per i piccoli: pastina "OO").
- Alternativamente al pane bianco dovrà essere fornito, su richiesta del competente ufficio comunale, pane integrale (almeno due volte la settimana).
- Su richiesta delle coordinatrici dovranno essere previste la macinazione o la frullatura dei piatti costituenti il pasto.
- Per i bambini di età superiore ai 12 mesi tutti i secondi piatti ed i contorni dovranno essere inviati alla sala già privati di eventuali ossa o lische e opportunamente tagliati o sminuzzati.

Tabella di riferimento per le variazioni di peso degli alimenti, prima e dopo la cottura

**PESO COTTO CORRISPONDENTE A 100 g DI ALIMENTO CRUDO, PARTE EDIBILE**

BOLLITURA	ALIMENTO	PESO COTTO (g)
<b>Cereali e derivati</b>	Pasta all'uovo secca	299
	Pasta di semola corta	202
	Pasta di semola lunga	244
	Riso brillato	260
	Riso parboiled	236
	Tortellini freschi	192
<b>Legumi freschi</b>	Fagiolini	95
	Fave	80
	Piselli	87
<b>Legumi secchi</b>	Ceci	290
	Fagioli	242
	Lenticchie	247
<b>Verdure e ortaggi</b>	Agretti	86
	Asparagi	96
	Bieta	86
	Broccoletti a testa	96
	Broccoletti di rapa	95
	Carciofi	74
	Cardi	60
	Carote	87
	Cavolfiore	93
	Cavoli di Bruxelles	90
	Cavolo broccolo verde ramoso	57
	Cavolo cappuccio verde	99
	Cavolo verza	100
	Cicoria di campo	100
	Cicoria da taglio coltivata	80
	Cipolle	73

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI**

	Cipolline	78
	Finocchi	86
	Patate con buccia	100
	Patate pelate	87
	Porri	98
	Rape	93
	Spinaci	84
	Topinambur	100
	Zucchine	90
<b>Carni</b>	Bovino adulto, carne magra	66
	Pollo (petto)	90
	Pollo (petto e coscio)	76
	Tacchino (petto)	98
	Tacchino (coscio)	70
<b>Pesci</b>	Aguglia	86
	Cefalo muggine	85
	Cernia	86
	Dentice	85
	Merluzzo	86
	Orata	86
	Sgombro o maccarello	65
	Sogliola	83
	Spigola	86
	Tonno (trance)	80
<b>Pesci surgelati</b>	Cernia	86
	Dentice	85
	Merluzzo	83
	Spigola	86

<b>FRITTURA</b>	<b>ALIMENTO</b>	<b>PESO COTTO (g)</b>
<b>Vegetali</b>	Melanzane	80
	Patate, a spicchi	64
	Peperoni	60

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI**

	Zucchine, fettine	76
<b>Carni</b>	Bovino adulto / maiale, fettina	74
	Bovino adulto, fettina panata	88
	Pollo (petto)	83
	Tacchino (petto)	85
<b>Frattaglie</b>	Cuore (bovino adulto)	65
	Fegato (castrato, cavallo, maiale, bovino adulto)	75
	Milza di bovino	74
	Rene di bovino	71
<b>Pesci e molluschi</b>	Acciuga o alicie	67
	Aguglia	62
	Anguilla	66
	Lattarini	40
	Polpo	36
	Sarda	59
	Sgombro o maccarello	78
	Tonno (trance)	78
<b>Varie</b>	Funghi prataioli	53
	Funghi coltivati pleurotes	85
	Frittata con verdure (zucchine, carciofi, biette, cipolle)	75
	Uovo al tegamino	90

<b>ARROSTIMENTO</b>	<b>ALIMENTO</b>	<b>PESO COTTO (g)</b>
<b>Carni</b>	Bovino adulto, carne magra**	54
	Bovino adulto, carne magra***	56
	Bovino adulto, fettina*	73
	Maiale, fettina*	75
	Pollo (petto)*	89
	Pollo (petto)**	67
	Pollo (petto)***	76
	Tacchino (petto)*	89
	Tacchino (petto)**	69

## SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI		
	Tacchino (petto)***	72
<b>Frattaglie</b>	Cuore (bovino)*	56
	Fegato (castrato, cavallo, maiale, bovino adulto)*	64
	Milza (bovino)*	77
	Rene (bovino)*	64
<b>Pesci</b>	Aguglia*	63
	Anguilla*	72
	Cefalo muggine**	75
	Cernia**	79
	Dentice**	71
	Merluzzo*	68
	Sarda*	69
	Sgombro o maccarello*	73
	Sogliola**	70
	Spigola**	75
	Tonno (trance)**	74
	Trota**	73
<b>Pesci surgelati</b>	Cernia**	80
	Dentice**	75
	Merluzzo**	70
	Sogliola**	69
	Spigola**	76
<b>Varie</b>	Melanzane*	40
	Peperoni*	93
	Peperoni**	96

\* Griglia

\*\* Forno a gas

\*\*\* Forno microonde

Fonte: Cra Nut (ex Inran)