

## RISTORAZIONE SCOLASTICA 2021-2022 (autunno/inverno)

### Tabella dietetica con grammature di riferimento dei principali alimenti

1	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti	2	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti	3	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti	4	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti	5	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti
<b>ANTIPASTO VERDURE CRUDE</b>					<b>CREMA DI VERDURA CON PASTINA</b>					<b>RISO AL POMODORO E LENTICCHIE</b>					<b>BRODO VEGETALE CON PASTINA DI SEMOLA</b>					<b>PENNETTE ALLE VERDURE</b>				
Verdure miste di stagione( <i>sedano</i> )	80	100	150	250	<i>Pasta di semola</i>	20	25	30	40	Riso	50	60	80	100	<i>Pasta di semola</i>	25	30	40	50	<i>Pasta di semola</i>	50	60	80	100
Olio EVO	3	4	5	7	Verdure miste	35	40	45	55	Polpa di pomodoro	40	45	50	55	Pomodoro	10	12	14	16	Polpa di pomodoro	40	45	50	55
Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Patate	25	30	35	40	Lenticchie	10	12	15	20	Carote	8	10	11	12	Verdure di stagione	15	15	20	25
					Carote	2	5	5	6	Carote	3	4	5	6	Cipolla	5	6	7	8	Carote	5	5	6	8
					Cipolla	2	4	4	5	Cipolla	1,5	2	2	2,5	<i>Sedano</i>	3	4	4	5	Cipolla	1,5	2	2	2,5
					<i>Sedano</i>	1	3	3	4	Olio EVO	0,8	1	1,2	1,4	Olio EVO	1	1	2	3	Olio EVO	1	1	1,2	1,4
					Olio EVO	2	2	2,5	3	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	Sale IODATO	QB	QB	0,1	0,2	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2
					Sale IODATO	1	1	1,5	1,5	<i>Parmig. / Grana</i>	5	6	7	8	<i>Parmig. / Grana</i>	5	6	7	8	<i>Parmig. / Grana</i>	5	6	7	8
					<i>Parmig./ Grana</i>	5	6	7	8						<b>PASTA DI SEMOLA ALL'OLIO EVO (P.S.)</b>									
<b>LASAGNE AL RAGÙ DI MANZO</b>					<b>PESCE* GRATINATO AL FORNO</b>					<b>BURGER DI VERDURA</b>					<b>BOCCONCINI DI POLLO GRATINATI AL FORNO</b>					<b>POLPETTINE DI PESCE*</b>				
<i>Sfoglie pasta uovo</i>	20	25	30	35	<i>Pesce*</i>	60	70	100	140	Verdura cotta	40	45	50	55	Pollo	50	60	70	80	<i>Halibut* (pesce*)</i>	16	22	25	35
Polpa di pomodoro	30	40	50	55	<i>Pangrattato</i>	4	5	6	7	<i>Ricotta vaccina</i>	20	30	40	50	<i>Pangrattato</i>	4	5	6	7	<i>Merluzzo*</i>	16	22	25	35
Manzo/Vitellone	15	20	25	30	Olio EVO	2	2,5	3	4	Patate	5	6	8	10	<i>Farina di mais</i>	2	2	4	4	Patate	8	10	15	22
Carote	3	3,5	4	5	Prezzemolo	2	2	2,5	3	<i>Uovo pastorizz.</i>	5	6	7	8	Olio EVO	1	1	2	3	<i>Ricotta vaccina</i>	7	9	12	14
Cipolla	2	2	2,5	3	Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3	<i>Parm. / Grana</i>	4	4,5	5	6	Sale profumato	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	<i>Uovo pastorizz.</i>	4	5	7,5	9
<i>Sedano</i>	1	1	1,5	2	Aglio	QB	QB	Q.B.	Q.B.	Olio EVO	2	2	2,5	3,8						Olio evo	1	1,5	2	2
Olio EVO	1	1	2	3						Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,2	0,3						Porro	0,4	0,4	0,5	0,6
<i>Latte</i>	110	130	140	150																Succo di limone	0,2	0,2	0,3	0,3
<i>Farina di grano</i>	5	9	10	11																Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3
<i>Parm. / Grana</i>	3	6	7	9																				
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,2	0,3	<b>§PESCE AZZURRO GRATINATO AL FORNO</b>										<b>§SCALOPPINA DI POLLO AL LIMONE</b>									
Noce Moscata	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.																				
<b>MACEDONIA DI VERDURA E PISELLI*</b>					<b>VERDURA CRUDA</b>					<b>PINZIMONIO/ VERDURA CRUDA</b>					<b>PURE' DI PATATE E ZUCCA/CAROTE</b>					<b>INSALATA VERDE E FRUTTA A GUSCIO</b>				
Verdura*	80	100	150	200	Verdura fresca di stagione ( <i>sedano</i> )	30/80	40/100	50/150	60/200	Verdura fresca di stagione ( <i>sedano</i> )	30/80	40/100	50/150	60/200	Patate	70	100	120	140	Verdura fresca di stagione( <i>sedano</i> )	30	40	50	60
Piselli*	20	30	40	50	Olio EVO	4	4	5	7	Olio EVO	4	4	5	7	Zucca/Carote	20	25	30	40	Olio EVO	4	4	5	7
Olio EVO	4	4	5	7	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	<i>Latte</i>	7	9,5	11	12	<b>Frutta a guscio</b>	3	5	7	10
Sale IODATO	QB	QB	QB	QB											Sale IODATO	0,1	0,2	0,3	0,3	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB
<b>§§VERDURA COTTA</b>															<b>§ PURE' PATATE (N.I)</b>					<b>§§ VERDURE COTTE (N.I.P.S)</b>				
<b>PANE/PANE INTEGR</b>	30	40	50	60	<b>PANE/PANE INTEGR</b>	30	40	50	60	<b>PANE/PANE INTEGR</b>	30	40	50	60	<b>PANE/PANE INTEGR</b>	30	40	50	60	<b>PANE/PANE INTEGR</b>	30	40	50	60
<b>FRUTTA FRESCA</b>	100	150	150	200	<b>FRUTTA FRESCA</b>	100	150	150	200	<b>FRUTTA FRESCA</b>	100	150	150	200	<b>FRUTTA FRESCA</b>	100	150	150	200	<b>FRUTTA FRESCA</b>	100	150	150	200

## RISTORAZIONE SCOLASTICA 2021-2022 (autunno/inverno)

### Tabella dietetica con grammature di riferimento dei principali alimenti

6	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti	7	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti	8	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti	9	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti	10	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti
<b>PASTA DI SEMOLA ALLE ERBE AROMATICHE</b>					<b>ANTIPASTO VERDURE CRUDE</b>					<b>FUSILLI INTEGRALI ALL'ORTOLANA</b>					<b>SEDANINI AL POMODORO</b>					<b>PASSATO DI LEGUMI E VERDURE MISTE CON ORZO/FARRO</b>				
<i>Pasta di semola</i>	50	60	80	100	Verdure miste di stagione( <i>sedano</i> )	80	100	150	250	<i>Pasta di sem integrale</i>	50	60	80	100	<i>Pasta di semola</i>	50	60	80	100	<i>Orzo/farro</i>	20	25	30	40
Olio EVO	5	6	7	8						Pomodoro	35	40	45	50	Polpa di pomodoro	40	45	50	55	Fagioli*	35	50	55	60
Erbe aromatiche: rosmarino, salvia, basilico, prezzemolo	2	4	6	8	Olio EVO	3	4	5	7	Carote	13	15	18	20	Carote	20	25	30	35	Piselli*	15	20	25	40
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Porro fresco	8	8,5	9	10	Cipolla	3	5	6	7	Verdure miste*	15	20	25	30
<i>Parmig. / Grana</i>	5	6	7	8						Cavolfiore	4	5	6	8	<i>Sedano</i>	1	2	2	2,5	Carote	4	5	5	5
										<i>Sedano</i>	3	4	5	6	Olio EVO	0,5	1	1,2	1,4	Cipolla	3	4	4	4
										Olio EVO	0,5	1	1,2	1,4	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	<i>Sedano</i>	2	3	3	3
										Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	<i>Parmig. / Grana</i>	5	6	7	8	Olio EVO	2	3	3	3
										<i>Parmig. / Grana</i>	5	6	7	8						Sale IODATO	1	1	1,5	1,5
										FUSILLI ALL'ORTOLANA(N.)										<i>Parmig. / Grana</i>	5	6	7	8
<b>ARISTA DI MAIALE AL LATTE</b>					<b>PASSATELLI IN BRODO DI VERDURA</b>					<b>BOCCONCINI MISTI DI PESCE GRATINATI AL FORNO</b>					<b>PESCE* GRATINATO AL FORNO (N.I)</b>					<b>PIZZA AL POMODORO</b>				
Lombo di suino	50	60	70	80	<i>Uovo pastorizz.</i>	30	34	39	43	<i>Pesce*</i>	60	70	90	140						<i>Farina di grano</i>	30	40	50	60
Sale profumato	0,2	0,3	0,3	0,3	<i>Pangrattato</i>	22	28	33	36	<i>Pangrattato</i>	4	5	6	7	<i>Pesce*</i>	60	70	100	140	Polpa di pomodoro	30	35	45	55
SALSA					<i>Parmigiano</i>	22	28	33	36	Olio EVO	2	2,5	3	4	<i>Pangrattato</i>	4	5	6	7	Olio EVO	3	4	5	6
<i>Latte</i>	6	8	10	12	Succo di limone	0,5	0,6	0,7	0,8	Prezzemolo	2	2	2,5	3	Olio EVO	2	2,5	3	4	Lievito Secco	2	3	5	6
<i>Farina di grano</i>	2	3	4	5	Sale IODATO	Q.B.	0,2	0,3	0,4	Sale IODATO	QB	0,1	0,2	0,3	Prezzemolo	2	2	2,5	3	Capperi	0,3	0,6	3	5
Cipolla	1	1	1	3	Noce Moscata	Q.B.	Q.B	QB	Q.B.	Aglio	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3	Origano	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
Carota	1,3	1,4	1,6	2	<i>Verdure miste*</i>	20	25	28	30						Aglio	QB	QB	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3
<i>Sedano</i>	0,2	0,4	0,5	0,6	Carote	4	5	6	7						Cipolla	1	2	2	2					
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	<i>Sedano</i>	2	3	3	4						<i>Sedano</i>	1	1,5	2	2					
					Cipolla	2	3	3	4						Olio EVO	1	1,2	1,5	2					
					Olio EVO	1	2	2	3						Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3					
					§§ CAPPELLETTI IN BRODO VEGETALE										FORMAGGIO (P.S.)									
					§§ CAPPELLETTI CON BESCIAIELLA E POMODORO (P.S.)																			
<b>VERDURA GRATINATA AL FORNO</b>					<b>PATATE AL FORNO</b>					<b>VERDURA CRUDA E FR A GUSCIO</b>					<b>PINZIMONIO/ VERDURA CRUDA</b>					<b>VERDURA CRUDA</b>				
Verdura	80	100	150	200	Patate	80/100	120	140	160	Verdura fresca di stagione ( <i>sedano</i> )	30/80	40/100	50/150	60/200	Verdura fresca di stagione ( <i>sedano</i> )	30/80	40/100	50/150	60/200	Verdura fresca di stagione ( <i>sedano</i> )	30/80	40/100	50/150	60/200
<i>Pangrattato</i>	1	1,5	2	3	Olio EVO	4	5	6	7	<i>Frutta a guscio</i>	3	5	7	10	Olio EVO	4	4	5	7	Olio EVO	4	4	5	7
<i>Parmigiano</i>	2	3	4	5	Sale profumato	0,1	0,2	0,3	0,3	Olio EVO	4	4	5	7	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB
Olio EVO	2	3	4	5						Sale IODATO	QB	QB	QB	QB						INSALATA MISTA CON LEGUMI (P.S.)				
Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,2																				
<b>PANE/PANE INTEGR</b>	30	40	50	60	<b>PANE/PANE INTEGR</b>	30	40	50	60	<b>PANE/PANE INTEGR</b>	30	40	50	60	<b>PANE/PANE INTEGR</b>	30	40	50	60	<b>PANE/PANE INTEGR</b>	30	40	50	60
<b>FRUTTA FRESCA</b>	100	150	150	200	<b>FRUTTA FRESCA</b>	100	150	150	200	<b>FRUTTA FRESCA</b>	100	150	150	200	<b>FRUTTA FRESCA</b>	100	150	150	200	<b>FRUTTA FRESCA</b>	100	150	150	200

## RISTORAZIONE SCOLASTICA 2021-2022 (autunno/inverno)

### Tabella dietetica con grammature di riferimento dei principali alimenti

11	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti	12	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti	13	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti	14	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti	15	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti
<b>RISO ALLA ZUCCA/ZUCCHINA/ SPINACI</b>					<b>PASSATO DI FAGIOLI CON PASTINA DI SEMOLA</b>					<b>PENNETTE ALL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA</b>					<b>CREMA DI VERDURA CON CROSTINI/PASTINA INTEGRALE</b>					<b>ANTIPIASTO VERDURE CRUDE</b>				
Riso	50	60	80	100	<i>Pasta di semola</i>	20	25	35	40	<i>Pasta di semola</i>	50	60	80	100	<i>Crostini/Pastina di sem integrale</i>	20	25	30	40	Verdure miste di stagione( <i>sedano</i> )	80	100	150	250
Zucca gialla/zucchina/spinaci	25	30	35	40	Fagioli secchi	25	30	35	40	Olio EVO	4	5	6	7	Verdure miste	35	40	45	55	Olio EVO	3	4	5	7
Cipolla	3	3	4	5	Carote	5	5	6	7	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	Patate	25	30	35	40	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB
Olio EVO	4	5	6	7	Salvia	3	4	5	5	<b>Parmig. / Grana</b>	5	6	7	8	Carote	2	5	5	6					
<b>Brodo vegetale</b>	QB	QB	QB	QB	Rosmarino	3	4	5	5						Cipolla	2	4	4	5					
Sale IODATO	QB	QB	0,1	0,2	Cipolla	2	3	4	5						<b>Sedano</b>	1	3	3	4					
<b>Parmig. / Grana</b>	5	6	7	8	<b>Sedano</b>	2	3	3	4						Olio EVO	2	2	2,5	3					
					Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2						Sale IODATO	1	1	1,5	1,5					
					<b>Parmig. / Grana</b>	5	6	7	8						<b>Parmig./ Grana</b>	5	6	7	8					
					<b>§§ CREMA DI CECI CON PASTINA</b>										<b>TORTIGLIONI ALLE VERDURE (P.S.)</b>									
<b>PESCE AZZURRO GRATINATO AL FORNO CON OLIVE</b>					<b>CROCCHETTE DI VERDURA E RICOTTA</b>					<b>COTOLETTA DI MAIALE</b>					<b>BURGER DI PESCE</b>					<b>PASTA RIPIENA ALL'UOVO AL RAGÙ DI TACCH./CONIGLIO</b>				
<b>Pesce azzurro</b>	40	50	80	130	Verdure	20	30	40	50	Lombo di maiale	50	60	70	80	<b>Pesce*</b>	45	55	80	120	<b>Pasta ripiena all'uovo</b>	90	120	140	160
<b>Pangrattato</b>	4	5	6	7	<b>Ricotta vaccina</b>	20	30	40	50	<b>Pangrattato</b>	5	7	8	9	Patate	16	18	20	22	Polpa di pomodoro	30	40	50	55
<b>Parmigiano</b>	2	3	4	5	Patate	5	6	8	10	<b>Uovo pastorizz.</b>	7	8	9	10	<b>Uovo pastorizz.</b>	6	8	9	10	Tacchino/Coniglio	15	20	25	30
Olive (verdi o nere)	2	3	4	5	<b>Uovo pastorizz.</b>	5	6	7	8	Olio EVO	2	3	4	6	Olio EVO	2	2,5	3	4	Carote	3	3,5	4	5
Olio EVO	2	2,5	3	4	<b>Parm. / Grana</b>	4	4,5	5	6	Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3	Prezzemolo	2	2	2,5	3	Cipolla	2	2	2,5	3
Prezzemolo	2	2	2,5	3	Olio EVO	2	2	2,5	3,8					Sale IODATO	0,2	0,2	0,3	0,4	<b>Sedano</b>	1	1	1,5	2	
Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,2	0,3					Aglio	QB	QB	Q.B.	Q.B.	Olio EVO	1	1	2	3	
Aglio	QB	QB	Q.B.	Q.B.															Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3	
<b>§PESCE GRATINATO AL FORNO CON OLIVE/MANDORLE</b>										<b>§§PROSCIUTTO CRUDO (I.P.S.)</b>										<b>§§PASTA DI SEMOLA AL RAGÙ DI TACCHINO/CONIGLIO</b>				
<b>§PESCE AZZURRO GRATINATO CON MANDORLE</b>																								
<b>VERDURA CRUDA</b>					<b>PINZIMONIO/ VERDURA CRUDA</b>					<b>VERDURE* COTTE ALL'OLIO EVO</b>					<b>INSALATA VERDE E FRUTTA A GUSCIO</b>					<b>VERDURA GRATINATA AL FORNO</b>				
Verdura fresca di stagione ( <i>sedano</i> )	30/80	40/100	50/150	60/200	Verdura fresca di stagione ( <i>sedano</i> )	30/80	40/100	50/150	60/200	Verdure*	80	100	150	200	Verdura fresca di stagione( <i>sedano</i> )	30	40	50	60	Verdura	80	100	150	200
Olio EVO	4	4	5	7	Olio EVO	4	4	5	7	Olio EVO	3	4	5	7	Olio EVO	4	4	5	7	<b>Pangrattato</b>	1	1,5	2	3
Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Sale IODATO	0,1	0,1	0,2	0,2	<b>Frutta a guscio</b>	2	5	5	5	<b>Parmigiano</b>	2	3	4	5
										<b>§§VERDURA CRUDA (I.P.S.)</b>					Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Olio EVO	2	3	4	5
																				Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,2
																				<b>§§VERDURA GRATINATA CON</b>				
<b>PANE/PANE INTEGR FRUTTA FRESCA</b>	30 100	40 150	50 150	60 200	<b>PANE/PANE INTEGR FRUTTA FRESCA</b>	30 100	40 150	50 150	60 200	<b>PANE/PANE INTEGR FRUTTA FRESCA</b>	30 100	40 150	50 150	60 200	<b>PANE/PANE INTEGR FRUTTA FRESCA</b>	30 100	40 150	50 150	60 200	<b>PANE/PANE INTEGR FRUTTA FRESCA</b>	30 100	40 150	50 150	60 200



## RISTORAZIONE SCOLASTICA 2021-2022 (autunno/inverno)

### Tabella dietetica con grammature di riferimento dei principali alimenti

21					22					23					24					25				
Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Abiti		Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Abiti		Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Abiti		Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Abiti		Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Abiti	
<b>CREMA DI VERD CON RISO/ORZO/FARRO</b>					<b>PIPE AL POMODORO E PISELLI</b>					<b>GNOCCHI DI PATATE CON SALSA ROSATA</b>					<b>PASSATO DI VERDURA CON DITALINI</b>					<b>MEZZE PENNE AL POMODORO</b>				
Riso/ <i>Orzo/Farro</i>	20	25	30	40	<b>Pasta di semola</b>	50	60	80	100	<b>Gnocchi di patata</b>	100	150	180	200	<b>Pasta di semola</b>	20	25	30	40	<b>Pasta di semola</b>	50	60	80	100
Verdure miste ( <i>sedano</i> )	35	40	45	55	Polpa di pomodoro	40	45	50	55	Polpa di pomodoro	40	45	50	55	Verdure miste*	50	60	80	100	Polpa di pomodoro	40	45	50	55
Patate	30	35	40	45	Piselli*	30	45	60	75	<b>Latte</b>	10	11	12	14	Carote	2	5	5	6	Carote	20	25	30	35
Carote	2	5	5	6	Carote	3	4	5	6	Carote	3	3	4	5	Cipolla	2	4	4	5	Cipolla	3	5	6	7
Cipolla	2	4	4	5	Cipolla	2	2	2	2,5	Cipolla	2	2	2	2,5	<b>Sedano</b>	1	3	3	4	<b>Sedano</b>	1	2	2	2,5
<b>Sedano</b>	1	3	3	4	Olio EVO	1	1	1,2	1,4	<b>Sedano</b>	1,5	1,5	2	3	Olio EVO	2	3	3	4	Olio EVO	0,5	1	1,2	1,4
Olio EVO	2	2	2,5	3	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	<b>Farina di grano</b>	0,5	1	1,1	1,2	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2
Sale IODATO	1	1	1,5	1,5	<b>Parmig. / Grana</b>	5	6	7	8	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	<b>Parmig. / Grana</b>	5	6	7	8	<b>Parmig. / Grana</b>	5	6	7	8
<b>Parmig. / Grana</b>	5	6	7	8						<b>Parmig. / Grana</b>	5	6	7	8										
<b>RISO ZAFFERANO (P.S.)</b>										<b>FUSILLI CON SALSA ROSATA (N.)</b>														
<b>ARROSTO DI TACCHINO AL FORNO</b>					<b>FRITTATA AL FORNO</b>					<b>BOCCONCINI MISTI DI PESCE GRATINATI AL FORNO (N.I.)</b>					<b>PIZZA MARGHERITA</b>					<b>COTOLETTA DI PLATESSA AL FORNO</b>				
Tacchino	50	60	70	80	<b>Uovo pastorizz.</b>	40	48	52	60	<b>Pesce*</b>	60	70	90	140	<b>Farina di grano</b>	30	40	50	60	<b>Platessa*</b>	60	70	90	140
Carote	10	15	20	25	<b>Latte</b>	15	20	25	30	<b>Pangrattato</b>	4	5	6	7	Polpa di pomodoro	25	30	35	40	<b>Pangrattato</b>	7	10	12	15
<b>Sedano</b>	8	10	12	14	<b>Parmig. / Grana</b>	4	5	6	7	Olio EVO	2	2,5	3	4	<b>Mozzarella</b>	25	30	35	40	<b>Uovo pastorizz.</b>	5	6	7	9
Cipolla	4	5	6	7	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Prezzemolo	2	2	2,5	3	Olio EVO	3	4	5	6	Olio EVO	4	5	6	8
Olio EVO	1	1	1	2						Sale IODATO	QB	0,1	0,2	0,3	Lievito Secco	2	3	4	4	Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3
Sale profumato	1	1	1,5	2						Aglio	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Origano	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.					
<b>SALSA</b>															Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3					
Carote	10	12	12	14																				
<b>Sedano</b>	4	6	6	6																				
Cipolla	4	6	6	6																				
<b>Brodo vegetale</b>	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	<b>§§ROTOLO DI FRITTATA AL FORNO</b>					<b>§§LONZA DI SUINO AL FORNO (P.S.)</b>														
<b>§§SVIZZERA DI TACCHINO/POLLO</b>																								
<b>VERDURE GRATINATE CON FRUTTA A GUSCIO</b>					<b>FAGIOLINI ALL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA</b>					<b>VERDURA CRUDA</b>					<b>PINZIMONIO/ VERDURA CRUDA</b>					<b>PINZIMONIO/ VERDURA CRUDA</b>				
Verdure	80	100	150	200	Fagiolini*	30	40	50	60	Verdura fresca di stagione( <i>sedano</i> )	30/80	40/100	50/150	60/200	Verdura fresca di stagione( <i>sedano</i> )	30/80	40/100	50/150	60/200	Verdura fresca di stagione( <i>sedano</i> )	30/80	40/100	50/150	60/200
<b>Frutta a guscio</b>	2	3	4	5	Olio EVO	4	4	5	7	Olio EVO	4	4	5	7	Olio EVO	4	4	5	7	Olio EVO	4	4	5	7
Olio EVO	3	4	5	7	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
Sale IODATO	0,1	0,1	0,2	0,2																				
<b>§§VERDURA* COTTA</b>															<b>§§INSALATA MISTA</b>									
<b>PANE/PANE INTEGR</b>	30	40	50	60	<b>PANE/PANE INTEGR</b>	30	40	50	60	<b>PANE/PANE INTEGR</b>	30	40	50	60	<b>PANE (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)</b>	//	//	//	//	<b>PANE/PANE INTEGR</b>	30	40	50	60
<b>FRUTTA FRESCA</b>	100	150	150	200	<b>FRUTTA FRESCA</b>	100	150	150	200	<b>FRUTTA FRESCA</b>	100	150	150	200	<b>FRUTTA FRESCA</b>	100	150	150	200	<b>FRUTTA FRESCA</b>	100	150	150	200