

RISTORAZIONE SCOLASTICA 2021-2022 (primavera/estate)

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
PASSATO DI VERDURA CON ORZO/PASTINA					RISO ALLO ZAFFERANO					PASTA DI SEMOLA AL PESTO ALLA GENOVESE					ANTIPASTO VERDURE CRUDE					SEDANINI AL POMODORO E BASILICO				
<i>Orzo/Pastina</i>	20	25	30	40	Riso	50	60	80	100	<i>Pasta di semola</i>	50	60	80	100	Verdure miste di stagione(<i>sedano</i>)	80	100	150	250	<i>Pasta di semola</i>	50	60	80	100
<i>Verdure miste*</i>	50	60	80	100	Carote	2	2	4	6	Olio EVO	5	6	7	8	Polpa di pomodoro	40	45	50	55	Polpa di pomodoro	40	45	50	55
Carote	2	5	5	6	Cipolla	2	2	2,5	3	Basilico	5	6	7	8	Olio EVO	3	4	5	7	Carote	20	25	30	35
Cipolla	2	4	4	5	Sedano	1	1	1,5	2	Prezzemolo	2	3	4	5	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Cipolla	3	5	6	7
Sedano	1	3	3	4	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	Pinoli/Mandorle	2	3	4	5						Sedano	1	2	2	2,5
Olio EVO	2	3	3	4	Zafferano	QB	QB	QB	QB	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2						Olio EVO	0,5	1	1,2	1,4
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	Brodo vegetale	QB	QB	QB	QB	Parmig. / Grana	5	6	7	8						Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2
Parmig. / Grana	5	6	7	8	Parmig. / Grana	5	6	7	8											Basilico	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
																				Parmig. / Grana	5	6	7	8
PIZZA MARGHERITA					POLPETTE DI MANZO AL POMODORO					BURGER DI PESCE					PASTA SECCA ALL'UOVO CON POMOD E CANNELLINI					BOCCONCINI MISTI DI PESCE GRATINATI AL FORNO				
<i>Farina di grano</i>	30	40	50	60	Vitellone/manzo	40	50	60	70	<i>Pesce*</i>	45	55	80	120	<i>Pasta all'uovo</i>	40	50	60	70	<i>Pesce misto*</i>	60	70	90	140
Polpa di pomodoro	20	24	30	40	Uovo pastorizz.	5	6	7	8	Patate	16	18	20	22	Polpa di pomodoro	40	45	50	55	Pangrattato	4	5	6	7
Mozzarella	25	30	35	40	Patate	4	6	8	10	Uovo pastorizz.	6	8	9	10	Legumi secchi (cannellini)	10	12	15	20	Olio EVO	2	2,5	3	4
Olio EVO	3	4	5	6	Parmig. / Grana	5	6	7	8	Olio EVO	2	2,5	3	4	Carota	3	4	5	6	Prezzemolo	2	2	2,5	3
Lievito Secco	2	3	4	4	Olio EVO	2	2,4	3,6	4	Prezzemolo	2	2	2,5	3	Cipolla	6	6	6	6	Sale IODATO	QB	0,1	0,2	0,3
Origano	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale profumato	0,1	0,2	0,3	0,3	Sale IODATO	0,2	0,2	0,3	0,4	Olio EVO	2	2	2	2	Aglio	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3	SALSA					Aglio	QB	QB	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3					
					Pomodoro	50	55	60	65						Parm. / Grana	5	6	7	8					
					Carote	1	2	2	3															
					Cipolla	1	2	2	3															
					Olio EVO	0,3	0,5	0,6	0,7															
					§§SVIZZERA DI MANZO																			
PINZIMONIO/ VERDURA CRUDA					VERDURA GRATINATA AL FORNO					VERDURA CRUDA					MACEDONIA DI VERDURA ESTIVA					VERDURA CRUDA				
Verdura fresca di stagione (sedano)	30/80	40/100	50/150	60/200	Verdura*	80	100	150	200	Verdura fresca di stagione (sedano)	30/80	40/100	50/150	60/200	Patate	15	20	25	30	Verdura fresca di stagione (sedano)	30/80	40/100	50/150	60/200
Olio EVO	4	4	5	7	Pangrattato	1	1,5	2	3	Olio EVO	4	4	5	7	Verdure* miste (zucch/spin/car...)	70	90	100	110	Olio EVO	4	4	5	7
Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Parmigiano	2	3	4	5	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Olio EVO	3	4	5	7	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB
					Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,2						Sale IODATO	0,1	0,1	0,2	0,2					
FRUTTA FRESCA	/	/	/	/	PANE /PANE INTEGR	30	40	50	60	PANE /PANE INTEGR	30	40	50	60	PANE /PANE INTEGR	30	40	50	60	PANE /PANE INTEGR	30	40	50	60
	100	150	150	200	FRUTTA FRESCA	100	150	150	200	FRUTTA FRESCA	100	150	150	200	FRUTTA FRESCA	100	150	150	200	FRUTTA FRESCA	100	150	150	200

RISTORAZIONE SCOLASTICA 2021-2022 (primavera/estate)

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
PASTA DI SEMOLA AL POMODORO E VERDURE DI STAGIONE					FUSILLI ALL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA					RISO/ORZO CON POMODORO E LEGUMI					CREMA DI VERD. CON CROSTINI/PAST SEMOLA INT.(I.)					ANTIPASTO VERDURE CRUDE				
<i>Pasta di semola</i>	50	60	80	100	<i>Pasta di semola</i>	50	60	80	100	Riso/ <i>Orzo</i>	50	60	80	100	<i>Crost. di pane int./Pastina integrale</i>	20	25	30	40	Verdure miste di stagione(<i>sedano</i>)	80	100	150	250
Polpa di pomodoro	40	45	50	55	Olio EVO	4	5	6	7	Polpa di pomodoro	40	45	50	55	Verdure miste	35	40	45	55	Olio EVO	3	4	5	7
Verdure di stagione	15	15	20	25	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	Lenticchie	10	12	15	20	Patate	15	20	25	30	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
Carote	5	5	6	8	<i>Parmig. / Grana</i>	5	6	7	8	Carote	3	4	5	6	Carote	2	5	5	6					
Cipolla	1,5	2	2	2,5						Cipolla	1,5	2	2	2,5	Cipolla	2	4	4	5					
Olio EVO	1	1	1,2	1,4						Olio EVO	0,8	1	1,2	1,4	<i>Sedano</i>	1	3	3	4					
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2						Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	Olio EVO	1	2	3	4					
<i>Parm./ Grana</i>	5	6	7	8						<i>Parmig. / Grana</i>	5	6	7	8	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2					
															<i>Parmig. / Grana</i>	5	6	7	8					
															CREMA DI VERD CON CROST/PASTINA (N.)									
															PASTA DI SEMOLA ALLE ERBE AROMATICHE (P.S.)									
BOCCONCINI/ SCALOPPINA DI POLLO AL LIMONE					PESCE AZZURRO GRATINATO AL FORNO					CROCCHETTE DI VERDURA					PROSCIUTTO CRUDO					PASTA DI SEMOLA ALLA PESCATORA				
Pollo	50	60	70	80	<i>Pesce azzurro</i>	35	50	80	130	Verdure	40	45	50	55	Prosciutto crudo	25	30	35	45	<i>Pasta di semola</i>	40	50	60	70
Olio EVO	4	5	6	7	<i>Pangrattato</i>	4	5	6	7	<i>Ricotta vaccina</i>	20	30	40	50						Pomodoro	30	35	40	45
Sale Profumato	Q.B.	0,1	0,1	0,2	Olio EVO	2	2,5	3	4	Patate	5	6	8	10						Pesce misto*	30	40	50	65
SALSA					Prezzemolo	2	2	2,5	3	<i>Uovo pastorizz.</i>	8	10	11	12						Olio EVO	3	4	5	6
<i>Farina di grano</i>	2	2	3	3	Sale IODATO	0,2	0,2	0,3	0,4	<i>Parm. / Grana</i>	4	4,5	5	6						Sale IODATO	0,1	0,1	0,1	0,1
Carote	2,5	3,2	3,4	4,5	Aglio	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Olio EVO	2	2	2,5	3,8						Prezzemolo	0,4	0,4	0,5	0,5
Cipolla	1,5	1,6	1,8	3						Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3						Aglio	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
Succo di limone	0,5	1	1,2	2																				
<i>Sedano</i>	0,3	0,4	0,4	0,5																				
Sale Profumato	Q.B.	0,1	0,1	0,2																				
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	§§PESCE* GRATINATO AL FORNO					§§ PLUMCAKE CON VERDURE					(N.) LOMBO DI SUINO AL FORNO									
VERDURE COTTE ALL'OLIO EVO					PINZIMONIO/ VERDURA CRUDA					VERDURA CRUDA E FRUTTA A GUSCIO					VERDURA CRUDA					VERDURA GRATINATA AL FORNO CON PARMIGIANO				
Verdure*	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	Verdura fresca di stagione(<i>sedano</i>)	30/80	40/100	50/150	60/200	Verdura*	80	100	150	200
Olio EVO	3	4	5	7	Olio EVO	4	4	5	7	Olio EVO	4	4	5	7	Olio EVO	4	4	5	7	<i>Pangrattato</i>	1	1,5	2	3
Sale IODATO	0,1	0,1	0,2	0,2	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	<i>Frutta a guscio</i>	3	5	7	10	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	<i>Parmigiano</i>	8	10	12	15
										Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.						Olio EVO	2	3	4	5
										VERD. CRUDA(N.)										Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,2
PANE /PANE INTEGR	30	40	50	60	PANE /PANE INTEGR	30	40	50	60	PANE /PANE INTEGR	30	40	50	60	PANE /PANE INTEGR	30	40	50	60	PANE /PANE INTEGR	30	40	50	60
FRUTTA FRESCA	100	150	150	200	FRUTTA FRESCA	100	150	150	200	FRUTTA FRESCA	100	150	150	200	FRUTTA FRESCA	100	150	150	200	FRUTTA FRESCA	100	150	150	200

RISTORAZIONE SCOLASTICA 2021-2022 (primavera/estate)

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
RISO ALL'OLIO EVO E PARMIGIANO					ANTIPASTO VERDURE CRUDE					PASSATO DI LEGUMI CON PASTINA DI SEMOLA (N.I)					PASTA DI SEMOLA ALLE ERBE AROMATICHE					PENNETTE INTEGRALI AL POMODORO E MELANZANE				
Riso	50	60	80	100	Verdure miste di stagione(sedano)	80	100	150	250	Pasta di semola	20	25	30	40	Pasta di semola	50	60	80	100	Pasta di sem integrale	50	60	80	100
Olio EVO	4	5	6	7	Olio EVO	3	4	5	7	Legumi misti secchi	25	30	35	40	Olio EVO	5	6	7	8	Polpa di Pomodoro	40	45	50	55
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Carote	5	5	6	7	Basilico	0,5	1	1	2	Melanzane	15	15	20	25
Parmig. / Grana	5	6	7	8						Salvia	3	4	5	5	Erba Cipollina	0,5	1	1	2	Carote	4	4	5	6
										Rosmarino	3	4	5	5	Prezzemolo	QB	0,5	0,5	1	Cipolla	2	2	2	2,5
										Cipolla	2	3	4	5	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	Olio EVO	1	1	1,2	1,4
										Sedano	2	3	3	4	Parmig. / Grana	5	6	7	8	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2
										Olio EVO	2	2	3	3						Basilico	0,2	0,2	0,3	0,3
										Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2						Parmig. / Grana	5	6	7	8
										Parmig. / Grana	5	6	7	8										
§§RISO ALLA PARMIGIANA										PASTA DI SEMOLA AL POMODORO (P.S.)					§§ PASTA CON SALSA AL PREZZEMOLO									
PESCE* GRATINATO AL FORNO					PASTA RIPIENA ALL'UOVO AL RAGÙ DI MANZO					PIZZA AL POMODORO (N.I.)					POLPETTINE DI PESCE* (N.I.)					CONIGLIO AL FORNO				
Pesce*	60	70	100	140	Pasta ripiena all'uovo	90	120	140	160	Farina di grano	30	40	/	/						Coniglio	50	60	70	80
Pangrattato	4	5	6	7	Polpa di pomodoro	30	40	50	55	Polpa di pomodoro	30	35	/	/	Halibut* (pesce*)	16	22	25	35	Olio EVO	3	4	6	8
Olio EVO	2	2,5	3	4	Manzo	15	20	25	30	Olio EVO	3	4	/	/	Merluzzo*	16	22	25	35	Sale Profumato	0,5	0,8	1	1,5
Prezzemolo	2	2	2,5	3	Carote	3	3,5	4	5	Lievito Secco	2	3	/	/	Patate	8	10	15	22					
Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3	Cipolla	2	2	2,5	3	Capperi	0,3	0,6	/	/	Ricotta vaccina	7	9	12	14					
Aglio	QB	QB	Q.B.	Q.B.	Sedano	1	1	1,5	2	Origano	Q.B.	Q.B.	/	/	Uovo pastorizz.	4	5	7,5	9					
					Olio EVO	1	1	2	3	Sale IODATO	Q.B.	0,1	/	/	Olio evo	1	1,5	2	2					
					Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3						Porro	0,4	0,4	0,5	0,6					
					Parmig./ Grana	5	6	7	8						Succo di limone	0,2	0,2	0,3	0,3					
										TONNO E FAGIOLI (P.S.)					Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3					
																				§§ ARROSTO DI TACCHINO				
VERDURA CRUDA					PATATE LESSE/AL FORNO					VERDURA CRUDA					PINZIMONIO/ VERDURA CRUDA					VERDURE COTTE ALL'OLIO EVO				
Verdura fresca di stagione (sedano)	30/80	40/100	50/150	60/200	Patate	80/100	120	140	160	Verdura fresca di stagione (sedano)	30/80	40/100	50/150	60/200	Verdura fresca di stagione (sedano)	30/80	40/100	50/150	60/200	Verdure*	80	100	150	200
Olio EVO	4	4	5	7	Olio EVO	4	5	6	7	Olio EVO	4	4	5	7	Olio EVO	4	4	5	7	Olio EVO	3	4	5	7
Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Sale profumato	0,1	0,2	0,3	0,3	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Sale IODATO	0,1	0,1	0,2	0,2
PANE /PANE INTEGR FRUTTA FRESCA	30 100	40 150	50 150	60 200	PANE /PANE INTEGR FRUTTA FRESCA	30 100	40 150	50 150	60 200	PANE /PANE INTEGR FRUTTA FRESCA	30 100	40 150	50 150	60 200	PANE /PANE INTEGR FRUTTA FRESCA	30 100	40 150	50 150	60 200	PANE /PANE INTEGR FRUTTA FRESCA	30 100	40 150	50 150	60 200

RISTORAZIONE SCOLASTICA 2021-2022 (primavera/estate)

Tabella dietetica con grammature di riferimento dei principali alimenti

16					17					18					19					20				
	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti		Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti		Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti		Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti		Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti
SEDANINI AL POMODORO E LENTICCHIE					PASTA DI SEMOLA AL PESTO ALLA GENOVESE					PENNETTE ALL'ORTOLANA ESTIVA					RISO ALLE ZUCCHINE/SPINACI					PASSATO DI VERDURE CON DITALINI				
Pasta di semola	50	60	80	100	Pasta di semola	50	60	80	100	Pasta di semola	50	60	80	100	Riso	50	60	80	100	Pasta di semola	20	25	30	40
Polpa di pomodoro	40	45	50	55	Olio EVO	5	6	7	8	Polpa di pomodoro	35	40	45	50	Zucchine/Spinaci	25	30	35	40	Verdure miste*	50	60	80	100
Lenticchie	10	12	15	20	Basilico	5	6	7	8	Carote	3	4	5	6	Cipolla	3	3	4	5	Carote	2	5	5	6
Carote	3	4	5	6	Prezzemolo	2	3	4	5	Cipolla	2	3	4	5	Olio EVO	4	5	6	7	Cipolla	2	4	4	5
Cipolla	2	2	2	2,5	Pinoli/Mandorle	2	3	4	5	Melanzane	12	15	20	22	Brodo vegetale	QB	QB	QB	QB	Sedano	1	3	3	4
Olio EVO	1	1	1,2	1,4	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	Peperoni	10	12	15	16	Sale IODATO	1	1,5	2	2	Olio EVO	2	3	3	4
Sale IODATO	0,3	0,4	0,5	0,6	Parmig. / Grana	5	6	7	8	Olio EVO	0,5	1	1,2	1,2	Parmig. / Grana	5	6	7	8	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2
Parmig. / Grana	5	6	7	8						Sale IODATO	0,1	0,2	0,3	0,4						Parmig. / Grana	5	6	7	8
										Parmig. / Grana	5	6	7	8										
§§SEDANINI AL POMODORO																								
BURGER DI VERDURA/CAROTE					BOCCONCINI MISTI DI PESCE GRATINATI AL FORNO					SCALOPPINA DI POLLO/TACCHINO ALLE ERBE					PESCE* GRATINATO AL FORNO					PIZZA MARGHERITA				
Verdure/Carote	40	45	50	55	Pesce misto*	60	70	90	140	Pollo /Tacchino	50	60	70	80	Pesce*	60	70	100	140	Farina di grano	30	40	50	60
Ricotta vaccina	20	30	40	50	Pangrattato	4	5	6	7	Farina di grano	2	2	3	3	Pangrattato	4	5	6	7	Polpa di pomodoro	30	35	45	55
Patate	5	6	8	10	Olio EVO	2	2,5	3	4	Erbe aromatiche (salsvia)	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Olio EVO	2	2,5	3	4	Mozzarella	25	30	50	60
Uovo pastorizz.	5	6	7	8	Prezzemolo	2	2	2,5	3	Olio EVO	3	4	6	8	Prezzemolo	2	2	2,5	3	Olio EVO	3	4	8	10
Parm. / Grana	4	4,5	5	6	Sale IODATO	QB	0,1	0,2	0,3	Sale Profumato	0,1	0,2	0,3	0,3	Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3	Lievito Secco	2	3	3,5	4
Olio EVO	2	2	2,5	3,8	Aglio	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.						Aglio	QB	QB	Q.B.	Q.B.	Origano	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,2	0,3																Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3
§§CROCCHETTE DI LEGUMI															§§PESCE AZZURRO GRATINATO AL FORNO									
VERDURE COTTE ALL'OLIO EVO					PINZIMONIO/ VERDURA CRUDA					VERDURA GRATINATA AL FORNO					PINZIMONIO/ VERDURA CRUDA					VERDURA CRUDA				
Verdure*	80	100	150	200	Verdura fresca di stagione (sedano)	30/80	40/100	50/150	60/200	Verdura*	80	100	150	200	Verdura fresca di stagione (sedano)	30/80	40/100	50/150	60/200	Verdura fresca di stagione (sedano)	30/80	40/100	50/150	60/200
Olio EVO	3	4	5	7	Olio EVO	4	4	5	7	Pangrattato	1	1,5	2	3	Olio EVO	4	4	5	7	Olio EVO	4	4	5	7
Sale IODATO	0,1	0,1	0,2	0,2	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Parmigiano	2	3	4	5	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB
										Olio EVO	2	3	4	5										
										Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,2										
PANE /PANE INTEGR	30	40	50	60	PANE /PANE INTEGR	30	40	50	60	PANE /PANE INTEGR	30	40	50	60	PANE /PANE INTEGR	30	40	50	60	PANE /PANE INTEGR	30	40	50	60
FRUTTA FRESCA	100	150	150	200	FRUTTA FRESCA	100	150	150	200	FRUTTA FRESCA	100	150	150	200	FRUTTA FRESCA	100	150	150	200	FRUTTA FRESCA	100	150	150	200

RISTORAZIONE SCOLASTICA 2021-2022 (primavera/estate)

Tabella dietetica con grammature di riferimento dei principali alimenti

21	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti	22	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti	23	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti	24	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti	25	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti																	
ANTIPASTO VERDURE CRUDE Verdure miste di stagione(sedano) Olio EVO Sale IODATO	80	100	150	250	PASSATO DI VERDURA CON ORZO/COUS-COUS (N.I.) Orzo/Pastina Verdure miste* Carote Cipolla Sedano Olio EVO Sale IODATO Parmig. / Grana	20	25	30	40	GRAMIGNA/ SPAGHETTI AL POMODORO E TONNO Pasta di semola Polpa di pomodoro Tonno Cipolla Olio EVO Sale IODATO Aglio	50	60	80	100	FUSILLI INTEGRALI ALL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA Pasta semola int. Olio EVO Sale IODATO Parmig./ Grana	50	60	80	100	MINI FARFALLE AL POMODORO E BASILICO Pasta di semola Polpa di pomodoro Carote Cipolla Sedano Olio EVO Sale IODATO Basilico Parmig. / Grana	50	60	80	100	50	60	80	100													
					RISO CON VERDURE DI STAGIONE SENZA POMODORO (P.S.)					PASTA DI SEMOLA AL POMODORO (N.)					FUSILLI ALL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (N.)																										
	PASTA SECCA ALL'UOVO AL RAGÙ DI LEGUMI Pasta all'uovo Polpa di pomodoro Legumi Carota Cipolla Olio EVO Sale IODATO Parm. / Grana	40	50	60	70	FORMAGGIO Asiago Caciotta Grana Padano Mozzarella Squacquerone Stracchino	20	40	50	60	SFORMATO DI VERDURE E PATATE (I.P.S) Uovo pastorizz. Verdure* Patate Latte Farina di grano Parm. / Grana Sale IODATO	20	25	30	35	SVIZZERA AL FORNO DI TACCHINO/POLLO Tacchino/Pollo Uovo pastorizz. Patate Olio EVO Sale IODATO BRODO Carote Sedano Cipolla	40	50	60	70	COTOLETTA DI PLATESSA AL FORNO Platessa* Pangrattato Uovo pastorizz. Olio EVO Sale IODATO	60	70	100	140	6	8	9	10	4	5	6	8	Q.B.	0,1	0,2	0,3	Q.B.	0,1	0,2	0,3
											§§SFORNATO DI VERDURA (I.P.S)					§POLLO AL FORNO																									
		VERDURA GRATINATA AL FORNO Verdura* Pangrattato Parmigiano Olio EVO Sale IODATO §§VERDURA COTTA	80	100	150	200	VERDURA CRUDA E FRUTTA A GUSCIO Verdura fresca di stagione(sedano) Olio EVO Frutta a guscio Sale IODATO §VERD. CRUDA (N.)	30/80	40/100	50/150	60/200	PINZIMONIO/ VERDURA CRUDA Verdura fresca di stagione(sedano) Olio EVO Sale IODATO	30/80	40/100	50/150	60/200	VERDURA COTTA Verdure* Olio EVO Sale IODATO	80	100	150	200	VERDURA CRUDA Verdura fresca di stagione(sedano) Olio EVO Sale IODATO	30/80	40/100	50/150	60/200															
		PANE /PANE INTEGR FRUTTA FRESCA	30 100	40 150	50 150	60 200	PIADINA/FORNARINA FRUTTA FRESCA	30 100	40 150	50 150	60 200	PANE /PANE INTEGR FRUTTA FRESCA	30 100	40 150	50 150	60 200	PANE /PANE INTEGR FRUTTA FRESCA	30 100	40 150	50 150	60 200	PANE /PANE INTEGR FRUTTA FRESCA	30 100	40 150	50 150	60 200															