

**CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE
DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° GRADO, PERSONALE DOCENTE, CENTRI ESTIVI,
ASILO NIDO COMUNALE CON ANNESSO CENTRO COTTURA**

**CAPITOLATO TECNICO
PARTE 1 – ATTIVITA' PRINCIPALE: SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA**

**TABELLE DIETETICHE:
ASILO NIDO**

GLI ALIMENTI SI INTENDONO A CRUDO E AL NETTO DEGLI SCARTI

- Se il genitore/pediatra lo ritiene opportuno i prodotti (es. carne, pesce, affettati, contorni di verdure) posso essere somministrati ai bambini prima dei 9 mesi opportunamente frullati dagli operatori.
In questo caso la grammatura da rispettare è quella della fascia 9-12 mesi.
- La quantità di omogenizzato è indicata considerando i prodotti del mercato alimentare prima infanzia.

RICETTA	6-9 MESI g	9-12 MESI g	12-36 MESI g	ADULTI g
ACQUA NATURALE OLIGOMINERALE	25 cl	25 cl	25 cl	50 cl
PANE COMUNE BIANCO	25	30	35	70
PANE INTEGRALE	25	30	35	70
CRACKERS	15	20	25	50
GRISSINI	15	20	25	50
PASTA ASCIUTTA (nei vari formati e tricolore)	30	35	40	80
RISO PRIMA INFANZIA	30	35	40	80
PASTINA/RISO PRIMA INFANZIA NELLE MINESTRE	15	20	25	45
TROFIE/ORECCHIETTE	-	55	60	90
COUS COUS	-	20	25	50
ORZO NELLE MINESTRE	15	20	25	45
SEMOLINO E CREME NELLE MINESTRE	20	25	30	70
PASTA AL FORNO	-	40	45	70
SALE (per tutte le preparazioni)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
PRIMI PIATTI				
PIZZA (merenda/piatto unico)				
PASTA PER PIZZA	-	40 (se piatto unico) 30 (se merenda)	50 (se piatto unico) 40 (se merenda)	80
POMODORI PELATI	-	20	25	45
PARMIGIANO REGGIANO/MOZZARELLA	-	25	35	50

RICETTA	6-9 MESI g	9-12 MESI g	12-36 MESI g	ADULTI g
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	-	3	3	7
FOCACCIA BIANCA (merenda/piatto unico)				
FARINA 00	-	40 (se piatto unico) 30 (se merenda)	50 (se piatto unico) 40 (se merenda)	80
LIEVITO	-	q.b.	q.b.	q.b.
ACQUA	-	q.b.	q.b.	q.b.
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	-	3	3	7
PIANTE AROMATICHE (ROSMARINO)	-	q.b.	q.b.	q.b.
POLENTA				
FARINA DI MAIS	-	25	30	80
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	-	2	2	5
ACQUA	-	q.b.	q.b.	q.b.
POLENTA CON FORMAGGIO (piatto unico)				
FARINA DI MAIS	-	25	30	80
FORMAGGIO	-	20	25	40
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	-	2	3	5
PARMIGIANO REGGIANO	-	3	3	5
ACQUA	-	q.b.	q.b.	q.b.
GNOCCHI ALLA ROMANA (piatto unico)				
SEMOLA DI GRANO DURO	-	25	30	60
UOVA PASTORIZZATE	-	10	10	15
LATTE UHT	-	80	100	140
BURRO	-	2	3	5
PARMIGIANO REGGIANO	-	3	3	5
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	-	2	3	5
BRODO VEGETALE				
VERDURE MISTE (CAROTE, ZUCCA O ZUCCHINE, SEDANO, FINOCCHI, SPINACI O COSTE)	80	100	120	180
PATATE	20	25	30	60
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	2	2	3	5
ACQUA	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
PARMIGIANO REGGIANO	2	3	3	5
VERDURA PASSATA (cotta nel brodo)				
VERDURE MISTE (CAROTE, ZUCCA O ZUCCHINE, SEDANO, FINOCCHI, SPINACI O COSTE)	80	100	120	180
PATATE	20	25	30	60
PASSATO DI PATATE				
PATATE	80	100	125	180

RICETTA	6-9 MESI g	9-12 MESI g	12-36 MESI g	ADULTI g
VELLUTATA/PASSATO DI VERDURA				
VERDURE E LEGUMI MISTI	40	45	50	70
PATATA	20	25	30	60
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	2	2	3	5
PARMIGIANO REGGIANO	2	3	3	5
VELLUTATA DI ERBETTE				
ERBETTE	-	40	50	80
PATATE	-	15	20	15
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	-	2	3	5
PIANTE AROMATICHE	-	q.b.	q.b.	q.b.
PARMIGIANO REGGIANO	-	3	3	5
SEMOLINO IN BRODO VEGETALE				
SEMOLINO	20	25	30	70
BRODO VEGETALE	200	250	250	300
PARMIGIANO REGGIANO	2	3	3	5
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	2	2	3	5
CREMA DI ZUCCA				
ZUCCA	50	60	70	100
PATATA	20	25	30	50
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	2	2	3	5
PARMIGIANO REGGIANO	2	3	3	5
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
CREME CEREALI IN BRODO VEGETALE				
CREMA CEREALI/CREMA MAIS E TAPIOCA/CREMA DI RISO/CREMA MULTICEREALI	20	25	30	40
BRODO VEGETALE	200	250	250	300
PARMIGIANO REGGIANO	2	3	3	5
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	2	2	3	5
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
CREMA DI PATATE				
PATATA	50	60	70	100
POMODORI PELATI	5	5	10	15
PARMIGIANO REGGIANO	2	3	3	5
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	2	2	3	5
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
CREMA DI LENTICCHIE				
LENTICCHIE SECCHIE	-	15	20	30
PASTINA	-	20	25	45
PATATA	-	15	20	30
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	-	2	3	5

RICETTA	6-9 MESI g	9-12 MESI g	12-36 MESI g	ADULTI g
PARMIGIANO REGGIANO	-	3	3	5
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	-	q.b.	q.b.	q.b.
CREMA DI LEGUMI				
LEGUMI (ceci, lenticchie, fagioli)	-	15	20	30
PASTINA	-	20	25	45
PATATA	-	15	20	30
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	-	2	3	5
PARMIGIANO REGGIANO	-	3	3	5
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	-	q.b.	q.b.	q.b.
MINESTRA/CREMA DI PISELLI				
PISELLI	10	15	20	30
PATATE	10	15	20	30
PARMIGIANO REGGIANO	2	3	3	5
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	2	2	3	5
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
RISOTTO CON DADINI DI CAROTE E ZUCCHINE				
RISO PRIMA INFANZIA	-	35	40	80
ZUCCHINE	-	15	20	50
CAROTE	-	15	20	50
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	-	2	3	5
PARMIGIANO REGGIANO	-	3	3	5
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	-	q.b.	q.b.	q.b.
RISOTTO CON PISELLI				
RISO PRIMA INFANZIA	-	35	40	80
PISELLI SURGELATI	-	15	20	30
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	-	2	3	5
PARMIGIANO REGGIANO	-	3	3	5
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	-	q.b.	q.b.	q.b.
RISOTTO CON LA ZUCCA				
RISO PRIMA INFANZIA	-	35	40	80
ZUCCA	-	35	40	70
PATATA	-	25	30	50
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	-	2	3	5
PARMIGIANO REGGIANO	-	3	3	5
BRODO VEGETALE	-	q.b.	q.b.	q.b.
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	-	q.b.	q.b.	q.b.
RISOTTO CON PARMIGIANO REGGIANO				
RISO PRIMA INFANZIA	-	35	40	80
PARMIGIANO REGGIANO	-	15	20	30
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	-	2	3	5
LATTE UHT	-	q.b.	q.b.	q.b.

RICETTA	6-9 MESI g	9-12 MESI g	12-36 MESI g	ADULTI g
BRODO VEGETALE	-	q.b.	q.b.	q.b.
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	-	q.b.	q.b.	q.b.
RISOTTO AI PORRI				
RISO PRIMA INFANZIA	-	35	40	80
PORRI	-	35	40	50
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	-	2	3	5
BRODO VEGETALE	-	q.b.	q.b.	q.b.
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	-	q.b.	q.b.	q.b.
RISOTTO ALLA CREMA DI SPINACI				
RISO PRIMA INFANZIA	-	35	40	80
SPINACI	-	35	40	70
RICOTTA	-	5	7	40
LATTE UHT	-	40	50	70
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	-	2	3	5
PARMIGIANO REGGIANO	-	3	3	5
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	-	q.b.	q.b.	q.b.
PASTA IN BIANCO				
PASTA	-	35	40	80
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	-	2	3	5
PARMIGIANO REGGIANO	-	3	3	5
RISO IN BIANCO				
RISO PRIMA INFANZIA	-	35	40	80
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	-	2	3	5
PARMIGIANO REGGIANO	-	3	3	5
SUGO AL POMODORO				
PELATI	-	35	40	55
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	-	2	3	5
PARMIGIANO REGGIANO	-	3	3	5
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	-	q.b.	q.b.	q.b.
SUGO DI POMODORO E BASILICO				
POMODORI PELATI	-	45	50	70
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	-	2	3	5
PARMIGIANO REGGIANO	-	3	3	5
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	-	q.b.	q.b.	q.b.
BASILICO (se richiesto)	-	q.b.	q.b.	q.b.
SUGO POMODORI E PISELLI				
POMODORI PELATI	-	45	50	70
PISELLI	-	15	20	30
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	-	2	3	5
PARMIGIANO REGGIANO	-	3	3	5
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	-	q.b.	q.b.	q.b.

RICETTA	6-9 MESI g	9-12 MESI g	12-36 MESI g	ADULTI g
SUGO ALLA PASTORELLA				
SPINACI	-	45	50	70
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	-	2	3	5
STRACCHINO	-	3	5	45
PARMIGIANO REGGIANO	-	3	3	5
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	-	q.b.	q.b.	q.b.
SUGO AL RAGU' VEGETALE				
POMODORI PELATI	-	45	50	70
CAROTE, ZUCCHINE	-	45	50	70
PISELLI	-	5	5	15
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	-	2	3	5
PARMIGIANO REGGIANO	-	3	3	5
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	-	q.b.	q.b.	q.b.
SUGO RAGU DI CARNE				
POMODORI PELATI	-	45	50	70
CARNE BOVINA TRITATA	-	15	20	50
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	-	2	3	5
PARMIGIANO REGGIANO	-	3	3	5
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	-	q.b.	q.b.	q.b.
SUGO POMODORO E PESTO				
POMODORI PELATI	-	35	40	55
PESTO	-	10	10	25
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	-	2	3	5
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	-	q.b.	q.b.	q.b.
PARMIGIANO REGGIANO	-	3	3	5
PESTO				
PESTO CONFEZIONATO	-	15	20	30
SUGO AL PESTO FRESCO				
BASILICO	-	50	60	80
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	-	2	3	5
PINOLI	-	q.b.	q.b.	q.b.
PARMIGIANO REGGIANO	-	q.b.	q.b.	5
SUGO POMODORO E RICOTTA				
POMODORI PELATI	-	45	50	70
RICOTTA VACCINA	-	5	7	40
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	-	2	3	5
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	-	q.b.	q.b.	q.b.

RICETTA	6-9 MESI g	9-12 MESI g	12-36 MESI g	ADULTI g
SUGO ALLA MILANESE				
ZAFFERANO	-	1 X 4	1 X 4	1 X 4
PARMIGIANO REGGIANO	-	3	3	5
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	-	2	3	5
BRODO VEGETALE	-	q.b.	q.b.	q.b.
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	-	q.b.	q.b.	q.b.
SUGO DI ZUCCHINE				
(POMODORI PELATI)	-	45	50	70
ZUCCHINE (tritate)	-	30	35	50
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	-	2	3	5
PARMIGIANO REGGIANO	-	3	3	5
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	-	q.b.	q.b.	q.b.
PASTA AL FORNO (piatto unico)				
PASTA AL FORNO	-	40	45	70
POMODORI PELATI	-	30	35	45
PROSCIUTTO COTTO (tritato)	-	15	20	45
PARMIGIANO REGGIANO	-	3	3	5
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	-	2	3	5
SECONDI PIATTI				
PLATESSA/HALIBUT/NASELLO/ MERLUZZO/SOGLIOLA (altre tipologie di pesce) IMPANATE AL FORNO				
FILETTO DI PESCE	-	60	70	120
UOVO PASTORIZZATO	-	15	15	15
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	-	2	3	5
PAN GRATTATO	-	7	7	10
FARINA	-	q.b.	q.b.	q.b.
LIMONE	-	1 X 6	1 X 6	1 X 6
PLATESSA/HALIBUT/NASELLO/ MERLUZZO/SOGLIOLA (altre tipologie di pesce) AL FORNO				
FILETTO DI PESCE	-	60	70	120
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	-	2	3	5
LIMONE	-	1 x 6	1 x 6	1 x 6
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	-	q.b.	q.b.	q.b.
MEDAGLIONI DI				

RICETTA	6-9 MESI g	9-12 MESI g	12-36 MESI g	ADULTI g
PLATESSA/MERLUZZO/HALIBUT/NASELLO/SOGLIOLA (altre tipologie di pesce) AL FORNO				
FILETTO DI PESCE	-	60	70	120
PATATE	-	15	20	35
UOVO PASTORIZZATO	-	15	15	15
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	-	2	3	5
POMODORO (SE IN UMIDO)	-	20	25	45
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	-	q.b.	q.b.	q.b.
PAN GRATTATO/MOLLICA		7	7	10
LIMONE	-	1 x 6	1 x 6	1 x 6
PLATESSA/HALIBUT/NASELLO/MERLUZZO/SOGLIOLA (varie tipologie di pesce) IN UMIDO / LIVORNESE				
FILETTO DI PESCE	-	60	70	120
POMODORI PELATI	-	20	25	45
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	-	2	3	5
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	-	q.b.	q.b.	q.b.
FARINA	-	q.b.	q.b.	q.b.
OLIVE (solo per livornese)	-	3	5	7
LIMONE	-	1 X 6	1 X 6	1 X 6
PLATESSA/HALIBUT/NASELLO/MERLUZZO/SOGLIOLA (varie tipologie di pesce) AGLI AROMI				
FILETTO DI PESCE	-	60	70	120
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	-	2	3	5
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	-	q.b.	q.b.	q.b.
FARINA	-	q.b.	q.b.	q.b.
LIMONE	-	1 X 6	1 X 6	1 X 6
SFORMATO/CROCCHETTE DI PESCE				
FILETTO DI PESCE	-	60	70	120
PANGRATTATO/MOLLICA	-	7	7	10
LATTE UHT	-	10	10	15
UOVO PASTORIZZATO	-	15	15	15
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	-	2	3	5
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	-	q.b.	q.b.	q.b.

RICETTA	6-9 MESI g	9-12 MESI g	12-36 MESI g	ADULTI g
TONNO SOTT'OLIO SGOCCIOLATO				
TONNO	-	30	40	90
PESCE FRULLATO (platessa/halibut/nasello/salmone/ trota/merluzzo/sogliola)				
FILETTO DI PESCE	-	60	-	-
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	-	2	-	-
CARNE FRULLATA (carne di bovino/vitello/manzo/pollo/tacchino/ lonza/coniglio/agnello)				
CARNE	-	45	-	-
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	-	2	-	-
OMOGENEIZZATO DI CARNE (per 6-9 mesi) (bovino/manzo/vitello/tacchino/pollo/ coniglio/agnello)	80 ½ - 1 vasetto	80 1 vasetto	-	-
OMOGENEIZZATO DI PESCE (per 6-9 mesi) (platessa/halibut/nasello/salmone/trota/ merluzzo/sogliola)	80 ½ - 1 vasetto	80 1 vasetto	-	-
OMOGENIZZATO DI PROSCIUTTO (per 6-9 mesi)	80 ½ - 1 vasetto	80 1 vasetto	-	-
PROSCIUTTO COTTO FRULLATO (per 9-12)	-	35	-	-
PROSCIUTTO COTTO (senza lattosio se richiesto) / CRUDO	30	35	40	80
BRESAOLA	25	30	35	80
COSCIA DI POLLO AL FORNO				
COSCIA DI POLLO	-	110	120	200
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	-	2	3	5
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	-	q.b.	q.b.	q.b.
CARNE IMPANATA AL FORNO (MILANESE)				
PETTO DI POLLO/TACCHINO/ BOVINO	-	45	50	100
UOVO PASTORIZZATO	-	15	15	15
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	-	2	3	5
PANGRATTATO/MOLLIKA	-	7	7	10
FARINA	-	q.b.	q.b.	q.b.
LIMONE	-	1 X 6	1 X 6	1 X 6
ARROSTO DI TACCHINO/BOVINO/LONZA				

RICETTA	6-9 MESI g	9-12 MESI g	12-36 MESI g	ADULTI g
FESA DI TACCHINO/BOVINO/LONZA	-	45	50	100
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	-	q.b.	q.b.	q.b.
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	-	2	3	5
MANZO STUFATO OLIO E LIMONE				
MANZO STUFATO (se servito freddo)	-	35	40	80
MANZO STUFATO (se servito caldo)	-	45	50	100
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	-	2	3	5
LIMONE	-	1 X 6	1 X 6	1 X 6
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	-	q.b.	q.b.	q.b.
CARNE ALLA PIZZAIOLA				
CARNE (petto di pollo/petto di tacchino/fettina di bovino)	-	45	50	100
POMODORI PELATI	-	20	25	45
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	-	2	3	5
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	-	q.b.	q.b.	q.b.
POLLO/TACCHINO/BOVINO/MAIALE AL LIMONE				
PETTO DI POLLO/TACCHINO/BOVINO/MAIALE	-	45	50	100
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	-	2	3	5
FARINA	-	q.b.	q.b.	q.b.
LIMONE	-	1 X 6	1 X 6	1 X 6
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	-	q.b.	q.b.	q.b.
POLLO/TACCHINO/BOVINO AL VAPORE				
PETTO DI POLLO/TACCHINO/FETTINA DI BOVINO	-	45	50	100
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	-	2	3	5
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	-	-	q.b.	q.b.
FETTINA DI LONZA AL LATTE				
FETTINA DI LONZA	-	45	50	100
LATTE UHT	-	10	10	15
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	-	2	3	5
SVIZZERINA DI CARNE IN				

RICETTA	6-9 MESI g	9-12 MESI g	12-36 MESI g	ADULTI g
UMIDO				
CARNE TRITATA (BOVINO/ POLLO/ TACCHINO/ MAIALE)	-	45	50	100
POMODORI PELATI	-	20	25	45
PANGRATTATO/MOLLICA	-	7	7	10
LATTE UHT	-	10	10	15
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	-	2	3	5
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	-	q.b.	q.b.	q.b.
BOLLITO MAGRO DI BOVINO				
BOLLITO MAGRO DI BOVINO	-	50	60	110
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	-	2	3	5
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	-	q.b.	q.b.	q.b.
BRODO VEGETALE	-	q.b.	q.b.	q.b.
BOCCONCINI DI BOVINO AGLI AROMI/UMIDO				
SPEZZATINO DI BOVINO	-	50	60	110
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	-	2	3	5
FARINA	-	q.b.	q.b.	q.b.
BRODO VEGETALE	-	q.b.	q.b.	q.b.
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	-	q.b.	q.b.	q.b.
POMODORI PELATI (se in umido)	-	20	25	45
SPEZZATINO DI BOVINO/TACCHINO AGLI AROMI / IN UMIDO				
SPEZZATINO DI BOVINO/TACCHINO	-	50	60	110
POMODORI PELATI (SE IN UMIDO)	-	20	25	45
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	-	2	3	5
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	-	q.b.	q.b.	q.b.
BRODO VEGETALE		q.b.	q.b.	q.b.
POLPETTE IN UMIDO O ALLA PIZZAIOLA				
CARNE TRITATA (bovino/pollo/tacchino/maiale)	-	45	50	100
(POMODORI PELATI se alla pizzaiola)	-	20	25	45
UOVA PASTORIZZATE	-	15	15	15
LATTE UHT	-	10	10	15

RICETTA	6-9 MESI g	9-12 MESI g	12-36 MESI g	ADULTI g
PARMIGIANO REGGIANO	-	3	3	5
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	-	2	3	5
PANGRATTATO/MOLLICA	-	7	7	10
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	-	q.b.	q.b.	q.b.
(BRODO VEGETALE in umido)	-	q.b.	q.b.	q.b.
SPETTAZINO DI TACCHINO CON PATATE				
SPEZZATINO DI TACCHINO	-	50	60	110
POMODORI PELATI	-	20	25	45
PATATE	-	10	10	15
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	-	2	3	5
FARINA	-	q.b.	q.b.	q.b.
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	-	q.b.	q.b.	q.b.
POLPETTINE RICOTTA E SPINACI AL FORNO				
RICOTTA	-	20	25	40
PATATE	-	10	10	15
SPINACI	-	15	20	40
UOVA PASTORIZZATE	-	15	15	15
PARMIGIANO REGGIANO	-	3	3	5
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	-	2	3	5
PANGRATTATO/MOLLICA	-	7	7	10
POLPETTE DI CARNE E SPINACI AL FORNO				
CARNE TRITATA (bovino/pollo/tacchino/maiale)	-	45	50	100
UOVA PASTORIZZATE	-	15	15	15
SPINACI	-	10	10	20
PANGRATTATO/MOLLICA	-	7	7	10
LATTE UHT	-	10	10	15
PARMIGIANO REGGIANO	-	3	3	5
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	-	2	3	5
BRODO VEGETALE	-	q.b.	q.b.	q.b.
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	-	q.b.	q.b.	q.b.
TORTINO DI PROSCIUTTO				
UOVA PASTORIZZATE	-	35	40	50
PROSCIUTTO COTTO TRITATO	-	15	20	45
PARMIGIANO REGGIANO	-	3	3	5

RICETTA	6-9 MESI g	9-12 MESI g	12-36 MESI g	ADULTI g
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	-	2	3	5
PATATA		10	10	15
TORTINO DI VERDURA				
UOVA PASTORIZZATE	-	35	40	50
SPINACI/ZUCCHINE (tritate)	-	15	20	50
PATATA	-	10	10	15
PARMIGIANO REGGIANO	-	3	3	5
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	-	2	3	5
TORTINO LATTE E PARMIGIANO				
UOVA PASTORIZZATE	-	35	40	50
LATTE UHT	-	10	10	15
PARMIGIANO REGGIANO	-	7	10	15
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	-	2	3	5
FLAN DI COSTINE				
UOVA PASTORIZZATE	-	35	40	50
COSTINE	-	15	20	40
LATTE UHT	-	10	10	15
PARMIGIANO REGGIANO	-	3	3	5
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	-	2	3	5
TORTINO ARCOBALENO				
UOVO PASTORIZZATO	-	35	40	50
CAROTE	-	10	20	40
PATATE	-	10	10	15
PARMIGIANO REGGIANO	-	3	3	5
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	-	2	3	5
TORTINO DI RICOTTA E SPINACI				
UOVA PASTORIZZATE	-	35	40	50
RICOTTA VACCINA	-	20	25	35
SPINACI	-	10	10	50
PARMIGIANO REGGIANO	-	3	3	5
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	-	2	3	5
PATATA	-	10	10	15

RICETTA	6-9 MESI g	9-12 MESI g	12-36 MESI g	ADULTI g
RICOTTA VACCINA	35	40	50	80
PRIMO SALE	35	40	50	80
FIOR DI CERTOSA	35	40	50	80
TOMINO	-	40	50	80
QUICK	35	40	50	80
MOZZARELLA	-	40	50	80
CRESCENZA	35	40	50	80
STRACCHINO	35	40	50	80
PARMIGIANO REGGIANO (per i più piccoli grattugiato)	20	25	30	60
ROBIOLA	25	30	35	60
CACIOTTA FRESCA	-	30	35	60
PROVOLONE DOLCE	-	30	35	60
TALEGGIO	-	30	35	60
ITALICO	-	30	35	60
FONTAL	-	30	35	60
BERNA	-	30	35	60
FONTINA	-	30	35	60
EMMENTHAL	-	30	35	60
CONTORNI				
INSALATA VERDE				
INSALATA VERDE	-	-	40	60
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	-	-	3	5
ACETO DI MELE	-	-	q.b.	q.b.
INSALATA VERDE CON CAROTE				
INSALATA VERDE	-	-	20	30
CAROTE	-	-	30	60
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	-	-	3	5
INSALATA MISTA				
INSALATA VERDE	-	-	20	30
INSALATA ROSSA	-	-	20	30
CAROTE O POMODORI	-	-	30	50
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	-	-	3	5
ACETO DI MELE	-	-	q.b.	q.b.
INSALATA DI CAROTE CRUDE				
CAROTE	-	-	50	100
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	-	-	3	5

RICETTA	6-9 MESI g	9-12 MESI g	12-36 MESI g	ADULTI g
LIMONE O ACETO DI MELE	-	-	q.b.	1 X 6
INSALATA DI FINOCCHI CRUDI				
FINOCCHI	-	-	50	120
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	-	-	3	5
LIMONE O ACETO DI MELE	-	-	q.b.	1 X 6
INSALATA DI POMODORI				
POMODORI	-	40	50	150
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	-	2	3	5
ACETO DI MELE	-	q.b.	q.b.	q.b.
ORIGANO	-	-	q.b.	q.b.
INSALATA DI POMODORI E FAGIOLINI				
POMODORI	-	40	50	100
FAGIOLINI	-	60	70	130
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	-	2	3	5
ACETO DI MELE	-	q.b.	q.b.	q.b.
FAGIOLINI ALL'OLIO/IN UMIDO				
FAGIOLINI	-	60	70	130
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	-	2	3	5
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	-	q.b.	q.b.	q.b.
POMODORI PELATI (se in umido)	-	20	25	45
PISELLI ALL'OLIO/IN UMIDO				
PISELLI	-	40	50	100
POMODORI PELATI (se in umido)	-	20	25	45
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	-	2	3	5
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	-	q.b.	q.b.	q.b.
CAROTE ALL'OLIO/IN UMIDO/FORNO				
CAROTE	-	100	110	180
POMODORI PELATI (se in umido)	-	20	25	45
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	-	2	3	5
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	-	q.b.	q.b.	q.b.
SPINACI ALL'OLIO				
SPINACI	-	60	70	160
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	-	2	3	5

RICETTA	6-9 MESI g	9-12 MESI g	12-36 MESI g	ADULTI g
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	-	q.b.	q.b.	q.b.
SPINACI CON PARMIGIANO				
SPINACI	-	60	70	160
PARMIGIANO REGGIANO	-	3	3	5
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	-	2	3	5
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	-	q.b.	q.b.	q.b.
COSTINE ALL'OLIO				
COSTINE	-	60	70	160
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	-	2	3	5
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	-	q.b.	q.b.	q.b.
COSTINE ALL'OLIO CON PARMIGIANO				
COSTINE	-	60	70	160
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	-	2	3	5
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	-	q.b.	q.b.	q.b.
PARMIGIANO REGGIANO	-	3	3	5
BROCCOLETTI ALL'OLIO				
BROCCOLETTI	-	100	110	160
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	-	2	3	5
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	-	q.b.	q.b.	q.b.
CAVOLFIORE ALL'OLIO				
CAVOLFIORE	-	100	110	160
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	-	2	3	5
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	-	q.b.	q.b.	q.b.
CAVOLFIORI/FINOCCHI/BROCCOLETTI GRATINATI				
CAVOLFIORI/FINOCCHI/BROCCOLETTI	-	100	110	160
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	-	2	3	5
PANE GRATTUGIATO	-	q.b.	q.b.	q.b.
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	-	q.b.	q.b.	q.b.
PARMIGIANO REGGIANO	-	3	3	5
ZUCCHINE ALL'OLIO (E PARMIGIANO)				
ZUCCHINE	-	90	100	150
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	-	2	3	5
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	-	q.b.	q.b.	q.b.
(PARMIGIANO REGGIANO)	-	3	3	5

RICETTA	6-9 MESI g	9-12 MESI g	12-36 MESI g	ADULTI g
ZUCCHINE E PATATE AL FORNO				
ZUCCHINE	-	90	100	150
PATATE	-	10	10	15
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	-	2	3	5
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	-	q.b.	q.b.	q.b.
ZUCCHINE PRIMAVERA				
ZUCCHINE	-	90	100	150
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	-	2	3	5
PREZZEMOLO	-	q.b.	q.b.	q.b.
FINOCCHI ALL'OLIO (E PARMIGIANO)				
FINOCCHI	-	100	110	150
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	-	2	3	5
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	-	q.b.	q.b.	q.b.
(PARMIGIANO REGGIANO)	-	3	3	5
PATATE LESSE/ARROSTO/IN UMIDO				
PATATE	-	110	120	200
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	-	2	3	5
PIANTE AROMATICHE	-	q.b.	q.b.	q.b.
POMODORI PELATI (se in umido)	-	20	25	45
ZUCCA CON PATATE GRATINATE AL FORNO (contorno)				
ZUCCA	-	80	100	120
PATATE	-	25	30	40
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	-	2	3	5
PARMIGIANO REGGIANO	-	3	3	5
PANGRATTATO/MOLLICA	-	q.b.	q.b.	q.b.
PURE' DI PATATE				
PATATE	70	80	90	200
LATTE UHT	-	10	10	15
PARMIGIANO REGGIANO	2	3	3	5
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	2	2	3	5
RATATUILLE (contorno)				
ZUCCHINE,MELANZANA,SEDANO ,CAROTA,CIPOLLA,PEPERONE	-	100	110	160
PATATE	-	10	10	30

RICETTA	6-9 MESI g	9-12 MESI g	12-36 MESI g	ADULTI g
POMODORO PASSATO	-	30	35	45
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	-	2	3	5
PURE' DI CAROTE				
CAROTE	80	90	100	180
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	2	2	3	5
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
PURE' DI VERDURE MISTE				
CAROTE	10	15	20	60
PATATE	10	15	20	30
PISELLI	10	15	20	30
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	2	2	3	5
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
PURE' DI ZUCCHINE				
ZUCCHINE	60	90	100	150
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	2	2	3	5
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
PURE' DI CAROTE				
CAROTE	70	100	110	180
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	2	2	3	5
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
PURE' DI COSTINE/SPINACI				
COSTINE/SPINACI	40	60	70	160
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	2	2	3	5
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
PURE' DI PISELLI				
PISELLI	10	15	20	30
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	2	2	3	5
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
MACEDONIA DI VERDURA				
CAROTE	-	50	60	180
PATATE	-	50	60	180
PISELLINI	-	15	20	70
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	-	2	3	5
PIANTE AROMATICHE	-	q.b.	q.b.	q.b.
DESSERT/MERENDE				

RICETTA	6-9 MESI g	9-12 MESI g	12-36 MESI g	ADULTI g
FRUTTA FRESCA (per 6-9 e 9-12 mesi grattugiata)				
MELA	80	100	120	160
PERA	80	100	120	160
BANANA	80	100	120	160
ARANCIO (se richiesto spremuto)	80	100	120	160
MANDARINI/CLEMENTINE	80	100	120	160
KIWI	-	100	120	160
PRUGNE	80	100	120	160
UVA	-	100	120	160
ALBICOCCHIE/NESPOLE	80	100	120	160
PESCHE	-	100	120	160
MELONE	-	100	120	160
ANGURIA	-	100	120	160
ANANAS	-	100	120	160
La porzione di frutta per adulti è di 160g				
MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA				
FRUTTA FRESCA	-	100	120	160
ZUCCHERO	5	7	10	15
LIMONE	1 X 6	1 X 6	1 X 6	1 X 6
OMOGENEIZZATO DI FRUTTA	50	80	80	80
FRUTTA COTTA				
FRUTTA COTTA (mela o pera)	80	100	120	160
ACQUA	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
MOUSSE DI FRUTTA	60	80	100	100
YOGURT ALLA FRUTTA	80	100	125	125
BUDINO	80	100	100	100
CROSTATINA ALLA MARMELLATA	-	1/2 crostatina	1/2 crostatina	1 crostatina
TORTA ALLO YOGURT				
FARINA 00	-	25	30	-
UOVA	-	15	15	-
ZUCCHERO	-	7	10	-
BURRO	-	3	3	-
LATTE INTERO UHT	-	10	10	-
LIEVITO	-	q.b.	q.b.	-

RICETTA	6-9 MESI g	9-12 MESI g	12-36 MESI g	ADULTI g
YOGURT NATURALE	-	20	20	-
TORTA ALLE MELE				
FARINA	-	25	30	-
UOVA	-	15	15	-
MELE		15	20	-
ZUCCHERO	-	7	10	-
BURRO	-	3	3	-
LATTE INTERO UHT	-	10	10	-
LIEVITO	-	q.b.	q.b.	-
TORTA MARGHERITA				
FARINA	-	25	30	-
UOVA	-	15	15	-
ZUCCHERO	-	7	10	-
BURRO	-	3	3	-
LATTE INTERO UHT	-	10	10	-
LIEVITO	-	q.b.	q.b.	-
FRULLATO DI FRUTTA				
FRUTTA	80	100	120	-
ACQUA/LATTE FRESCO INTERO	-	q.b.	q.b.	-
ZUCCHERO	5	7	10	15
SEMOLINO DOLCE (merenda)				
SEMOLA DI GRANO DURO	-	25	30	-
ZUCCHERO	-	7	10	-
LIMONE	-	1X6	1X6	-
TISANA ALLA FRUTTA/TEA/DETEINATO/ KARKADE'				
TISANA	1 BUSTINA x2	1 BUSTINA x2	1 BUSTINA x2	-
ZUCCHERO	5	7	10	-
LATTE CON ORZO				
LATTE FRESCO INTERO	100	130	150	-
ORZO	2	3	5	-
ZUCCHERO	5	7	10	-

RICETTA	6-9 MESI g	9-12 MESI g	12-36 MESI g	ADULTI g
FETTE BISCOTTATE	20	25	30	-
CORN FLAKES	15	20	20	-
BISCOTTI	20	25	30	-
BISCOTTI PRIMA INFANZIA	20	25	30	-
BISCOTTI GRANULATO	20	25	30	-
SUCCO DI FRUTTA	-	200	200	-
PANE E MARMELLATA				
PANE	-	25	30	-
MARMELLATA	-	10	15	-
CREMA LATTEA				
CREMA DI CEREALI	20	25	30	-
TISANA	1 BUSTINA x 2	1 BUSTINA x 2	1 BUSTINA x 2	-
ZUCCHERO	5	7	10	-
GELATO	80	100	120	-
CREMA DI RICOTTA E CACAO CON FETTE BISCOTTATE (merenda)				
RICOTTITA	20	25	30	-
ZUCCHERO	5	7	10	-
CACAO AMARO	3	3	5	-
FETTE BISCOTTATE	20	25	30	
LATTE INTERO FRESCO	q.b. (proseguimento)	q.b.	q.b.	-
LATTE CON FARINA DI CEREALI E MIELE				
FARINA DI CEREALI	20	25	30	-
LATTE DI PROSEGUIMENTO	100	100	100	-
MIELE	5	10	10	-
LATTE CON I BISCOTTI/BISCOTTI PRIMA INFANZIA/GRANULATO				
LATTE INTERO FRESCO	100 proseguimento	130	150	-
BISCOTTI	20	25	30	-
LATTE CON CORN FLAKES				
LATTE INTERO FRESCO	100 proseguimento	130	150	-
CORN FLAKES	15	20	20	-
FETTE BISCOTTATE E MIELE				

RICETTA	6-9 MESI g	9-12 MESI g	12-36 MESI g	ADULTI g
FETTE BISCOTTATE	20	25	30	-
MIELE	5	10	10	-
SPREMUTA D'ARANCIA				
SPREMUTA	80	100	120	-
ZUCCHERO	5	7	10	-
PANE OLIO E ORIGANO (merenda)				
PANE	20	25	30	-
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	2	2	3	-