

**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 RISTORAZIONE SCOLASTICA

**TABELLE DIETETICHE:
SCUOLE INFANZIA, PRIMARIE, SECONDARIE 1° GRADO**

GLI ALIMENTI SI INTENDONO A CRUDO E AL NETTO DEGLI SCARTI

RICETTA	SCUOLE INFANZIA g	SCUOLE PRIMARIE g	SCUOLE SECONDARIE 1°GRADO/ADULTI g
ACQUA NATURALE OLIGOMINERALE	50 cl	50 cl	50 cl
PANE COMUNE BIANCO	50	60	70
PANE INTEGRALE	50	60	70
CRACKERS	30	40	50
GRISSINI	30	40	50
PASTA ASCIUTTA (nei vari formati e tricolore)	50	70	80
RISO	50	70	80
PASTA/PASTINA/RISO (nelle minestre)	30	40	45
PASTINA PER BRODO	30	40	45
ORZO	30	40	45
TROFIE / ORECCHIETTE	60	80	90
COUS COUS	30	40	50
TAGLIATELLE ALL'UOVO SECCHIE	40	50	70
RAVIOLI DI MAGRO FRESCHI (pasta con ripieno)	90	130	160
GNOCCHI DI PATATE	100	180	250
LASAGNE (pasta all'uovo fresca/surgelata)	40	50	70
SALE (per tutte le preparazioni)	q.b.	q.b.	q.b.
PRIMI PIATTI			
PIZZA (piatto unico)			
PASTA PER PIZZA	50	70	80
POMODORI PELATI	35	40	45
PARMIGIANO REGGIANO/MOZZARELLA	40	45	50
OLIO EXTRA VERGINE D' OLIVA	3	5	5
FOCACCIA BIANCA (piatto unico)			
FARINA 00	50	70	80
ACQUA	q.b.	q.b.	q.b.
LIEVITO	q.b.	q.b.	q.b.
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	3	5	5
PIANTE AROMATICHE (ROSMARINO)	q.b.	q.b.	q.b.
POLENTA			
FARINA DI MAIS	50	70	80
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	3	5	5

RICETTA	SCUOLE INFANZIA g	SCUOLE PRIMARIE g	SCUOLE SECONDARIE 1°GRADO/ADULTI g
ACQUA	q.b.	q.b.	q.b.
POLENTA CON FORMAGGIO (piatto unico)			
FARINA DI MAIS	50	70	80
FORMAGGIO	25	30	40
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	3	5	5
PARMIGIANO REGGIANO	3	5	5
ACQUA	q.b.	q.b.	q.b.
INSALATA DI RISO			
RISO	50	70	80
PROSCIUTTO COTTO	25	40	50
PISELLI	10	10	10
TONNO SOTT'OLIO	25	35	45
PEPERONI	5	5	5
OLIVE	5	7	7
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	3	5	5
GNOCCHI ALLA ROMANA (piatto unico)			
SEMOLA DI GRANO DURO	40	50	60
UOVO PASTORIZZATO	15	15	15
LATTE UHT	100	120	140
BURRO	5	5	5
PARMIGIANO REGGIANO	3	5	5
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	3	5	5
BRODO VEGETALE			
VERURE MISTE	140	160	180
PATATE	40	50	60
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	3	5	5
ACQUA	q.b.	q.b.	q.b.
PARMIGIANO REGGIANO	3	5	5
VELLUTATA/PASSATO DI VERDURA			
VERDURE E LEUGUMI MISTI	50	60	70
PATATE	40	50	60
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	3	5	5
PARMIGIANO REGGIANO	3	5	5
CREMA DI ZUCCA			
ZUCCA	80	90	100
PATATE	40	50	60
PARMIGIANO REGGIANO	3	5	5
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	3	5	5
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	q.b.	q.b.	q.b.
CREMA DI PATATE			
PATATE	80	90	100
POMODORI PELATI	10	15	15
PARMIGIANO REGGIANO	3	5	5
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	3	5	5
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	q.b.	q.b.	q.b.
CREMA DI LENTICCHIE			
LENTICCHIE SECCHIE	20	20	30
PASTINA	30	30	30
PATATA	20	25	30
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	q.b.	q.b.	q.b.
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	3	5	5

RICETTA	SCUOLE INFANZIA g	SCUOLE PRIMARIE g	SCUOLE SECONDARIE 1°GRADO/ADULTI g
PARMIGIANO REGGIANO	3	5	5
CREMA DI LEGUMI			
LEGUMI (ceci, lenticchie, fagioli)	20	20	30
PASTINA	30	30	30
PATATA	20	25	30
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	q.b.	q.b.	q.b.
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	3	5	5
PARMIGIANO REGGIANO	3	5	5
CREMA DI PISELLI			
PISELLI	20	20	30
PATATE	20	25	30
PARMIGIANO REGGIANO	3	5	5
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	3	5	5
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	q.b.	q.b.	q.b.
PASSATO DI PATATE E CAROTE			
CAROTE	50	60	80
PATATE	40	50	60
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	q.b.	q.b.	q.b.
PARMIGIANO REGGIANO	3	5	5
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	3	5	5
RISOTTO CON DADINI DI CAROTE E ZUCCHINE			
RISO	50	70	80
ZUCCHINE	30	40	50
CAROTE	30	40	50
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	3	5	5
PARMIGIANO REGGIANO	3	5	5
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	q.b.	q.b.	q.b.
RISOTTO CON PISELLI			
RISO	50	70	80
PISELLI SUGELATI	20	20	30
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	3	5	5
PARMIGIANO REGGIANO	3	5	5
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	q.b.	q.b.	q.b.
RISOTTO CON ZUCCA			
RISO	50	70	80
ZUCCA	50	60	70
PATATA	30	40	50
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	3	5	5
PARMIGIANO REGGIANO	3	5	5
BRODO VEGETALE	q.b.	q.b.	q.b.
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	q.b.	q.b.	q.b.
RISOTTO CON PARMIGIANO REGGIANO			
RISO	50	70	80
PARMIGIANO REGGIANO	20	25	30
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	3	5	5
LATTE UHT	q.b.	q.b.	q.b.
BRODO VEGETALE	q.b.	q.b.	q.b.
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	q.b.	q.b.	q.b.
RISOTTO ALLA CREMA DI SPINACI			
RISO	50	70	80
SPINACI	50	60	70

RICETTA	SCUOLE INFANZIA g	SCUOLE PRIMARIE g	SCUOLE SECONDARIE 1°GRADO/ADULTI g
RICOTTA	25	30	40
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	3	5	5
PARMIGIANO REGGIANO	3	5	5
LATTE UHT	50	60	70
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	q.b.	q.b.	q.b.
SUGO IN BIANCO			
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	3	5	5
PARMIGIANO REGGIANO	3	5	5
RISO IN BIANCO			
RISO	50	70	80
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	3	5	5
PARMIGIANO REGGIANO	3	5	5
SUGO BURRO E SALVIA			
BURRO	5	5	5
SALVIA	q.b.	q.b.	q.b.
PARMIGIANO REGGIANO	3	5	5
SUGO AL POMODORO E BASILICO			
POMODORI PELATI	50	60	70
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	3	5	5
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	q.b.	q.b.	q.b.
PARMIGIANO REGGIANO	3	5	5
BASILICO	q.b.	q.b.	q.b.
SUGO AL POMODORO			
POMODORI PELATI	50	60	70
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	3	5	5
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	q.b.	q.b.	q.b.
PARMIGIANO REGGIANO	3	5	5
SUGO POMODORO E PISELLI			
POMODORI PELATI	50	60	70
PISELLI	20	20	30
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	3	5	5
PARMIGIANO REGGIANO	3	5	5
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	q.b.	q.b.	q.b.
SUGO DI LEGUMI			
FAGIOLI/LENTICCHIE/CECI	20	20	30
POMODORI PELATI	50	60	70
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	3	5	5
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	q.b.	q.b.	q.b.
SUGO ALLA PASTORELLA			
SPINACI	50	60	70
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	3	5	5
STRACCHINO	25	35	45
PARMIGIANO REGGIANO	3	5	5
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	q.b.	q.b.	q.b.
SUGO RAGU' VEGETALE			
POMODORI PELATI	50	60	70
VERDURE MISTE	50	60	70
PISELLI	10	15	15
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	q.b.	q.b.	q.b.
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	3	5	5
PARMIGIANO REGGIANO	3	5	5
SUGO RAGU DI CARNE con besciamella (per lasagne)			

RICETTA	SCUOLE INFANZIA g	SCUOLE PRIMARIE g	SCUOLE SECONDARIE 1°GRADO/ADULTI g
POMODORI PELATI	50	60	70
CARNE DI BOVINO TRITATA	35	40	50
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	3	5	5
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	q.b.	q.b.	q.b.
PARMIGIANO REGGIANO	3	5	5
BESCIAMELLA (latte, farina, burro, sale)	60	80	100
SUGO POMODORO E PESTO			
POMODORI PELATI	45	50	55
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	3	5	5
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	q.b.	q.b.	q.b.
PESTO	15	20	25
PARMIGIANO REGGIANO	3	5	5
SUGO AL PESTO (CONFEZIONATO)	20	25	30
SUGO AL PESTO FRESCO			
BASILICO	60	70	80
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	3	5	6
PINOLI	q.b.	q.b.	q.b.
PARMIGIANO REGGIANO	3	5	5
SUGO POMODORO E RICOTTA			
POMODORI PELATI	50	60	70
RICOTTA VACCINA	25	30	40
OLIO EXTRA VERGINE D' OLIVA	3	5	5
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	q.b.	q.b.	q.b.
SUGO ALLA MILANESE			
ZAFFERANO	1X4	1X4	1X4
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	3	5	5
BRODO VEGETALE	q.b.	q.b.	q.b.
ORTAGGI, PIANTE AROMARICHE	q.b.	q.b.	q.b.
PARMIGIANO REGGIANO	3	5	5
SUGO DI ZUCCHINE			
(POMODORI PELATI)	50	60	70
ZUCCHINE (tritate)	30	40	50
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	q.b.	q.b.	q.b.
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	5	5
PARMIGIANO REGGIANO	3	5	5
PASTA AL FORNO			
PASTA AL FORNO	40	50	70
POMODORI PELATI	35	40	45
PROSCIUTTO COTTO (tritato)	25	35	45
PARMIGIANO REGGIANO	3	5	5
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	3	5	5
SUGO POMODORI E OLIVE			
POMODORI PELATI	50	60	70
OLIVE	5	7	7
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	3	5	5
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	q.b.	q.b.	q.b.
SUGO AGLI AROMI			
AROMI: rosmarino,salvia	q.b.	q.b.	q.b.
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	3	5	5
PARMIGIANO REGGIANO	3	5	5
SUGO POMODORO E TONNO			
POMODORI PELATI	50	60	70
TONNO	25	35	45

RICETTA	SCUOLE INFANZIA g	SCUOLE PRIMARIE g	SCUOLE SECONDARIE 1°GRADO/ADULTI g
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	3	5	5
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	q.b.	q.b.	q.b.
SECONDI PIATTI			
PLATESSA/HALIBUT/MERLUZZO/NA SELLO/SOGLIOLA (altre tipologie di pesce) IMPANATE AL FORNO/DORATO			
FILETTO DI PESCE	80	100	120
UOVA PASTORIZZATE	15	15	15
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	3	5	5
PAN GRATTATO	10	10	10
FARINA	q.b.	q.b.	q.b.
LIMONE	1X6	1X6	1X6
PLATESSA/HALIBUT/MERLUZZO/NA SELLO/SOGLIOLA (altre tipologie di pesce) AL FORNO			
FILETTO DI PESCE	80	100	120
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	3	5	5
LIMONE	1X6	1X6	1X6
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	q.b.	q.b.	q.b.
MEDAGLIONI PLATESSA/MERLUZZO/HALIBUT/NA SELLO/SOGLIOLA (altre tipologie di pesce)			FIEL
FILETTO DI PESCE	80	100	120
PATATE	25	30	35
UOVO PASTORIZZATO	15	15	15
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	3	5	5
POMODORO (SE IN UMIDO)	35	40	45
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	q.b.	q.b.	q.b.
LIMONE	1X6	1X6	1X6
PAN GRATTATO/FARINA/MOLLICA	10	10	10
BASTONCINI DI PESCE			
BASTONCINI	80	100	120
LIMONE	1X6	1X6	1X6
PLATESSA/HALIBUT/MERLUZZO/NA SELLO/SOGLIOLA (altre tipologie di pesce) IN UMIDO / LIVORNESE			
FILETTO DI PESCE	80	100	120
POMODORI PELATI	35	40	45
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	3	5	5
FARINA	q.b.	q.b.	q.b.
LIMONE	1X6	1X6	1X6
OLIVE (solo per livornese)	5	7	7
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	q.b.	q.b.	q.b.
PLATESSA/HALIBUT/NA SELLO/MER LUZZO/SOGLIOLA (varie tipologie di pesce) AGLI AROMI			
FILETTO DI PESCE	80	100	120
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	3	5	5
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	q.b.	q.b.	q.b.
FARINA	q.b.	q.b.	q.b.
LIMONE	1X6	1X6	1X6

RICETTA	SCUOLE INFANZIA g	SCUOLE PRIMARIE g	SCUOLE SECONDARIE 1°GRADO/ADULTI g
TONNO SOTT'OLIO SGOCCIOLATO			
TONNO	50	70	90
PROSCIUTTO COTTO/CRUDO			
PROSCIUTTO COTTO/CRUDO	50	70	80
BRESAOLA			
BRESAOLA	50	70	80
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	3	5	5
LIMONE	1X6	1X6	1X6
COSCIA DI POLLO AL FORNO			
COSCIA/FUSO/SOVRACOSCIA	160	180	200
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	3	5	5
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	q.b.	q.b.	q.b.
CARNE IMPANATA AL FORNO (MILANESE)			
PETTO DI POLLO/TACCHINO/BOVINO	60	80	100
UOVA PASTORIZZATE	15	15	15
PANGRATTATO	10	10	10
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	3	5	5
LIMONE	1X6	1X6	1X6
FARINA	q.b.	q.b.	q.b.
ARROSTO DI TACCHINO/BOVINO/LONZA			
FESA DI TACCHINO	60	80	100
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	3	5	5
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	q.b.	q.b.	q.b.
MANZO STUFATO OLIO E LIMONE			
MANZO STUFATO (se servito freddo)	50	70	80
MANZO STUFATO (se servito caldo)	60	80	100
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	3	5	5
LIMONE	1X6	1X6	1X6
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	q.b.	q.b.	q.b.
CARNE ALLA PIZZAIOLA			
CARNE (petto di pollo/petto di tacchino/fettina di bovino)	60	80	100
POMODORI PELATI	35	40	45
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	3	5	5
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	q.b.	q.b.	q.b.
POLLO/TACCHINO/BOVINO AL LIMONE			
CARNE DI POLLO/TACCHINO/BOVINO	60	80	100
FARINA	q.b.	q.b.	q.b.
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	3	5	5
LIMONE	1X6	1X6	1X6
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	q.b.	q.b.	q.b.
POLLO/TACCHINO/BOVINO FREDDO AL LIMONE			
CARNE DI POLLO/TACCHINO/BOVINO	60	80	100
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	3	5	5
LIMONE	1X6	1X6	1X6

RICETTA	SCUOLE INFANZIA g	SCUOLE PRIMARIE g	SCUOLE SECONDARIE 1°GRADO/ADULTI g
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	q.b.	q.b.	q.b.
POLLO/TACCHINO/BOVINO AL VAPORE			
PETTO DI POLLO/TACCHINO/ FETTINA DI BOVINO	60	80	100
OLIO EXTRA VERGINE D' OLIVA	3	5	5
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	q.b.	q.b.	q.b.
FETTINA DI LONZA AL LATTE			
FETTINA DI LONZA	60	80	100
LATTE UHT	15	15	15
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	3	5	5
SVIZZERINA DI CARNE IN UMIDO			
CARNE TRITATA (BOVINO/POLLO/ TACCHINO/MAIALE)	60	80	100
POMODORI PELATI	35	40	45
PANGRATTATO/FARINA/MOLLI CA DI PANE	15	15	15
LATTE UHT	15	15	15
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	3	5	5
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	q.b.	q.b.	q.b.
BOLLITO MAGRO DI BOVINO			
BOLLITO MAGRO DI BOVINO	70	90	110
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	3	5	5
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	q.b.	q.b.	q.b.
BRODO VEGETALE	q.b.	q.b.	q.b.
SPEZZATINO DI BOVINO/TACCHINO AGLI AROMI / IN UMIDO			
SPEZZATINO DI BOVINO/TACCHINO Se tritato si mantiene la stessa grammatura	70	90	110
POMODORI PELATI (se in umido)	35	40	45
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	3	5	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)	60	80	100
(POMODORI PELATI se alla pizzaiola)	35	40	45
UOVA PASTORIZZATE	15	15	15
LATTE UHT	15	15	15
PARMIGIANO REGGIANO	3	5	5
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	3	5	5
PAN GRATTATO/FARINA/MOLLI CA DI PANE	10	10	10
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	q.b.	q.b.	q.b.
(BRODO VEGETALE in umido)	q.b.	q.b.	q.b.
POLPETTE DI CARNE E SPINACI AL FORNO			
CARNE TRITATA (bovino/ pollo/tacchino/maiale)	60	80	100
UOVA PASTORIZZATE	15	15	15
SPINACI	15	20	20

RICETTA	SCUOLE INFANZIA g	SCUOLE PRIMARIE g	SCUOLE SECONDARIE 1°GRADO/ADULTI g
PAN GRATTATO/FARINA/MOLLI CA DI PANE	10	10	10
LATTE UHT	15	15	15
PARMI GIANO REGGIANO	3	5	5
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	3	5	5
PANE GRATTUGIATO	10	10	10
BRODO VEGETALE	q.b.	q.b.	q.b.
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	q.b.	q.b.	q.b.
HAMBURGER DI BOVINO			
CARNE DI BOVINO	60	80	100
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	3	5	5
SALSICCIA DI TACCHINO/POLLO/MAIALE IN UMIDO			
SALSICCIA DI TACCHINO/POLLO/MAIALE	60	80	100
POMODORI PELATI	35	40	45
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	3	5	5
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	q.b.	q.b.	q.b.
TORTINO DI ZUCCHINE			
UOVO PASTORIZZATO	40	45	50
ZUCCHINE	20	25	30
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	3	3	5
PARMI GIANO REGGIANO	3	5	5
TORTINO DI ERBETTE			
UOVO PASTORIZZATO	40	45	50
ERBETTE (spinaci)	30	40	50
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	3	3	5
TORTINO DI PROSCIUTTO			
UOVO PASTORIZZATO	40	45	50
PROSCIUTTO COTTO TRITATO	25	35	45
PARMI GIANO REGGIANO	3	5	5
OLIO EXTRA VERGINE D' OLIVA	3	5	5
PATATA	10	15	15
TORTINO DI VERDURA			
UOVO PASTORIZZATO	40	45	50
SPINACI/ZUCCHINE (tritate)	30	40	50
PATATA	10	15	15
PARMI GIANO REGGIANO	3	5	5
OLIO EXTRA VERGINE D' OLIVA	3	5	5
TORTINO LATTE E PARMIGIANO			
UOVO PASTORIZZATO	40	45	50
LATTE UHT	15	15	15
PARMI GIANO REGGIANO	10	15	15
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	3	5	5
TORTINO DI RICOTTA E SPINACI			
UOVO PASTORIZZATO	40	45	50
RICOTTA VACCINA	25	30	35
SPINACI	30	40	50
PARMI GIANO REGGIANO	3	5	5
OLIO EXTRA VERGINE D' OLIVA	3	5	5
PATATA	10	15	15
FORMAGGIO			

RICETTA	SCUOLE INFANZIA g	SCUOLE PRIMARIE g	SCUOLE SECONDARIE 1°GRADO/ADULTI g
RICOTTA VACCINA	50	60	80
FIOR DI CERTOSA	50	60	80
PRIMO SALE	50	60	80
TOMINO	50	60	80
QUICK	50	60	80
MOZZARELLA	50	60	80
CRESCENZA	50	60	80
STRACCHINO	50	60	80
PARMIGIANO REGGIANO	30	40	50
ROBIOLA	40	50	60
CACIOTTA FRESCA	40	50	60
PROVOLONE DOLCE	40	50	60
TALEGGIO	40	50	60
ITALICO	40	50	60
BERNA	40	50	60
FONTAL	40	50	60
FONTINA	40	50	60
EMMENTHAL	40	50	60
CONTORNI			
INSALATA DI PATATE E TONNO			
PATATE	50	60	80
TONNO	25	35	45
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	3	5	5
INSALATA VERDE			
INSALATA VERDE	40	50	60
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	3	5	5
ACETO	q.b.	q.b.	q.b.
INSALATA VERDE E ROSSA			
INSALATA VERDE	20	25	30
INSALATA ROSSA	20	25	30
ACETO DI MELE	q.b.	q.b.	q.b.
INSALATA MISTA			
INSALATA VERDE	20	25	30
INSALATA ROSSA	20	25	30
CAROTE O POMODORI	30	40	50
OLIO EXTRA VERGINE D' OLIVA	3	5	5
ACETO DI MELE	q.b.	q.b.	q.b.
INSALATA VERDE E POMODORI			
INSALATA VERDE	20	25	30
POMODORI	80	90	110
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	3	5	5
INSALATA DI CAROTE CRUDE			
CAROTE	50	70	100
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	3	5	5
LIMONE	1X6	1X6	1X6
INSALATA VERDE CON CAROTE			
INSALATA VERDE	20	25	30
CAROTE	30	40	60
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	3	5	5
INSALATA DI FINOCCHI CRUDI			
FINOCCHI	60	80	120
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	3	5	5
LIMONE/ACETO	1X6-q.b.	1X6-q.b.	1X6-q.b.

RICETTA	SCUOLE INFANZIA g	SCUOLE PRIMARIE g	SCUOLE SECONDARIE 1°GRADO/ADULTI g
INSALATA DI POMODORI			
POMODORI	100	130	150
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	3	5	5
ACETO	q.b.	q.b.	q.b.
ORIGANO	q.b.	q.b.	q.b.
INSALATA DI FAGIOLINI E POMODORI			
POMODORI	70	80	100
FAGIOLINI	100	120	130
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	3	5	5
ACETO	q.b.	q.b.	q.b.
INSALATA DI FAGIOLINI E PATATE			
PATATE	50	70	80
FAGIOLINI	100	120	130
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	3	5	5
ACETO	q.b.	q.b.	q.b.
FAGIOLINI ALL'OLIO/ IN UMIDO			
FAGIOLINI	100	120	130
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	3	5	5
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	q.b.	q.b.	q.b.
POMODORI PELATI (se in umido)	35	40	45
PISELLI ALL'OLIO / IN UMIDO			
PISELLI	60	80	100
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	3	5	5
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	q.b.	q.b.	q.b.
POMODORI PELATI (se in umido)	35	40	45
CAROTE ALL'OLIO/AL FORNO			
CAROTE	120	160	180
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	3	5	5
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	q.b.	q.b.	q.b.
POMODORI PELATI (se in umido)	35	40	45
SPINACI ALL'OLIO			
SPINACI	120	140	160
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	3	5	5
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	q.b.	q.b.	q.b.
SPINACI CON PARMIGIANO			
SPINACI	120	140	160
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	3	5	5
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	q.b.	q.b.	q.b.
PARMIGIANO REGGIANO	3	5	5
COSTINE ALL'OLIO			
COSTINE	120	140	160
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	3	5	5
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	q.b.	q.b.	q.b.
COSTINE ALL'OLIO CON PARMIGIANO			
COSTINE	120	140	160
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	3	5	5
PARMIGIANO REGGIANO	3	5	5
BROCCOLETTI ALL'OLIO			
BROCCOLETTI	110	130	160
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	q.b.	q.b.	q.b.

RICETTA	SCUOLE INFANZIA g	SCUOLE PRIMARIE g	SCUOLE SECONDARIE 1°GRADO/ADULTI g
PARMIGIANO REGGIANO	3	5	5
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	3	5	5
CAVOLFIORE ALL'OLIO			
CAVOLFIORE	110	130	160
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	3	5	5
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	q.b.	q.b.	q.b.
CAVOLFIORI/BROCCOLETTI GRATINATI			
CAVOLFIORI/BROCCOLETTI	110	130	160
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	3	5	5
PANGRATTATO	q.b.	q.b.	q.b.
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	q.b.	q.b.	q.b.
PARMIGIANO REGGIANO	3	5	5
ZUCCHINE ALL'OLIO (E PARMIGIANO)			
ZUCCHINE	120	130	150
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	3	5	5
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	q.b.	q.b.	q.b.
(PARMIGIANO REGGIANO)	3	5	5
FINOCCHI ALL'OLIO (E PARMIGIANO)			
FINOCCHI	120	130	150
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	3	5	5
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	q.b.	q.b.	q.b.
(PARMIGIANO REGGIANO)	3	5	5
FINOCCHI/ZUCCHINE GRATINATE			
FINOCCHI/ZUCCHINE	120	130	150
PANGRATTATO	q.b.	q.b.	q.b.
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	3	5	5
PATATE LESSE/ARROSTO/FORNO/ARROSTO/ IN UMIDO			
PATATE	140	170	200
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	3	5	5
ZUCCA CON PATATE GRATINATE AL FORNO (CONTORNO)			
ZUCCA	100	110	120
PATATE	20	30	40
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	3	5	5
PARMIGIANO REGGIANO	3	5	5
PANGRATTATO	q.b.	q.b.	q.b.
PURE' DI PATATE			
PATATE	140	170	200
LATTE UHT	15	15	15
PARMIGIANO REGGIANO	3	5	5
OLIO EXTRA VERGINE D' OLIVA	3	5	5
RATATUILLE			
ZUCCHINE,MELANZANA,SEDANO, CAROTA,CIPOLLA,PEPERONE	120	140	160
PATATE	20	25	30
POMODORO PASSATO	35	40	45
OLIO EXTRA VERGINE D' OLIVA	3	5	5

RICETTA	SCUOLE INFANZIA g	SCUOLE PRIMARIE g	SCUOLE SECONDARIE 1°GRADO/ADULTI g
PURE' DI CAROTE			
CAROTE	120	160	180
OLIO EXTRA VERGINE D' OLIVA	3	5	5
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	q.b.	q.b.	q.b.
PURE' DI VERDURE MISTE			
CAROTE	60	100	120
PATATE	20	25	30
PISELLI	20	20	30
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	3	5	5
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	q.b.	q.b.	q.b.
PURE' DI PISELLI			
PISELLI	50	60	70
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	3	5	5
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	q.b.	q.b.	q.b.
MACEDONIA DI VERDURA			
CAROTE	100	160	180
PATATE	100	160	180
PISELLINI	50	60	70
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	3	5	5
ORTAGGI, PIANTE AROMATICHE	q.b.	q.b.	q.b.
DESSERT			
FRUTTA FRESCA			
MELA	100	150	160
PERA	100	150	160
BANANA	100	150	160
ARANCIO	100	150	160
MANDARINI/CLEMENTINE	100	150	160
KIWI	100	150	160
PRUGNE	100	150	160
UVA	100	150	160
ALBICOCCHIE	100	150	160
NESPOLE	100	150	160
PESCHE	100	150	160
MELONE	100	150	160
ANANAS	100	150	160
ANGURIA	100	150	160
La porzione di frutta per gli adulti è 160g			
MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA			
FRUTTA FRESCA	100	150	160
ZUCCHERO	10	15	20
LIMONE	1X6	1X6	1X6
FRUTTA COTTA			
FRUTTA COTTA (mela o pera)	100	150	160
ACQUA	q.b.	q.b.	q.b.
MOUSSE DI FRUTTA	100 g	100 g	100 g
YOGURT ALLA FRUTTA	125 g	125 g	125 g
BUDINO	100 g	100 g	100 g
CROSTATINA ALLA MARMELLATA	1 crostatina	1 crostatina	1 crostatina
TORTA ALLO YOGURT			
FARINA 00	40	50	60
UOVA	20	25	30
ZUCCHERO	10	15	15
BURRO	5	5	7

RICETTA	SCUOLE INFANZIA g	SCUOLE PRIMARIE g	SCUOLE SECONDARIE 1°GRADO/ADULTI g
LATTE INTERO UHT	15	15	15
LIEVITO	q.b	q.b	q.b
TORTA ALLE MELE			
FARINA 00	40	50	60
UOVA	20	25	30
ZUCCHERO	10	15	15
BURRO	5	5	7
LATTE INTERO UHT	15	15	15
LIEVITO	q.b	q.b	q.b
MELE	50	70	90
FRULLATO DI FRUTTA			
FRUTTA	100	150	160
ACQUA/LATTE INTERO UHT	q.b.	q.b.	q.b
ZUCCHERO	10	15	20
GELATO	120	140	160
SPREMUTA DI ARANCIA			
SPREMUTA DI ARANCIA	100	150	160
ZUCCHERO	10	15	15
SUCCO DI FRUTTA	200	200	200
SEMOLINO DOLCE (come dolce)			
SEMOLA DI GRANO DURO	50	70	80
ZUCCHERO	10	15	15
LIMONE	1X6	1X6	1X6

