

## RISTORAZIONE SCOLASTICA 2024-2025 (primavera/estate)

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

1	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Adulti	2	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Adulti	3	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Adulti	4	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Adulti	5	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Adulti
<b>PASSATO DI VERDURA CON ORZO/FARRO</b>					<b>RISO ALLO ZAFFERANO</b>					<b>SEDANINI AL POMODORO E BASILICO</b>					<b>ANTIPASTO VERDURE CRUDE</b>					<b>PASTA DI SEMOLA AL PESTO ALLA GENOVESE</b>				
<i>Orzo/Farro</i>	25	30	40	40	<i>Riso</i>	25-40	50	80	80	<i>Pasta di semola</i>	25-40	50	80	80	Verdure fresche	80	100	150	200	<i>Pasta di semola</i>	25-40	50	80	80
<i>Verdure /Verdure miste* (sedano)</i>	50	60	80	100	Carote	2	2	4	6	Polpa di pomod	40	45	50	55	Olio EVO	3	4	5	7	Olio EVO	5	6	7	8
					Cipolla	2	2	2,5	3	Carote	20	25	30	35	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Basilico	5	6	7	8
					Carote	1	1	1,5	2	Cipolla	3	5	6	7						Prezzemolo	2	3	4	5
					Cipolla	2	4	4	5	<i>Sedano</i>	1	2	2	2,5						<i>Pinoli/Mandorle</i>	5	5	10	15
					<i>Sedano</i>	1	3	3	4	Zafferano	QB	QB	QB	QB	Olio EVO	0,5	1	1,2	1,4	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2
					Olio EVO	2	3	3	4	Brodo vegetale	QB	QB	QB	QB	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	<i>Parmig. / Grana</i>	5	5	5	10
					Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	<i>Parmig. / Grana</i>	5	5	5	10	Basilico	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.					
					<i>Parmig. / Grana</i>	5	5	5	10	<i>Parmig. / Grana</i>	5	5	5	10	<i>Parmig. / Grana</i>	5	5	5	10					
<b>PIZZA MARGHERITA</b>					<b>POLPETTE DI TACCHINO</b>					<b>BOCCONCINI MISTI DI PESCE GRATINATI AL FORNO CON OLIVE</b>					<b>TAGLIATELLE AL RAGÙ DI MANZO</b>					<b>FRITTATA AL FORNO CON VERDURE</b>				
<i>Farina di grano</i>	35	50	65	65	Tacchino	30	40	70	80	<i>Pesce misto*</i>	35-50	70	90	150	<i>Tagliatelle secche all'uovo</i>	25-40	50	80	80	<i>Uovo pastorizz.</i>	50	50	60	60
Polpa di pomodoro	30	35	45	45	<i>Uovo pastorizz.</i>	5	6	7	8	<i>Pangrattato</i>	4	5	6	7	Polpa di pomodoro	40	45	50	55	<i>Latte</i>	10	10	20	20
<i>Mozzarella</i>	20	25	38	50	<i>Patate</i>	4	6	8	10	Olio EVO	2	2,5	3	4	Manzo	18	25	38	50	Verdure*	10	15	20	25
Olio EVO	3	4	5	6	<i>Parmig. / Grana</i>	5	6	7	8	Prezzemolo	2	2	2,5	3	Carote	3	3,5	4	5	Prezzemolo	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
Lievito Secco	2	3	4	4	Olio EVO	2	2,4	3,6	4	Sale IODATO	QB	0,1	0,2	0,3	Cipolla	2	2	2,5	3	<i>Parmig. / Grana</i>	4	5	7	9
Origano	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale profumato	0,1	0,2	0,3	0,3	Aglio	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	<i>Sedano</i>	1	1	1,5	2	Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3
Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3	Pomodoro	40	45	50	55	Olive	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Olio EVO	1	1	2	3	Olio EVO	4	5	6	7
					Carote	1	2	2	3					Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3						
					Cipolla	1	2	2	3					<i>Parmig./ Grana</i>	5	5	5	10						
<b>VERDURA CRUDA</b>					<b>VERDURA CRUDA</b>					<b>INSALATA MISTA E FRUTTA A GUSCIO</b>					<b>PATATE AL FORNO</b>					<b>MACEDONIA DI VERDURE E PISELLI</b>				
Verdura fresca di stag	20/80	40/120	50/150	80/200	Verdura fresca di stagion	20/80	40/120	50/150	80/200	Verdura fresca di stagior	20/80	40/120	50/150	80/200	Patate	80	150	200	250	Verdure miste	70-80	120	150	200
Olio EVO	4	4	5	7	Olio EVO	4	4	5	7	Olio EVO	4	4	5	7	Olio EVO	4	5	6	7	(zucch/spin/peper)-				
Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	<i>Frutta a guscio</i>	5	10	15	20	Sale profumato	0,1	0,2	0,3	0,3	Verdure* ( <i>sedano</i> )				
										Sale IODATO	QB	QB	QB	QB						Piselli*	15	25	30	45
																				Olio EVO	4	4	5	7
																				Sale IODATO	QB	QB	QB	QB
<b>FRUTTA FRESCA</b>	/	/	/	/	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	20	40	50	50	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	20	40	50	50	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	20	40	50	50	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	20	40	50	50
	100	100	150	150	<b>FRUTTA FRESCA</b>	100	100	150	150	<b>FRUTTA FRESCA</b>	100	100	150	150	<b>FRUTTA FRESCA</b>	100	100	150	150	<b>FRUTTA FRESCA</b>	100	100	150	150

## RISTORAZIONE SCOLASTICA 2024-2025 (primavera/estate)

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

6	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Adulti	7	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Adulti	8	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Adulti	9	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Adulti	10	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Adulti
<b>FUSILLI INTEGRALI AL POMODORO (I.P.)</b>					<b>CASERECCE/ GNOCCHETTI SARDI ALL'OLIO EVO</b>					<b>RISO/ORZO CON POMODORO E LEGUMI</b>					<b>ANTIPASTO VERDURE CRUDE</b>					<b>MEZZE PENNE CON SALSINA ROSATA (I.P.)</b>				
<i>Pasta di semola int</i>	25-40	50	80	80	<i>Pasta di semola</i>	25-40	50	80	80	Riso/ <i>Orzo</i>	25-40	50	80	80	Verdure fresche	80	100	150	200	<i>Pasta di semola</i>	25-40	50	80	80
Polpa di pomodoro	40	45	50	55	Olio EVO	4	5	6	7	Polpa di pomod	40	45	50	55	Olio EVO	3	4	5	7	Polpa di pomod	40	45	50	55
Carote	20	25	30	35	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	Legumi secchi	12	15	18	20	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	<b>Latte</b>	10	11	12	14
Cipolla	3	5	6	7	<b>Parmig. / Grana</b>	6	7	8	10	Carote	3	4	5	6						Carote	3	3	4	5
<b>Sedano</b>	1	2	2	2,5						Cipolla	1,5	2	2	2,5						Cipolla	2	2	2	2,5
Olio EVO	0,5	1	1,2	1,4						<b>Sedano</b>	1	2	2	2,5						<b>Sedano</b>	1,5	1,5	2	3
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2						Olio EVO	0,8	1	1,2	1,4						<b>Farina di grano</b>	0,5	1	1,1	1,2
<b>Parmig. / Grana</b>	5	5	5	10						Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2						Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2
										<b>Parmig. / Grana</b>	5	5	5	10						<b>Parmig. / Grana</b>	5	5	5	10
<b>FUSILLI AL POMODORO (N.)</b>																								
<b>§§COUS COUS CON VERDURE</b>										<b>§§RISO CON VERDURE</b>										<b>CREMA DI VERDURE CON CROSTINI/PASTINA (N.)</b>				
<b>BOCCONCINI DI POLLO AL LIMONE</b>					<b>PESCE GRATINATO AL FORNO</b>					<b>BURGER DI VERDURA</b>					<b>SEDANINI/STRIGOLI ALLA PESCATORA</b>					<b>MOZZARELLA</b>				
Pollo	40	50	80	100	<i>Pesce*</i>	50	70	80-100	150	Verdure/Verdure*	40	45	50	55	<i>Pasta di semola O Strigoli surgelati</i>	25-40	50	80	80	<i>Mozzarella</i>	30	40	70	100
Olio EVO	4	5	6	7	<b>Pangrattato</b>	4	5	6	7	<b>Ricotta vaccina</b>	10	15	20	25						<i>Mozzarella</i>				
Sale Profumato	Q.B.	0,1	0,1	0,2	<b>Parmigiano</b>	2	3	4	5	Patate	15	25	30	40										
SALSINA					Olio EVO	2	2,5	3	4	<b>Uovo pastorizz.</b>	8	10	12	14	Pomodoro	40	45	50	55					
<b>Farina di grano</b>	2	2	3	3	Prezzemolo	2	2	2,5	3	<b>Parm. / Grana</b>	8	10	12	14	<b>Pesce misto*</b>	25	35	40	75					
Carote	2,5	3,2	3,4	4,5	Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3	Olio EVO	2	2	2,5	3,8	Olio EVO	3	4	5	6					
Cipolla	1,5	1,6	1,8	3	Aglione	QB	QB	QB.	QB.	Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3	Sale IODATO	0,1	0,1	0,1	0,1					
Succo di limone	0,5	1	1,2	2											Prezzemolo	0,4	0,4	0,5	0,5					
<b>Sedano</b>	0,3	0,4	0,4	0,5											Aglione	QB	QB	QB	QB					
Sale Profumato IODATO	Q.B.	0,1	0,1	0,2																				
					<b>§§PESCE AZZURRO GRATINATO / COTOLETTA DI PESCE</b>					<b>§§BURGER DI LEGUMI</b>														
<b>VERDURE COTTE ALL'OLIO EVO</b>					<b>VERDURA CRUDA</b>					<b>VERDURA CRUDA</b>					<b>VERDURA GRATINATA CON PARMIGIANO E FR A GUSCIO</b>					<b>VERDURA CRUDA</b>				
Verdure fresc/ Verdure* ( <i>sedano</i> )	70-80	120	150	200	Verdura fresca di stagion	20/80	40/120	50/150	80/200	Verdura fresca di stagio	20/80	40/120	50/150	80/200	Verdure/Verdure*	70-80	120	150	200	Verdura fresca di stagio	20/80	40/120	50/150	80/200
Olio EVO	3	4	5	7	Olio EVO	4	4	5	7	Olio EVO	4	4	5	7	<b>Pangrattato</b>	1	1,5	2	3	Olio EVO	4	4	5	7
Sale IODATO	0,1	0,1	0,2	0,2	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	<b>Parmigiano</b>	8	10	12	15	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB
					VERDURA CRUDA O COTTA (N.)					VERDURA CRUDA O COTTA (N.)					<b>Frutta a guscio</b>	5	5	10	15					
															Olio EVO	2	3	4	5	VERDURA CRUDA O COTTA (N.)				
															Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,2					
<b>PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)</b>	20	40	50	50	<b>PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)</b>	20	40	50	50	<b>PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)</b>	20	40	50	50	<b>PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)</b>	20	40	50	50	<b>PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)</b>	20	40	50	50
<b>FRUTTA FRESCA</b>	100	100	150	150	<b>FRUTTA FRESCA</b>	100	100	150	150	<b>FRUTTA FRESCA</b>	100	100	150	150	<b>FRUTTA FRESCA</b>	100	100	150	150	<b>FRUTTA FRESCA</b>	100	100	150	150

## RISTORAZIONE SCOLASTICA 2024-2025 (primavera/estate)

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

11	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Adulti	12	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Adulti	13	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Adulti	14	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Adulti	15	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Adulti
<b>GRAMIGNA ALLE ERBE AROMATICHE</b>					<b>ANTIPASTO VERDURE CRUDE</b>					<b>RISO AL POMODORO E MELANZANE</b>					<b>PASTA DI SEMOLA ALL'OLIO EVO E PARMIGIANO</b>					<b>PASSATO DI LEGUMI CON PASTINA DI SEMOLA</b>				
<i>Pasta di semola</i>	25-40	50	80	80	Verdure fresche	80	100	150	200	Riso	25-40	50	80	80	<i>Pasta di semola</i>	25-40	50	80	80	<i>Pasta di semola</i>	25	30	40	40
Olio EVO	5	6	7	8	Olio EVO	3	4	5	7	Polpa di Pomod	40	45	50	55	Olio EVO	4	5	6	7	Legumi misti secchi	15	25	40	40
Basilico	0,5	1	1	2	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Melanzane	15	15	20	25	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	Carote	5	5	6	7
Erba Cipollina	0,5	1	1	2						Carote	4	4	5	6	<b>Parmig. / Grana</b>	6	7	8	10	Salvia	3	4	5	5
Prezzemolo	QB	QB	QB	QB						Cipolla	2	2	2	2,5					Rosmarino	3	4	5	5	
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2						Olio EVO	1	1	1,2	1,4					Cipolla	2	3	4	5	
<b>Parmig. / Grana</b>	5	5	5	10						Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2					<b>Sedano</b>	2	3	3	4	
										Basilico	0,2	0,2	0,3	0,3					Olio EVO	2	2	3	3	
										<b>Parmig. / Grana</b>	5	5	5	10					Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	
																			<b>Parmig./ Grana</b>	5	5	5	10	
<b>PESCE GRATINATO AL FORNO</b>					<b>PASTA ALL'UOVO RIPIENA AL RAGÙ DI MANZO</b>					<b>UOVO SODO CON SALSINA VERDE (NO TONNO NIDO)</b>					<b>SVIZZERA DI POLLO AL FORNO</b>					<b>PIZZA AL POMODORO</b>				
<i>Pesce*</i>	50	70	80-100	150	<i>Pasta ripiena all'uovo</i>	40-60	80	120	160	<i>Uovo intero</i>	50	50	60	60	Carne di pollo	40	50	80	100	<i>Farina di grano</i>	35	50	65	65
<i>Pangrattato</i>	4	5	6	7	Polpa di pomodoro	40	45	50	55	<i>Tonno</i>	/	8	9	10	Patate	4	6	8	10	Polpa di pomodoro	30	35	45	45
<i>Parmigiano</i>	2	3	4	5	Manzo	15	22	28	35	<i>Capperi</i>	0,2	0,2	0,2	0,3	Olio EVO	1	2	3	5	Olio EVO	3	4	5	6
Olio EVO	2	2,5	3	4	Carote	3	3,5	4	5	Prezzemolo	0,2	0,2	0,4	0,5	Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3	Lievito Secco	2	3	5	6
Prezzemolo	2	2	2,5	3	Cipolla	2	2	2,5	3	Olio EVO	5	6	7	8	BRODO					Origano	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3	<b>Sedano</b>	1	1	1,5	2	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Carote	10	12	14	14	Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3
Aglione	QB	QB	Q.B.	Q.B.	Olio EVO	1	1	2	3					<b>Sedano</b>	6	7	8	8						
					Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3					Cipolla	6	7	8	8						
					<b>Parmig./ Grana</b>	5	5	5	10															
<b>§§POLPETTINE DI PESCE AL POMODORO</b>										<b>§§FRITTATA CON VERDURE E PATATE</b>														
<b>VERDURA CRUDA</b>					<b>PATATE AL FORNO</b>					<b>VERDURA CRUDA E FRUTTA A GUSCIO</b>					<b>VERDURA GRATINATA AL FORNO</b>					<b>VERDURA CRUDA</b>				
Verdura fresca di stagio	20/80	40/120	50/150	80/200	Patate	80	150	200	250	Verdura fresca di stagio	20/80	40/120	50/150	80/200	Verdura fresca/ Verdura* ( <i>sedano</i> )	70-80	120	150	200	Verdura fresca di stagio	20/80	40/120	50/150	80/200
Olio EVO	4	4	5	7	Olio EVO	4	5	6	7	Olio EVO	4	4	5	7	<b>Pangrattato</b>	1	1,5	2	3	Olio EVO	4	4	5	7
Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Sale profumato	0,1	0,2	0,3	0,3	<b>Frutta a guscio</b>	5	5	10	15	<b>Parmigiano</b>	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					
<b>PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)</b>	20	40	50	50	<b>PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)</b>	20	40	50	50	<b>PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)</b>	20	40	50	50	<b>PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)</b>	20	40	50	50	<b>PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)</b>	/	/	/	/
<b>FRUTTA FRESCA</b>	100	100	150	150	<b>FRUTTA FRESCA</b>	100	100	150	150	<b>FRUTTA FRESCA</b>	100	100	150	150	<b>FRUTTA FRESCA</b>	100	100	150	150	<b>FRUTTA FRESCA</b>	100	100	150	150

### RISTORAZIONE SCOLASTICA 2024-2025 (primavera/estate)

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

16					17					18					19					20				
Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Adulti		Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Adulti		Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Adulti		Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Adulti		Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Adulti	
<b>GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO E PISELLI (I.P.)</b>					<b>RISO E ZUCCHINE/ ASPARAGI</b>					<b>PENNETTE INTEGRALI ALL'OLIO EVO</b>					<b>BRODO VEGETALE CON PASTINA DI SEMOLA</b>					<b>PASTA DI SEMOLA ALL'ORTOLANA ESTIVA</b>				
<i>Gnocchi di patate</i>	/	130	160	180	Riso	25-40	50	80	80	<i>Pasta di semola int</i>	25-40	50	80	80	<i>Pasta di semola</i>	25	30	40	40	<i>Pasta di semola</i>	25-40	50	80	80
Polpa di pomod	30	35	40	45	Zucchine/Asparagi	25	30	35	40	Olio EVO	4	5	6	7	Pomodoro	10	12	14	16	Polpa di pomod	35	40	45	50
Piselli	25	30	35	40	Cipolla	3	3	4	5	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	Carote	8	10	11	12	Carote	3	4	5	6
Carote	5	6	7	8	Olio EVO	4	5	6	7	<i>Parmig. / Grana</i>	6	7	8	10	Cipolla	5	6	7	8	Cipolla	2	3	4	5
<i>Sedano</i>	5	6	7	8	<b>Brodo vegetale</b>	QB	QB	QB	QB						<i>Sedano</i>	3	4	4	5	Melanzane	12	15	20	22
Cipolla	1,5	1,5	2	3	Sale IODATO	1	1,5	2	2						Olio EVO	1	1	2	3	Peperoni	10	12	15	16
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	<i>Parmig. / Grana</i>	5	5	5	10						Sale IODATO	QB	QB	0,1	0,2	Olio EVO	0,5	1	1,2	1,2
<i>Parmig. / Grana</i>	5	5	5	10											<i>Parmig./ Grana</i>	5	5	5	10	Sale IODATO	0,1	0,2	0,3	0,4
																				<i>Parmig. / Grana</i>	5	5	5	10
§§GNOCCHETTI SARDI CON POMODORO E PISELLI(N.I.P)																								
<b>BURGER DI FORMAGGIO</b>					<b>PESCE AZZURRO GRATINATO CON MANDORLE</b>					<b>POLPETTE DI CARNE E VERDURE</b>					<b>PIZZA MARGHERITA</b>					<b>ARROSTO DI TACCHINO AL LIMONE</b>				
Biete	4	5	10	10	<i>Pesce azzurro</i>	40	50	80	130	Carne (bovino/pollo/ tacchino...)	30	35	40	50	<i>Farina di grano</i>	35	50	65	65	Tacchino	40	50	80	100
<i>Ricotta vaccina</i>	10	15	30	30	<i>Pangrattato</i>	4	5	6	7						Polpa di pomodoro	30	35	45	45	Carote	10	15	20	25
<i>Mozzarella/stracchino</i>	12	18	30	30	<i>Parmigiano</i>	2	3	4	5	<i>Ricotta</i>	10	15	20	25	<i>Mozzarella</i>	20	25	38	50	<i>Sedano</i>	8	10	12	14
<i>Parmigiano</i>	5	5	8	8	<i>Mandorle tostate</i>	5	5	10	15	Biete	15	20	30	40	Olio EVO	3	4	5	6	Cipolla	4	5	6	7
Patate	30	45	50	50	Olio EVO	2	2,5	3	4	<i>Uovo</i>	3	4	5	6	Lievito Secco	2	3	4	4	Olio EVO	2	2	3	4
Olio evo	1	2	3	3	Prezzemolo	2	2	2,5	3	<i>Parmigiano/Grana</i>	2	3	4	5	Origano	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale profumato	1	1	1,5	2
Sale iodato	0,1	0,1	0,1	0,2	Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3	Olio evo	1	2	3	3	Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3	Succo di limone	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
<i>Pangrattato</i>	Q.B	Q.B	Q.B.	Q.B.	Aglie	QB	QB	Q.B.	Q.B.	Sale iodato	Q.B.	0,1	0,2	0,3										
§PESCE GRATINATO CON MANDORLE																								
<b>VERDURA CRUDA</b>					<b>VERDURA CRUDA</b>					<b>VERDURA GRATINATA AL FORNO</b>					<b>VERDURA CRUDA</b>					<b>VERDURA CRUDA</b>				
Verdura fresca di stagio	20/80	40/120	50/150	80/200	Verdura fresca di stagion	20/80	40/120	50/150	80/200	Verdura fresca/ Verdura* ( <i>sedano</i> )	70-80	120	150	200	Verdura fresca di stagio	20/80	40/120	50/150	80/200	Verdura fresca di stagio	20/80	40/120	50/150	80/200
Olio EVO	4	4	5	7	Olio EVO	4	4	5	7	<i>Pangrattato</i>	1	1,5	2	3	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>Parmigiano</i>	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										
<b>PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)</b>					<b>PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)</b>					<b>PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)</b>					<b>PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)</b>					<b>PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)</b>				
	20	40	50	50		20	40	50	50		20	40	50	50		/	/	/	/		20	40	50	50
<b>FRUTTA FRESCA</b>					<b>FRUTTA FRESCA</b>					<b>FRUTTA FRESCA</b>					<b>FRUTTA FRESCA</b>					<b>FRUTTA FRESCA</b>				
	100	100	150	150		100	100	150	150		100	100	150	150		100	100	150	150		100	100	150	150

## RISTORAZIONE SCOLASTICA 2024-2025 (primavera/estate)

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

21	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Adulti	22	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Adulti	23	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Adulti	24	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Adulti	25	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Adulti
<b>RISO ALLA PESCATORA (NO CROSTACEI NIDO)</b>					<b>FUSILLI AL PESTO ALLA GENOVESE</b>					<b>ANTIPASTO VERDURE CRUDE</b>					<b>PENNETTE/SPAGHETTI AGLIO E OLIO EVO</b>					<b>SEDANINI AL POMODORO E BASILICO</b>				
Riso	25-40	50	80	80	<b>Pasta di semola</b>	25-40	50	80	80	Verdure fresche	80	100	150	200	<b>Pasta di semola</b>	25-40	50	80	80	<b>Pasta di semola</b>	25-40	50	80	80
Polpa di pomodoro	40	45	50	55	Olio EVO	5	6	7	8	Olio EVO	3	4	5	7	Olio EVO	5	6	7	8	Polpa di pomodoro	30	35	40	45
<b>Pesce misto*</b>	20	25	35	65	Basilico	5	6	7	8	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Aglio	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Carote	10	15	20	25
Cipolla	2	3	3	4	Prezzemolo	2	3	4	5						Prezzemolo	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Cipolla	2	3	4	5
Olio EVO	0,5	0,5	0,8	1	<b>Pinoli/Mandorle</b>	5	5	10	15						<b>Sale IODATO</b>	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	<b>Sedano</b>	5	6	7	8
Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2						Parmig./ Grana	5	5	5	10	Olio EVO	0,5	1	1,2	1,4
Prezzemolo	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	<b>Parmig. / Grana</b>	5	5	5	10											Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2
Aglio	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.																Basilico	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
					<b>PASSATO DI VERD CON ORZO/PASTINA (NIDO)</b>										<b>PENNETTE AGLIO E OLIO EVO (N.)</b>					<b>Parmig. / Grana</b>	5	5	5	10
<b>CROCCHETTE DI VERDURA</b>					<b>FORMAGGIO</b>					<b>PASTA ALL'UOVO RIPIENA AL RAGÙ DI LEGUMI</b>					<b>BOCCONCINI DI POLLO ALLE ERBE</b>					<b>COTOLETTA DI PLATESSA AL FORNO</b>				
Verdura cotta	40	45	50	55	<b>Asiago</b>	20	30	50	70	<b>Pasta ripiena all'uovo</b>	40-60	80	120	160	Pollo	40	50	80	100	<b>Platessa*</b>	50	70	80-100	150
<b>Ricotta vaccina</b>	10	15	20	25	<b>Caciotta</b>	20	30	50	70	Polpa di pomodoro	40	45	50	55	<b>Farina di grano</b>	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	<b>Pangrattato</b>	7	10	12	15
Patate	15	25	30	40	<b>Grana Padano</b>	20	20	30	50	Legumi	12	15	18	20	Erbe aromatiche (salvia)	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	<b>Uovo pastorizz.</b>	5	6	7	9
<b>Uovo pastorizz.</b>	5	6	7	8	<b>Mozzarelline</b>	30	40	70	100	Carota	3	4	5	6	Olio EVO	3	4	6	8	Olio EVO	4	5	6	8
<b>Parm. / Grana</b>	8	10	12	14	<b>Squacquerone</b>	30	40	70	100	Cipolla	6	6	6	6	Sale Profumato	0,1	0,2	0,3	0,3	Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3
Olio EVO	2	2	2,5	3,8	<b>Stracchino</b>	30	40	70	100	Olio EVO	2	2	4	5										
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,2	0,3						Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3										
										<b>Parm. / Grana</b>	5	5	5	10										
															<b>SSCALOPPINA ALLE ERBE</b>					<b>SSBURGER DI PESCE</b>				
<b>INSALATA MISTA E FRUTTA A GUSCIO</b>					<b>VERDURA CRUDA</b>					<b>VERDURA GRATINATA AL FORNO</b>					<b>FAGIOLINI/SPINCI ALL'OLIO EVO</b>					<b>INSALATA MISTA</b>				
Verdura fresca di stagio	20/80	40/120	50/150	80/200	Verdura fresca di stagion	20/80	40/120	50/150	80/200	Verdura fresca/ Verdura* ( <b>sedano</b> )	70-80	120	150	200	Fagiolini/spinaci*	70-80	120	150	200	Verdura fresca di stagio	20/80	40/120	50/150	80/200
Olio EVO	4	4	5	7	Olio EVO	4	4	5	7	<b>Pangrattato</b>	1	1,5	2	3	Olio EVO	3	4	5	7	Olio EVO	4	4	5	7
<b>Frutta a guscio</b>	5	5	10	15	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	<b>Parmigiano</b>	2	3	4	5	Sale IODATO	0,1	0,1	0,2	0,2	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										
<b>PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)</b>	20	40	50	50	<b>PIADINA/FORNARINA</b>	20	40	50	50	<b>PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)</b>	20	40	50	50	<b>PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)</b>	20	40	50	50	<b>PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)</b>	20	40	50	50
<b>FRUTTA FRESCA</b>	100	100	150	150	<b>FRUTTA FRESCA</b>	100	100	150	150	<b>FRUTTA FRESCA</b>	100	100	150	150	<b>FRUTTA FRESCA</b>	100	100	150	150	<b>FRUTTA FRESCA</b>	100	100	150	150

## RISTORAZIONE SCOLASTICA 2024-2025 (primavera/estate)

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

26	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Adulti	27	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Adulti	28	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Adulti	29	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Adulti	30	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Adulti
<b>RISO ALL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA E PARMIGIANO</b>					<b>PASTA DI SEMOLA ALL'ORTOLANA ESTIVA</b>					<b>PASSATO DI LEGUMI E VERDURE CON PASTINA (N.I.)</b>					<b>PENNETTE INTEGRALI CON SALSA ROSATA (I.P.)</b>					<b>GRAMIGNA ALLE ERBE AROMATICHE</b>				
Riso	25-40	50	80	80	<i>Pasta di semola</i>	25-40	50	80	80	<i>Pasta di semola</i>	25	30	40	40	<i>Pasta di semola integ</i>	25-40	50	80	80	<i>Pasta di semol int</i>	25-40	50	80	80
Olio EVO	0,5	1	1,2	1,4	Polpa di pomodoro	30	35	40	45	Fagioli	15	25	40	40	Polpa di pomod	40	45	50	55	Olio EVO	5	6	7	8
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	Verdure di stagione	20	25	30	35	Piselli*	12	15	18	20	<b>Latte</b>	10	11	12	14	Basilico	0,5	1	1	2
<b>Parmig./ Grana</b>	6	7	8	10	Carote	5	5	6	8	Verdure/Verdure miste*	15	20	25	30	Carote	3	3	4	5	Erba Cipollina	0,5	1	1	2
					Cipolla	1,5	2	2	2,5	Carote	4	5	5	5	Cipolla	2	2	2	2,5	Prezzemolo	QB	0,5	0,5	1
					Olio EVO	1	1	1,2	1,4	Cipolla	3	4	4	4	<b>Sedano</b>	1,5	1,5	2	3	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2
					Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	<b>Sedano</b>	2	3	3	3	<b>Farina di grano</b>	0,5	1	1,1	1,2	<b>Parmig. / Grana</b>	6	7	8	10
					<b>Parm./ Grana</b>	5	5	5	10	Olio EVO	2	3	3	3	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2					
										Sale IODATO	1	1	1,5	1,5	<b>Parmig. / Grana</b>	5	5	5	10					
										<b>Parmig./ Grana</b>	5	5	5	10										
<b>§§RISO ALLA PARMIGIANA</b>					<b>§§PASTA AL SUGO DI TONNO</b>					<b>§§PASTA AL SUGO DI ZUCCHINE E PISELLI (P.)</b>					<b>PENNETTE CON SALSA ROSATA (N)</b>					<b>§§ GRAMIGNA ALL'OLIO EVO</b>				
										<b>§§ORZO/FARRO CON ZUCCHINE E PISELLI</b>														
<b>SPEZZATINO DI TACCHINO/POLLO</b>					<b>ROTOLO DI FRITTATA</b>					<b>PIZZA AL POMODORO (N.I.)</b>					<b>PESCE AZZURRO GRATINATO</b>					<b>ARISTA DI MAIALE AL FORNO</b>				
Tacchino	40	50	80	100	<i>Uovo pastorizz.</i>	40	40	50	50	<i>Farina di grano</i>	35	50	65	65	<i>Pesce azzurro</i>	40	50	80	130	Lonza di suino	40	50	80	100
Polpa di pomodoro	20	25	30	35	<b>Latte</b>	5	10	18	18	Polpa di pomodoro	30	35	45	45	<b>Pangrattato</b>	4	5	6	7	Sale profumato	0,2	0,3	0,3	0,3
<b>Sedano</b>	3	4	5	6	<b>Parmig. / Grana</b>	2	3	4	5	Olio EVO	3	4	5	6	<b>Parmigiano</b>	2	3	4	5	SALSA				
Carota	3	4	5	6	<b>Mozzarella/Asiago/Montasio</b>	5	10	15	15	Lievito Secco	2	3	5	6	Olio EVO	2	2,5	3	4	Carota	1,5	2	2,5	3
Cipolla	2	3	4	5						Origano	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Prezzemolo	2	2	2,5	3	Cipolla	1	1	2	2
Aglio	QB	QB	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3	Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3	Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3	<b>Sedano</b>	0,3	0,4	0,5	1
Olio EVO	4	5	6	7											Aglio	QB	QB	Q.B.	Q.B.	<b>Farina di grano</b>	1	2	3	4
Sale IODATO	QB	QB	Q.B.	Q.B.																Olio EVO	3	4	5	7
																				Aglio	QB	Q.B.	Q.B.	Q.B.
					<b>§§FRITTATA CON PATATE</b>					<b>FORMAGGIO (P.)</b>					<b>§§ BOCCONCINI MISTI GRATINATI CON OLIVE/CAPPERI</b>					<b>§§FETTINA DI MAIALE GRATINATA</b>				
<b>VERDURE COTTE ALL'OLIO EVO</b>					<b>VERDURA CRUDA</b>					<b>VERDURA CRUDA</b>					<b>INSALATA VERDE E FRUTTA A GUSCIO</b>					<b>VERDURA CRUDA</b>				
Verdure fresc/ Verdure* ( <i>sedano</i> )	70-80	120	150	200	Verdura fresca di stagion	20/80	40/120	50/150	80/200	Verdura fresca di stagio	20/80	40/120	50/150	80/200	Verdura fresca di stagio	20/80	40/120	50/150	80/200	Verdura fresca di stagio	20/80	40/120	50/150	80/200
Olio EVO	3	4	5	7	Olio EVO	4	4	5	7	Olio EVO	4	4	5	7	Olio EVO	4	4	5	7	Olio EVO	4	4	5	7
Sale IODATO	0,1	0,1	0,2	0,2	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	<b>Frutta a guscio</b>	5	5	10	15	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB
															Sale IODATO	QB	QB	QB	QB					
<b>PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)</b>	20	40	50	50	<b>PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)</b>	20	40	50	50	<b>PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)</b>	/	/	50	50	<b>PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)</b>	20	40	50	50	<b>PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)</b>	20	40	50	50
<b>FRUTTA FRESCA</b>	100	100	150	150	<b>FRUTTA FRESCA</b>	100	100	150	150	<b>FRUTTA FRESCA</b>	100	100	150	150	<b>FRUTTA FRESCA</b>	100	100	150	150	<b>FRUTTA FRESCA</b>	100	100	150	150

## RISTORAZIONE SCOLASTICA 2024-2025 (primavera/estate)

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

26	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Adulti	27	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Adulti	28	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Adulti	29	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Adulti	30	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Adulti
<b>ANTIPASTO VERDURE CRUDE</b>					<b>RISO E ZUCCHINE E PEPERONI</b>					<b>SEDANINI AL PESTO ALLA GENOVESE</b>					<b>PIPE CON POMODORO E LEGUMI</b>					<b>CREMA DI VERDURE CON COUS COUS/PASTINA</b>				
Verdure fresche	80	100	150	200	Riso	25-40	50	80	80	<b>Pasta di semola</b>	25-40	50	80	80	<b>Pasta di semola</b>	25-40	50	80	80	<b>Pastina di semola/cous cous</b>	25	30	40	40
Olio EVO	3	4	5	7	Zucchine e peperoni	25	30	35	40	Olio EVO	5	6	7	8	Polpa di pomod	40	45	50	55	Patate	12	15	18	22
Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Cipolla	3	3	4	5	Basilico	5	6	7	8	Legumi secchi	12	15	18	20	Verdure/ <b>Verdure *(sedc</b>	50	55	60	65
					Olio EVO	4	5	6	7	Prezzemolo	2	3	4	5	Carote	3	4	5	6	Carote	5	6	7	8
					<b>Brodo vegetale</b>	QB	QB	QB	QB	<b>Pinoli/Mandorle</b>	5	5	10	15	Cipolla	1,5	2	2	2,5	Cipolla	3	3	3	3,5
					Sale IODATO	1	1,5	2	2	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	<b>Sedano</b>	1	2	2	2,5	Olio EVO	2	2	2,5	3
					<b>Parmig. / Grana</b>	5	5	5	10	<b>Parmig. / Grana</b>	6	7	8	10	Olio EVO	0,8	1	1,2	1,4	Sale IODATO	1	1	1,5	1,5
															Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	<b>Parmig./ Grana</b>	5	5	5	10
<b>PASSATELLI ASCIUTTI CON DADOLATA DI VERDURE</b>					<b>POLLO GRATINATO AL FORNO</b>					<b>PESCE GRATINATO AL FORNO</b>					<b>BURGER DI VERDURA</b>					<b>PIZZA MARGHERITA</b>				
<b>Uovo pastorizz.</b>	25-50	50	60	60	Pollo	40	50	80	100	<b>Pesce*</b>	50	70	80-100	150	Verdure/Verdure*	40	45	50	55	<b>Farina di grano</b>	35	50	65	65
<b>Pangrattato</b>	10 20	20	40	40	<b>Pangrattato</b>	4	5	6	7	<b>Pangrattato</b>	4	5	6	7	<b>Ricotta vaccina</b>	10	15	20	25	Polpa di pomodoro	30	35	45	45
<b>Parmigiano</b>	15-30	30	40	40	Farina di mais	2	2	4	4	<b>Parmigiano</b>	2	3	4	5	Patate	15	25	30	40	<b>Mozzarella</b>	20	25	38	50
Succo di limone	0,5	0,6	0,7	0,8	Olio EVO	1	1	2	3	Olio EVO	2	2,5	3	4	<b>Uovo pastorizz.</b>	8	10	12	14	Olio EVO	3	4	5	6
Sale IODATO	Q.B.	0,2	0,3	0,4	Sale profumato	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Prezzemolo	2	2	2,5	3	<b>Parm. / Grana</b>	8	10	12	14	Lievito Secco	2	3	4	4
Noce Moscata	Q.B.	Q.B.	QB	Q.B.						Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3	Olio EVO	2	2	2,5	3,8	Origano	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
Verdure miste*	20	25	28	30						Aglio	QB	QB	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3	Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3
Olio EVO	4	5	6	7																				
Sale IODATO	QB	QB	Q.B.	Q.B.																				
§RAVIOLI CON DADOLATA DI VERDURE																								
§§RAVIOLI OLIO EVO E SALVIA																								
<b>PATATE AL FORNO</b>					<b>INSALATA VERDE E FRUTTA A GUSCIO</b>					<b>VERDURA CRUDA</b>					<b>VERDURA CRUDA</b>					<b>INSALATA MISTA</b>				
Patate	80	150	200	250	Verdura fresca di stagion	20	40	50	80	Verdura fresca di stagio	20/80	40/120	50/150	80/200	Verdura fresca di stagio	20/80	40/120	50/150	80/200	Verdura fresca di stagio	20/80	40/120	50/150	80/200
Olio EVO	4	5	6	7	Olio EVO	4	4	5	7	Olio EVO	4	4	5	7	Olio EVO	4	4	5	7	Olio EVO	4	4	5	7
Sale profumato	0,1	0,2	0,3	0,3	<b>Frutta a guscio</b>	5	5	10	15	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB
					Sale IODATO	QB	QB	QB	QB															
															VERDURA CRUDA O COTTA (N.)									
<b>PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)</b>	20	40	50	50	<b>PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)</b>	20	40	50	50	<b>PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)</b>	20	40	50	50	<b>PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)</b>	20	40	50	50	<b>PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)</b>	//	//	//	//
<b>FRUTTA FRESCA</b>	100	100	150	150	<b>FRUTTA FRESCA</b>	100	100	150	150	<b>FRUTTA FRESCA</b>	100	100	150	150	<b>FRUTTA FRESCA</b>	100	100	150	150	<b>FRUTTA FRESCA</b>	100	100	150	150

## RISTORAZIONE SCOLASTICA 2024-2025 (primavera/estate)

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

36	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Adulti	37	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Adulti	38	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Adulti	39	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Adulti	40	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Adulti
<b>FUSILLI/SPAGHETTI INTEGRALI AL POMODORO E BASILICO</b>					<b>PENNETTE RICOTTA E PESTO</b>					<b>GRAMIGNA ALL'OLIO EVO E PARMIGIANO</b>					<b>RISO AL POMODORO E BASILICO</b>					<b>PASSATO DI LEGUMI E VERDURE CON PASTINA/CROSTINI</b>				
<i>Pasta di semola integri</i>	25-40	50	80	80	<i>Pasta di semola</i>	25-40	50	80	80	<i>Pasta di semola</i>	25-40	50	80	80	Riso	25-40	50	80	80	<i>Pasta semola/Crostini</i>	25	30	40	40
Polpa di pomodoro	30	35	40	45	<i>Ricotta vaccina</i>	5	10	15	20	Olio EVO	4	5	6	7	Polpa di pomod	30	35	40	45	Fagioli	15	25	40	40
Carote	10	15	20	25	<i>Latte fresco</i>	3	4	5	6	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	Carote	10	15	20	25	Piselli*	12	15	18	20
Cipolla	2	3	4	5	Basilico fresco	4	5	6	7	<i>Parmig. / Grana</i>	6	7	8	10	Cipolla	2	3	4	5	Verdure/Verdure miste*	15	20	25	30
<i>Sedano</i>	5	6	7	8	<i>Pinoli/Mandorle</i>	5	5	10	15						<i>Sedano</i>	5	6	7	8	Carote	4	5	5	5
Olio EVO	0,5	1	1,2	1,4	Aglio	QB	QB	QB	QB						Olio EVO	0,5	1	1,2	1,4	Cipolla	3	4	4	4
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	Acqua	QB	QB	QB	QB						Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	<i>Sedano</i>	2	3	3	3
Basilico	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Olio EVO	6	7	8	9						Basilico	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Olio EVO	2	3	3	3
<i>Parmig. / Grana</i>	5	5	5	10	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2						<i>Parmig. / Grana</i>	5	5	5	10	Sale IODATO	1	1	1,5	1,5
					<i>Parmig. / Grana</i>	5	5	5	10											<i>Parmig./ Grana</i>	5	5	5	10
															§§RISO CON VERDURE									
<b>ARROSTO DI TACCHINO AL LIMONE</b>					<b>POLPETTINE DI PESCE CON POMODORO</b>					<b>POLLO ALLA CACCIATORA</b>					<b>FORMAGGIO</b>					<b>SFORMATO DI PATATE</b>				
Tacchino	40	50	80	100	<i>Pesce misto*</i>	40	60	90	120	Pollo	40	50	80	100	<i>Asiago</i>	20	30	50	70	<i>Uovo pastorizz.</i>	20	25	30	35
Carote	10	15	20	25	<i>Ricotta</i>	5	10	15	20	Olio EVO	4	5	6	7	<i>Caciotta</i>	20	30	50	70	Verdure*	5	10	15	20
<i>Sedano</i>	8	10	12	14	Patate	10	15	20	25	Sale Profumato	0,1	0,2	0,3	0,3	<i>Grana Padano</i>	20	20	30	50	Patate	40	50	55	60
Cipolla	4	5	6	7	<i>Uovo</i>	3	4	8	9	Polpa di pomodoro	35	40	45	50	<i>Mozzarella</i>	30	40	70	100	<i>Latte</i>	20	25	30	35
Olio EVO	2	2	3	4	Porro	0,5	0,5	1	2	Carote	6	6	6	6	<i>Squacquerone</i>	30	40	70	100	<i>Farina di grano</i>	1	1,5	2	3
Sale profumato	1	1	1,5	2	Sale IODATO	QB	QB	Q.B.	Q.B.	Cipolla	1	2	2	2	<i>Stracchino</i>	30	40	70	100	<i>Parm. / Grana</i>	5	6	7	8
Succo di limone	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Polpa di pomodoro	15	20	25	35	<i>Sedano</i>	1	1,5	2	2						Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3
					Aglio	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Aglio e Rosmarino	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.										
					Basilico	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.										
					Olio EVO	4	5	6	7															
					Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,2	0,3															
					§§PESCE AZZURRO GRATINATO AL FORNO																			
<b>VERDURA CRUDA</b>					<b>VERDURA CRUDA</b>					<b>VERDURA GRATINATA AL FORNO</b>					<b>INSALATA VERDE E FRUTTA A GUSCIO</b>					<b>VERDURA CRUDA</b>				
Verdura fresca di stagio	20/80	40/120	50/150	80/200	Verdura fresca di stagion	20/80	40/120	50/150	80/200	Verdura fresca/ Verdura* ( <i>sedano</i> )	70-80	120	150	200	Verdura fresca di stagio	20	40	50	80	Verdura fresca di stagio	20/80	40/120	50/150	80/200
Olio EVO	4	4	5	7	Olio EVO	4	4	5	7	<i>Pangrattato</i>	1	1,5	2	3	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>Parmigiano</i>	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										
<b>PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)</b>	20	40	50	50	<b>PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)</b>	20	40	50	50	<b>PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)</b>	20	40	50	50	<b>PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)</b>	20	40	50	50	<b>PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)</b>	20	40	50	50
<b>FRUTTA FRESCA</b>	100	100	150	150	<b>FRUTTA FRESCA</b>	100	100	150	150	<b>FRUTTA FRESCA</b>	100	100	150	150	<b>FRUTTA FRESCA</b>	100	100	150	150	<b>FRUTTA FRESCA</b>	100	100	150	150