

SEZIONE I

ALLEGATO 5

**SPECIFICHE TECNICHE
RELATIVE AI MENU' PER
CIASCUNA TIPOLOGIA DI
UTENZA, TABELLE
DIETETICHE, TABELLE
GRAMMATURE A COTTO,
RICETTE E CALENDARIO
STAGIONALITÀ FRUTTA E
ORTAGGI/VERDURA**

PRINCIPI E MODALITÀ DI REDAZIONE DEI MENU ORDINARI, SPECIALI, COLAZIONI E MERENDE

I menu della ristorazione scolastica del Comune di Milano, gestita dalla Società, che vengono applicati anche per i centri e le sezioni estive sono redatti ed elaborati nel rispetto dei criteri espressi nei seguenti documenti:

- Linee di indirizzo Nazionale per la ristorazione assistenziale, ospedaliera e scolastica;
- Linea Guida per la ristorazione scolastica della Regione Lombardia;
- Documenti d'indirizzo per l'elaborazione dei menu nella ristorazione scolastica e nei nidi d'infanzia della ATS territoriale competente;
- Contratto di Servizio sottoscritto con il Comune.

Ogni menu è elaborato considerando i LARN (livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti nazionali) per le fasce di età a cui è rivolto. A tale scopo viene effettuata un'analisi quantitativa dei macroparametri nutrizionali del pranzo e di ciascuna ricetta proposta: calorie, lipidi, proteine, carboidrati.

La coerenza con quanto espresso nei documenti sopra citati implica automaticamente il rispetto delle principali raccomandazioni scientifiche in materia sia di adeguatezza nutrizionale, in relazione all'età per i bambini in crescita, sia di prevenzione delle scorrette abitudini alimentari, che si possono instaurare anche nelle giovani generazioni e che sono spesso associate allo sviluppo di patologie cronico-degenerative.

Le indicazioni qualitative e quantitative dei singoli ingredienti sono armonizzate allo scopo di rispettare i fabbisogni energetici e dei nutrienti essenziali, unitamente alle caratteristiche sensoriali e di tipicità delle ricette, al fine di incentivare il

Infine, le ricette, su base sia giornaliera che settimanale, sono organizzate in maniera da poter essere combinate con pasti serali equilibrati, suggeriti attraverso i "consigli per la cena" da parte della Società, poiché l'adozione di corrette abitudini alimentari deve essere valutata su l'intera giornata alimentare, non può essere limitata al solo pranzo.

Purtroppo, molto spesso i cibi più sani, quindi più raccomandati, sono anche quelli meno graditi dai bambini, ma è importante sottolineare che educare ad un corretto stile alimentare è fondamentale per stimolare l'adozione di buone abitudini che possono influire positivamente sulla salute presente e futura dei nostri piccoli utenti.

Per riassumere, quindi, il menu scolastico prevede:

- adeguatezza rispetto ai fabbisogni nutrizionali, per consentire crescita e sviluppo ottimali e prevenire lo sviluppo di patologie cronico-degenerative;
- abbinamenti dei piatti e combinazione dei diversi alimenti in coerenza con quanto previsto dalle linee guida, nazionali, regionali e delle singole ATS di competenza territoriali;
- proposte settimanali con frequenze differenziate per i diversi alimenti proteici: pesce, carni bianche e rosse, formaggi, uova e legumi;
- un numero di porzioni di frutta fresca e verdura ottimale per ogni pasto;
- alternanza di primi piatti asciutti e minestre preparati con differenti cereali (frumento, riso, orzo, farro e mais) anche integrali;
- pane ad ogni pasto preparato anche con farine biologiche, integrali o multi-cereali;
- utilizzo di alimenti legati alla stagione e a percorsi di educazione al gusto;
- alternanza di menu stagionali, ciascuno articolato su 4 settimane;
- introduzione di ricette ad elevata appetibilità e gradimento per la fascia di età considerata;

- suggerimenti per l'integrazione ottimale della dieta nei pasti della giornata (consigli per la cena).

I menu giornalieri sono articolati, di norma, in un primo, un secondo, piatto unico in alternanza col primo o del secondo piatto, un contorno, frutta o dessert e pane, nelle quantità previste o inserite nel Contratto di Servizio in particolare nei suoi allegati e dalle indicazioni contenute nelle Linee Guida sopra indicate.

L'acqua somministrata al pasto è prelevata nei terminali di somministrazione ed erogata dall'Acquedotto Comunale, fatto salvo l'acqua riservata ai lattanti e quella fornita in situazioni di emergenza o di necessità di servizio, che è in bottiglia, comunque autorizzata dal Comune di Milano con le modalità previste nel Contratto di Servizio.

Il servizio è strettamente correlato all'organizzazione prevista dalle Istituzioni Scolastiche e dalle Direzioni degli istituti/strutture serviti dalla Società; lo stesso viene erogato con orari e tempistiche concordati con le suddette istituzioni e regolamentato dal Contratto di Servizio.

La Società per la formulazione del menu scolastico adotta anche altri criteri:

- il colore delle pietanze ed il loro abbinamento nel pranzo;
- il loro livello di gradimento, misurato mediante indagini specificatamente affidate ad incaricati esterni, che provvedono alla raccolta ed elaborazione dei giudizi espressi dai soli bambini della scuola primaria di istituti individuati per garantire un campione rappresentativo della popolazione scolastica.

Viene inoltre tenuto in debito conto, quanto perviene alla Società attraverso l'attività di monitoraggio compiuta dalle Commissioni Mensa, da parte degli operatori scolastici (insegnanti/educatori) e dall'Unità di controllo del Comune nonché da quanto emerge nei momenti di confronto previsti con la Rappresentanza Cittadina delle Commissioni Mensa e l'Unità di Controllo Comunale.

Durante l'anno scolastico sono previsti n. 2 menu stagionali: "Inverno", che inizia indicativamente verso la metà di ottobre, "Estate", che inizia da metà aprile circa.

La Società in collaborazione con il Comune e senza alcun onere aggiuntivo a carico di quest'ultimo può proporre, elaborare ed erogare, menu speciali collegati a particolari progettualità a contenuto didattico-educativo e volti a favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari, come previsto al punto 3 ii, lettera C, sub a dei CAM o comunque altri temi. A titolo meramente esemplificativo tali menu potranno riguardare:

- eventi o ricorrenze particolari: inizio e fine anno scolastico, Natale, Carnevale, Pasqua, ecc.
- menu a tema: menu regionali, menu con ricette e prodotti tipici del territorio Milanese, menu d'integrazione culturale, menu per l'insegnamento dell'educazione sensoriale, cc.

In occasione dell'erogazione di tali menu la Società dovrà garantire anche agli utenti con dieta speciale lo stesso menu adeguato alle prescrizioni dietetiche.

I menu ordinari dei nidi e delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di 1° grado (menu estivi ed invernali), delle diete speciali, delle colazioni e delle merende sono redatti secondo un iter prestabilito:

- elaborazione di una proposta da parte del gruppo di lavoro multifunzionale interno alla Società;
- eventuale supervisione da parte del Comitato Scientifico e/o da eventuale altri esperti identificati dalla Direzione della Società;

- invio e condivisione da parte della Società della proposta dei soli menu ordinari dei Nidi e delle Scuole dell'Infanzia, Primarie e secondarie di 1° grado (menu estivi ed invernali) con la Rappresentanza Cittadina delle Commissioni Mensa e con l'Unità di Controllo del Comune, almeno 6 mesi prima dalla data di entrata in vigore dei menu di riferimento (condivisione entro il mese di novembre per il menu estivo che entrerà in vigore nel mese di aprile dell'anno successivo ed entro il mese di aprile per il menu invernale che entrerà in vigore nel mese di ottobre dello stesso anno)
- invio all' UOC SIAN (igiene alimenti e nutrizione) della ATS territoriale di competenza per richiesta del parere di conformità nutrizionale.

L'aggiornamento/adeguamento dei menu dei Nidi e delle Scuole dell'Infanzia, Primarie e secondarie di 1° grado (menu estivo e menu invernale) ma anche delle tabelle dietetiche, delle tabelle grammature a cotto, delle ricette, del calendario stagionale della frutta e ortaggi/verdura nonché degli allegati n. 6, 7, 8 del Contratto di Servizio, viene effettuata 2 volte all'anno ed in caso di necessità sulla base delle modifiche/integrazioni intervenute, comprese anche quelle condivise (riguardanti i menu) negli incontri tenuti tra il Comune, la Rappresentanza Cittadina delle Commissioni Mensa e la Società.

Tutta la documentazione sopra citata, per consentire al Comune - Uffici preposti dell'Area competente - di effettuare tutte le verifiche per l'aggiornamento/adeguamento dei menu dei Nidi e delle Scuole dell'Infanzia, Primarie e secondarie di 1° grado (menu estivo e menu invernale), deve essere trasmessa dalla Società, almeno 20 giorni lavorativi, prima dell'entrata in vigore del menu di cui si sta effettuando l'aggiornamento/adeguamento.

Terminate le verifiche da parte del Comune e prima dell'entrata in vigore del Menu, quest'ultimo - uffici preposti dell'Area competente - e la Società, attraverso la redazione di n. 1 verbale procedono in modo consensuale ad effettuare l'aggiornamento/adeguamento oltre che dei menu, anche delle tabelle dietetiche, delle tabelle grammature a cotto, delle ricette, del calendario stagionale della frutta e verdura nonché degli allegati n. 6, 7, 8 del Contratto di Servizio. L'aggiornamento/adeguamento degli allegati al contratto di servizio sarà recepito dal Comune e dalla Società secondo le rispettive procedure autorizzative interne, come previsto dall'art. 38 del contratto con oggetto "norme di chiusura - revisione - rinvio"

I menu ordinari per le Case Vacanze extraurbane del Comune e per le residenze sanitarie anziani (RSA) sono articolati in cicli di quattro settimane, nel rispetto della stagionalità e distinti in menu estivo e invernale.

I menu per le Case Vacanze extraurbane del Comune sono identificati in menu Estate Vacanze e Scuola Natura-

L'elaborazione dei menu per le Case Vacanze extraurbane del Comune dovranno tener conto del contesto territoriale e delle tradizioni locali e come i menu delle residenze sanitarie anziani (RSA) prevedono la fornitura giornaliera che comprende: colazione, pranzo merenda e cena, nel caso delle case vacanze per adulti e bambini, nel caso delle residenze sanitarie anziani (RSA) solo per l'utenza adulti.

Per le case vacanze e per le RSA, la Società inoltre si impegna a fornire, un menu speciale per le festività e le ricorrenze e merende speciali 3 (tre) alla settimana - in occasione delle feste organizzate dalle stesse. I menu precinari saranno concordati tra la Società e le Direzioni delle Case Vacanze e delle RSA, come anche le merende speciali, secondo i temi delle festività, delle ricorrenze, delle feste e della stagionalità.

I menu previsti per Casa Jannacci, per i centri diurni disabili denominati di seguito CDD, i centri diurni integrati di seguito denominati CDI e per pasti domiciliari da fornire agli anziani, sono articolati su 4-settimane e si tratta di menu stagionali annuali.

Per ciò che concerne i pasti domiciliari la Società fornirà un solo pasto completo (primo, secondo, contorno, pane e frutta) con esclusione di acqua e vino.

Inoltre, sono forniti: mezzo litro di latte (a giorni alterni), biscotti e integrazioni per la cena (es. tonno, affettato, formaggini, zuppa o minestra, ecc.)

Per ciò che concerne i C.D.I. territoriali, il servizio sarà analogo a quello erogato per le scuole cittadine (ivi incluso il trasporto).

Per ciò che concerne Casa Jannacci i Ricoveri Notturni il servizio, articolato su 365 giorni, comprenderà il pranzo per i dipendenti e gli ospiti ricoverati in infermeria, la cena per gli ospiti e i dipendenti in servizio. Per il personale che effettua il servizio notturno nelle R.S.A. e nella Casa Jannacci la Società fornirà su richiesta un cestino freddo.

I menù ordinari per Casa Jannacci per i centri diurni disabili, per i centri diurni integrati e per pasti domiciliari da fornire agli anziani, saranno concordati tra la Società e le competenti Direzioni comunali.

MENU ORDINARIO INVERNO

SCUOLA D'INFANZIA - PRIMARIA - SECONDARIA DI PRIMO GRADO

INVERNO	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	Pasta biologica agli aromi Crocchette con legumi Carote julienne Frutta fresca di stagione	Pasta biologica al pomodoro biologico Frittata Patate e fagiolini In insalata Frutta fresca di stagione	Vellutata con zucca con crostini con farina integrale biologica Straccetti di tacchino agli aromi Insalata di stagione Frutta fresca di stagione	Finocchi in Insalata Pizza margherita Budino al cacao equosolidale	Risotto alla parmigiana Chicche di filetti di merluzzo Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione
2° SETTIMANA	Ravioli di magro olio e parmigiano Rusticelle di pollo biologico Carote julienne Frutta fresca di stagione	Risotto al pomodoro biologico Formaggio (crescenza biologica) Cavolfiori gratinati Frutta fresca di stagione	Purè di patate Bocconcini di pollo biologico con crema di verdure miste Frutta fresca di stagione	Pasta integrale biologica al pomodoro biologico Nasello gratinato Insalata di stagione Frutta fresca di stagione	Minestra di lenticchie con pasta biologica Frittata Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione
3° SETTIMANA	Carote julienne Pizza margherita Tortino biologico alla carota	Gnocchi al pomodoro biologico Frittata Spinaci al parmigiano Frutta fresca di stagione	Pasta biologica olio e parmigiano Cotoletta di lonza alla milanese Insalata, mais e carote julienne Frutta fresca di stagione	Pasta di farro biologica con crema di broccoli e pesto Nasello alla mughina Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione	Passato di verdura con riso Crocchette con lenticchie Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione
4° SETTIMANA	Ravioli di magro alla salvia Frittata Fagiolini agli aromi Frutta fresca di stagione	Finocchi in insalata Polenta biologica Bocconcini di tacchino alla cacciatore Frutta fresca di stagione	Passato di verdura con crostini con farina integrale biologica Formaggio (caciotta biologica) Patate arrosto Frutta fresca di stagione	Risotto allo zafferano Rusticelle di pollo biologico Broccoli al parmigiano Frutta fresca di stagione	Pasta biologica al ragù di soia biologica Bastoncini di pesce Insalata di stagione Frutta fresca di stagione

⊖ A rotazione secondo disponibilità
 ⦿ Cottura al forno
 ⊖ Con utilizzo di uova biologiche
 ⊖ Produzione Sammartini
 ⦿ Prodotto surgelato

Mele, pere, arance, clementine, banane, carote, insalata di stagione, uva e zucca sono prodotti biologici, salvo indisponibilità di mercato.

A tavola viene servita acqua del Comune di Milano la cui potabilità è controllata dall'azienda MM S.p.A.

Per la preparazione del pasto vengono utilizzati esclusivamente olio extravergine di oliva e sale iodato, l'olio utilizzato per il condimento a crudo dei contorni è biologico.

Una volta alla settimana viene proposto pane di farina integrale biologica e pane ai cereali. Una settimana al mese viene proposto pane di farina biologica.

Ulteriori dettagli e aggiornamenti rispetto alle materie prime sono disponibili sul sito alla sezione "Cosa si mangia".

Validità: dal 08/01/2024 al 14/04/2024

TABELLE DIETETICHE

SCUOLA D'INFANZIA - PRIMARIA - SECONDARIA DI PRIMO GRADO

GRAMMATURE MENU INVERNO

SCUOLA D'INFANZIA - PRIMARIA - SECONDARIA DI PRIMO GRADO

Menù scuole inverno 2023/24
Grammature crudo nette

1 settimana

	Infanzia	Primaria	Secondaria/ adulti
<u>Pasta biologica agli aromi</u>			
Pasta	50	70	90
Olio extravergine di oliva	5	8	9
Parmigiano Reggiano	4	6	8
Salvia	0,25	0,4	0,55
Rosmarino	0,25	0,4	0,55
Sale	0,2	0,3	0,4
<u>Crocchette con legumi</u>			
Patate	15,9	23,8	31,7
Asiago e/o Caciotta	7,9	11,9	15,9
Pane grattugiato	6,6	9,9	13,2
Fagioli cannellini	6,6	9,9	13,2
Carote	6,6	9,9	13,2
Ceci	4,3	6,4	8,6
Cipolle	3,3	5,0	6,6
Sedano	3,3	5,0	6,6
Uova	3,3	5,0	6,6
Parmigiano Reggiano	2,0	3,0	4,0
Olio extravergine di oliva	2,0	3,0	4,0
Sale	0,4	0,5	0,7
Rosmarino	0,1	0,1	0,1
<u>Carote julienne</u>			
Carote	44	56	64
Olio extravergine di oliva	5	6	7
Sale	0,2	0,3	0,4
<u>Pasta biologica al pomodoro biologico</u>			
Pasta	50	70	90
Polpa di pomodoro	30	50	68
Olio extravergine di oliva	4	5	6,8
Carote	3,2	4	5,4
Cipolle	2,4	3,2	4,5
Parmigiano Reggiano	2	3	4,5
Sale	0,2	0,3	0,4
<u>Frittata</u>			
Uova	60	70	120
Latte intero	6,5	10	17
Parmigiano Reggiano	3,6	4,5	7,2
Olio extravergine di oliva	1	1,2	2
Sale	0,2	0,3	0,4
Prezzemolo	0,1	0,1	0,2
<u>Patate e fagiolini in insalata</u>			
Patate	40	60	80
Fagiolini	30	45	60
Olio extravergine di oliva	4	6	8
Sale	0,2	0,3	0,4

Menù scuole inverno 2023/24
Grammature crudo nette

Vellutata con zucca con crostini con farina integrale biologica

Patate	60	80	117
Zucca	40	50	82
Crostini con farina integrale	20	25	35
Estratto per brodo vegetale	4	6	9
Olio extravergine di oliva	3	4	8
Cipolle	2,4	3,2	4,8
Parmigiano Reggiano	2	3	4,7
Sedano	1,7	2,1	3
Sale	0,2	0,3	0,4

Straccetti di tacchino agli aromi

Fesa di tacchino	70	80	115
Amido di mais	3	3,8	4,5
Olio extravergine di oliva	3	4	5
Estratto per brodo vegetale	2	2,5	3
Rosmarino	0,25	0,35	0,5
Salvia	0,25	0,35	0,5
Sale	0,2	0,3	0,4

Insalata di stagione

Insalata	25	30	40
Olio extravergine di oliva	5	6	7
Aceto	0,5	1	1
Sale	0,2	0,3	0,4

Finocchi in insalata

Finocchi	35	56	74
Olio extravergine di oliva	5	8	7
Aceto	0,5	1	1
Sale	0,2	0,3	0,4

Pizza margherita

Base pizza margherita [base: farina di grano tenero tipo 0, acqua, olio extravergine d'oliva, lievito madre (frumento), sale, lievito di birra. Farcitura: mozzarella (latte, fermenti lattici, sale, caglio), passata di pomodoro, polpa di pomodoro, olio extravergine d'oliva, sale. Può contenere soia e senape]	133	200	200
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----	-----	-----

Risotto alla parmigiana

Riso	50	70	90
Parmigiano Reggiano	10	12	14
Sedano	3,4	5,1	6,8
Carote	3,2	4,8	6,4
Olio extravergine di oliva	3	4	5,6
Burro	2	3	5,4
Estratto per brodo vegetale	2	3	4,5
Cipolle	1,6	3,2	4,6
Sale	0,2	0,3	0,4

Chicche di filetti di merluzzo

Chicche di filetti di merluzzo [merluzzo, patate, pan grattato (farina di grano tenero, lievito di birra, sale), olio extravergine di oliva, parmigiano reggiano (latte, sale, caglio), sale, curcuma. Può contenere soia, senape, uova, sedano]	70	105	140
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----	-----	-----

Carote a tronchetto

Carote	40	50	70
--------	----	----	----

Menù scuole inverno 2023/24
Grammature crudo nette

2 settimana

	Infanzia	Primaria	Secondaria/ adulti
<u>Ravioli di magro olio e parmigiano</u>			
Ravioli di magro [pasta: semola di grano duro, uova, acqua. Ripieno: ricotta (siero di latte, latte, crema di latte, sale, acido citrico), spinaci, formaggio stagionato (latte, sale, caglio microbico), patate disidratate, fibra vegetale, sale. Può contenere tracce di soia e senape]	70	90	140
Olio extravergine di oliva	3	5	7,6
Parmigiano Reggiano	3	4	5,6
Sale	0,2	0,3	0,4
<u>Rusticelle di pollo biologico</u>			
Sovracosce di pollo	67	76	109
Pane grattugiato	8	9	12
Uova	5	6	9
Olio extravergine di oliva	3	4	5
Amido di mais	1,5	2,3	3
Sale	0,2	0,3	0,4
<u>Carote julienne</u>			
Carote	44	56	64
Olio extravergine di oliva	5	6	7
Sale	0,2	0,3	0,4
<u>Risotto al pomodoro biologico</u>			
Riso	50	70	90
Polpa di pomodoro	40	50	60
Parmigiano Reggiano	3,6	4,5	6
Carote	3,2	4	5,4
Olio extravergine di oliva	3	4	5,6
Sedano	2,6	4,3	5,8
Burro	2	3	5,4
Estratto per brodo vegetale	2	3	4,5
Cipolle	2,4	4,8	6,4
Sale	0,2	0,3	0,4
<u>Formaggio</u>			
Crescenza	50	50	100
<u>Cavolfiori gratinati</u>			
Cavolfiori	70	80	100
Olio extravergine di oliva	3	4	5
Parmigiano Reggiano	1,8	2,7	3,6
Burro	1	2	3
Sale	0,2	0,3	0,4
<u>Puré di patate</u>			
Patate	136	196	230
Latte intero	25	35	41
Parmigiano Reggiano	4	6	7
Burro	4	4	5
Sale	0,2	0,3	0,4

Menù scuole inverno 2023/24
Grammature crudo nette

Bocconcini di pollo biologico con crema di verdure miste

Petto di pollo	67	76	109
Zucchine	25	29	41
Polpa di pomodoro	20	23	33
Carote	17,5	20	30
Cipolle	17,5	20	30
Sedano	17,5	20	30
Olio extravergine di oliva	4	5	6
Estratto per brodo vegetale	1	1,5	2
Sale	0,2	0,3	0,4

Pasta integrale biologica al pomodoro biologico

Pasta integrale	50	70	90
Polpa di pomodoro	30	50	68
Olio extravergine di oliva	4	5	6,8
Carote	3,2	4	5,4
Cipolle	2,4	3,2	4,5
Parmigiano Reggiano	2	3	4,5
Sale	0,2	0,3	0,4

Nasello gratinato

Nasello	80	120	120
Pane grattugiato	5	6,5	6,5
Olio extravergine di oliva	4	5	5
Parmigiano Reggiano	2	3	3
Prezzemolo	0,8	0,8	0,8
Sale	0,2	0,3	0,3

Insalata di stagione

Insalata	25	30	40
Olio extravergine di oliva	5	6	7
Aceto	0,5	1	1
Sale	0,2	0,3	0,4

Minestra di lenticchie con pasta biologica

Lenticchie secche decorticate	34	42,5	66
Patate	27	36	58
Pasta	25	30	45
Olio extravergine di oliva	6,6	8	11,8
Cipolle	4,5	9	14
Estratto per brodo vegetale	4	6	10
Sale	0,2	0,3	0,4

Frittata

Uova	60	70	120
Latte intero	8,5	10	17
Parmigiano Reggiano	3,6	4,5	7,2
Olio extravergine di oliva	1	1,2	2
Sale	0,2	0,3	0,4
Prezzemolo	0,1	0,1	0,2

Menù scuole inverno 2023/24
Grammature crudo nette

Fagiolini all'olio

Fagiolini	50	80	105
Olio extravergine di oliva	3	4	5
Sale	0,2	0,3	0,4

3 settimana

Carote julienne

	Infanzia	Primaria	Secondaria/ adulti
Carote	44	56	64
Olio extravergine di oliva	5	6	7
Sale	0,2	0,3	0,4

Pizza margherita

Base pizza margherita [base: farina di grano tenero tipo 0, acqua, olio extravergine d'oliva, lievito madre (frumento), sale, lievito di birra. Farcitura: mozzarella (latte, fermenti lattici, sale, caglio), passata di pomodoro, polpa di pomodoro, olio extravergine d'oliva, sale. Può contenere soia e senape]	133	200	200
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----	-----	-----

Gnocchi al pomodoro biologico

Gnocchi [patate (acqua e patate disidratate), semola di grano duro, sale. Può contenere tracce di soia e senape]	130	170	210
Polpa di pomodoro	50	70	84
Carote	3,2	4	5
Olio extravergine di oliva	3	5	6,3
Parmigiano Reggiano	2	3	4,2
Cipolle	1,6	3,2	4,2
Sale	0,2	0,3	0,4

Frittata

Uova	60	70	120
Latte intero	8,5	10	17
Parmigiano Reggiano	3,6	4,5	7,2
Olio extravergine di oliva	1	1,2	2
Sale	0,2	0,3	0,4
Prezzemolo	0,1	0,1	0,2

Spinaci al parmigiano

Spinaci	90	115	125
Olio extravergine di oliva	3	4	5
Parmigiano Reggiano	2	3	4
Sale	0,2	0,3	0,4

Passato di verdura con riso

Minestrone [patate, carote, fagiolini, pomodoro, zucchine, broccoli, cavolfiori, fagioli borfotti, piselli, verza, sedano, porro, spinaci]	80	90	100
Riso	25	30	45
Patate	15	20	25
Olio extravergine di oliva	4	5	6
Parmigiano Reggiano	2	3	4
Estratto per brodo vegetale	2	3	4
Sale	0,2	0,3	0,4

Menù scuole inverno 2023/24
Grammature crudo fette

Cotoletta di lonza alla milanese

Lonza	87	76	109
Pane grattugiato	8	8	12
Uova	5	6	9
Olio extravergine di oliva	3	4	5
Amido di mais	1,5	2,3	3
Sale	0,2	0,3	0,4

Insalata, mais e carote julienne

Insalata	15	20	25
Mais	15	20	25
Carote	15	20	25
Olio extravergine di oliva	5	6	7
Aceto	0,5	1	1
Sale	0,2	0,3	0,4

Pasta di farro biologica con crema di broccoli e pesto

Pasta di farro	50	70	90
Broccoli	14	20	26
Pesto [olio extravergine d'oliva, basilico, ricotta (siero di latte, latte, sale, acido citrico), parmigiano reggiano (latte, sale, caglio), acqua, pecorino romano (latte ovino, sale, caglio), sale, fibra di carota, acido ascorbico, acido lattico, acido citrico, aglio, pinoli]	7	10	13
Parmigiano reggiano	2	3	4,5
Olio extravergine di oliva	1	1	1
Sale	0,2	0,3	0,4

Nasello alla muonaia

Nasello	80	120	120
Succo di limone	6,5	8	8
Olio extravergine di oliva	5	6,5	6,5
Amido di mais	3	4	4
Prezzemolo	0,5	0,8	0,6
Sale	0,2	0,3	0,3

Finocchi in insalata

Finocchi	35	56	74
Olio extravergine di oliva	5	6	7
Aceto	0,5	1	1
Sale	0,2	0,3	0,4

Pasta biologica olio e parmigiano

Pasta	50	70	90
Olio extravergine di oliva	5	8	9
Parmigiano Reggiano	4	5	6,8
Sale	0,2	0,3	0,4

Menù scuole inverno 2023/24
Grammature crudo nette

Crocchette con lenticchie

Patate	17,4	26,1	34,8
Asiago e/o Caciotta	10,6	18,0	21,3
Lenticchie secche	10,4	15,8	20,8
Pane grattugiato	7,3	10,9	14,5
Carote	4,8	7,3	9,7
Cipolle	3,4	5,1	6,8
Parmigiano Reggiano	3,1	5	6,3
Olio extravergine di oliva	2,9	4,4	5,8
Uova	2,2	3,3	4,4
Sale	0,30	0,40	0,60

Zucchine trifolate

Zucchine	85	106	123
Olio extravergine di oliva	3	4	5
Prezzemolo	1	2	2
Aglio	0,2	0,3	0,3
Sale	0,2	0,3	0,4

4 settimana

	Infanzia	Primaria	Secondaria/ adulti
<u>Ravioli di magro alla salvia</u>			
Ravioli di magro [pasta: semola di grano duro, uova, acqua. Ripieno: ricotta (siero di latte, latte, crema di latte, sale, acido citrico), spinaci, formaggio stagionato (latte, sale, caglio microbico), patate disidratate, fibra vegetale, sale. Può contenere tracce di soia e senape.]	70	90	140
Olio extravergine di oliva	3	5	7,6
Parmigiano Reggiano	3	4	5,8
Salvia	0,25	0,4	0,55
Sale	0,2	0,3	0,4
<u>Frittata</u>			
Uova	60	70	120
Latte intero	8,5	10	17
Parmigiano Reggiano	3,6	4,5	7,2
Olio extravergine di oliva	1	1,2	2
Sale	0,2	0,3	0,4
Prezzemolo	0,1	0,1	0,2
<u>Fagiolini agli aromi</u>			
Fagiolini	50	80	105
Olio extravergine di oliva	3	4	5
Aglio	1	1	1
Salvia	0,25	0,4	0,55
Rosmarino	0,25	0,4	0,55
Sale	0,2	0,3	0,4
<u>Polenta biologica</u>			
Farina di mais	50	60	80
Olio extravergine di oliva	3	5	7
Sale	0,2	0,3	0,4

Menù scuole inverno 2023/24
Grammature crudo nette

Bocconcini di tacchino alla cacciatora

Sovracosce di tacchino	67	76	109
Polpa di pomodoro	20	23	33
Olio extravergine di oliva	4	5	6
Carote	3	4	5
Cipolle	3	4	5
Sedano	3	4	5
Amido di mais	1,5	2,3	3
Estratto per brodo vegetale	1	1,5	2
Sale	0,2	0,3	0,4

Finocchi in insalata

Finocchi	35	56	74
Olio extravergine di oliva	5	6	7
Aceto	0,5	1	1
Sale	0,2	0,3	0,4

Passato di verdura con crostini con farina integrale biologica

Minestrone [patate, carote, fagiolini, pomodoro, zucchine, broccoli, cavolfiori, fagioli borlotti, piselli, verza, sedano, porro, spinaci]	80	90	100
Crostini con farina integrale	20	25	30
Patate	15	20	25
Olio extravergine di oliva	4	5	6
Parmigiano Reggiano	2	3	4,5
Estratto per brodo vegetale	2	3	4,5
Sale	0,2	0,3	0,4

Formaggio

Caciotta	40	50	60
----------	----	----	----

Patate arrosto

Patate	80	110	130
Olio extravergine di oliva	3	4	5
Rosmarino	0,5	0,5	0,5
Salvia	0,5	0,5	0,5
Sale	0,2	0,3	0,4

Risotto allo zafferano

Riso	50	70	90
Parmigiano Reggiano	3,6	4,5	6
Carote	3,2	4	5,4
Olio extravergine di oliva	3	4	5,6
Sedano	2,55	4,25	5,8
Burro	2	3	5,4
Estratto per brodo vegetale	2	3	4,5
Cipolle	1,6	3,2	4,6
Sale	0,2	0,3	0,4
Zafferano	0,05	0,075	0,11

Menù scuole inverno 2023/24
Grammature crudo fette

Rustichelle di pollo biologico

Savracosce di pollo	67	76	109
Pane grattugiato	8	8	12
Uova	5	6	9
Olio extravergine di oliva	3	4	5
Amido di mais	1,5	2,3	3
Sale	0,2	0,3	0,4

Broccoli al parmigiano

Broccoli	70	80	100
Olio extravergine di oliva	3	4	5
Parmigiano Reggiano	2	3	4
Burrò	1	2	3
Sale	0,2	0,3	0,4

Pasta biologica al ragù di soia biologica

Pasta	50	70	90
Polpa di pomodoro	43	60	77
Olio extravergine di oliva	4	5	6
Fiocchi di soia	3,6	5	6,4
Sedano	3,6	5	6,4
Carote	3,6	5	6,4
Cipolle	3,6	5	6,4
Estratto per brodo vegetale	0,7	1	1,3
Sale	0,2	0,3	0,4
Salvia	0,035	0,05	0,065
Rosmarino	0,018	0,025	0,035

Bastoncini di pesce

Bastoncini di pesce [Bastoncini di pesce - merluzzo, farina di frumento, oli vegetali (girasole e colza), acqua, sale, lievito naturale, paprica, fecola di patate, curcuma. Può contenere tracce di senape.]	60	120	120
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----	-----	-----

Insalata di stagione

Insalata	25	30	40
Olio extravergine di oliva	5	6	7
Aceto	0,5	1	1
Sale	0,2	0,3	0,4

Menù scuole inverno 2023/24
Grammature crudo nette

	Infanzia	Primaria	Secondaria/ adulti
<u>Frutta fresca</u>			
Uva	150/170	150/170	150/170
Mele	140/160	140/160	140/160
Albicocche	140/160	140/160	140/160
Pesche	135/155	135/155	135/155
Pere	135/155	135/155	135/155
Arance	135/150	135/150	135/150
Miyagawa	130/150	130/150	130/150
Prugne	130/150	130/150	130/150
Clementine	130/145	130/145	130/145
Anguria	125/140	125/140	125/140
Melone	98/108	98/108	98/108
Banane	84/104	84/104	84/104

Merende

Yogurt	125	125
Polpa di frutta	100	100
Budino al cacao equosolidale	100	100

Torta al cacao senza glutine

	50	65
Zucchero	15,63	20,83
Uova	14,06	18,75
Burro	11,25	15,00
Farina di riso	7,03	9,38
Latte intero	6,25	8,33
Amido di mais	4,22	5,63
Cacao amaro	3,75	5,00
Lievito	1,13	1,50

Torta alle mele senza glutine

	50	65
Mele	14,864	19,178
Farina di riso	14,06	18,75
Zucchero	10,94	14,58
Uova	9,38	12,5
Latte intero	6,25	8,33
Burro	6,25	8,33
Amido	4,69	6,25
Lievito	1	1,33

Torta allo yogurt biologico senza glutine

	50	65
Farina di riso	14,06	18,75
Yogurt	11,72	15,63
Zucchero	10,94	14,58
Uova	9,38	12,5
Amido di mais	4,69	6,25
Lievito	1	1,33
Olio extravergine di oliva	0,63	0,83

Menù scuole inverno 2023/24
Grammature crudo nette

<u>Torta margherita senza glutine</u>	50	65	
Uova	15,83	20,83	
Farina di riso	12,50	16,67	
Zucchero	12,50	16,67	
Latte intero	9,38	12,50	
Burro	8,25	8,33	
Amido di mais	3,91	5,21	
Lievito	1,25	1,67	
Focaccia	50	50	
Cioccolato equosolidale barretta	30	30	
Pane tipo 0	30	30	
Confettura di frutta monodose	25	25	
Crackers di riso	20	20	

<u>Pane</u>			
Pane tipo 0	30	60	60
Pane tipo 0 di farina biologica	30	60	60
Pane di farina integrale biologica	30	80	60
Pane ai cereali	30	60	60
Pane tipo 0 previsto quando presente la pizza	30	30	30
Pane tipo 0 di farina biologica quando presente la pizza	30	30	30
Pane di farina integrale biologica quando presente la pizza	30	30	30
Pane ai cereali quando presente la pizza	30	30	30

<u>Budino al cacao</u>			
Budino al cacao equosolidale	100	100	100

<u>Tortino biologico alla carota</u>			
Tortino biologico alla carota	45	45	45

Menù scuole inverno 2023/24
Grammature crudo nette

	Infanzia	Primaria	Secondaria / adulti
<u>Gite</u>			
Pane tipo 0	100	100	100
Prosciutto cotto	40	40	40
Asiago	40	40	40
Polpa di frutta	100	100	100
Acqua minerale	500	500	500
Pane tipo 0	50	50	50
Cioccolato equosolidale barretta	30	30	30

Menù scuole inverno 2023/24
Grammature crudo nette

	Infanzia	Primaria	Secondaria/ adulti
<u>Menù di emergenza caldo</u>			
<u>Riso all'olio</u>			
Riso	50	70	80
Olio extravergine di oliva	4	5	8
Sale	0,2	0,3	0,4
<u>Tonno</u>			
Tonno	40	50	70
<u>Fagiolini all'olio</u>			
Fagiolini	50	80	105
Olio extravergine di oliva	3	4	5
Sale	0,2	0,3	0,4
<u>Frutta fresca</u>			
Frutta fresca	84/170	84/170	84/170
<u>Pane</u>			
Pane tipo 0	30	80	80

	Infanzia		Adulti Infanzia
<u>Menù di emergenza freddo</u>			
Pane tipo 0	60	-	60
Parmigiano reggiano	40	-	60
Polpa di frutta	200	-	200
Budino al cacao equosolidale/Dolce da forno	100/45	-	100/45

	Infanzia	Primaria	Secondaria/ adulti
<u>Pasto sostitutivo</u>			
Pane tipo 0	100	100	100
Prosciutto cotto	40	40	40
Asiago	40	40	40
Budino al cacao equosolidale	100	100	100
<u>Nettare di frutta o acqua minerale</u>			
Nettare di frutta/acqua minerale	200/500	200/500	200/500

Per la verifica delle grammature degli alimenti che non prevedono la cottura, quali formaggi, frutta, ortaggi da servire crudi e insalata, questi ultimi al netto degli eventuali condimenti, le parti concordano che il peso in grammi della singola porzione di tali alimenti, possa discostarsi dal valore medio previsto di una quota massima del 5% sia in diminuzione che in aumento. Tale scostamento del 5% rispetto al valore medio non è previsto per il Pane (di tutte le tipologie), per i Crostini e per il Parmigiano grattugiato (insacchettato per la successiva aggiunta alla pietanza), riguardo ai quali la Società dovrà rispettare e somministrare ad ogni utente il valore medio indicato nelle tabelle di cui sopra.

	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	SCUOLA	PRIMARIA	PR. MEDIA	SECONDA/ADULTI	SECONDA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
GNOCCHI AL POMODORO BIOLOGICO	153	103	206	234	275	340
	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	SCUOLA	PRIMARIA	PR. MEDIA	SECONDA/ADULTI	SECONDA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
MINISTRA DI LENTICCHIE CON PASTA BIOLOGICA	208	254	248	332	342	418
	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	SCUOLA	PRIMARIA	PR. MEDIA	SECONDA/ADULTI	SECONDA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
PASSATO DI VERDURA CON CROSTINI CON FARINA INTEGRALE BIOLOGICA	145	215	210	251	251	245
	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	SCUOLA	PRIMARIA	PR. MEDIA	SECONDA/ADULTI	SECONDA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
PASSATO DI VERDURA CON RISO	153	243	231	247	275	324
	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	SCUOLA	PRIMARIA	PR. MEDIA	SECONDA/ADULTI	SECONDA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
PASTA BIOLOGICA AGLI AROMI	10	110	126	154	192	173
	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	SCUOLA	PRIMARIA	PR. MEDIA	SECONDA/ADULTI	SECONDA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
PASTA BIOLOGICA AL POMODORO BIOLOGICO	113	144	172	210	222	273
	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	SCUOLA	PRIMARIA	PR. MEDIA	SECONDA/ADULTI	SECONDA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
PASTA BIOLOGICA AL RAGLI' DI SOIA BIOLOGICA	127	100	134	134	224	303
	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	SCUOLA	PRIMARIA	PR. MEDIA	SECONDA/ADULTI	SECONDA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
PASTA BIOLOGICA OLIO E PARMIGIANO	30	100	120	134	134	153
	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	SCUOLA	PRIMARIA	PR. MEDIA	SECONDA/ADULTI	SECONDA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
PASTA DI FARRO BIOLOGICA CON CREMA DI BROCCOLI E PESTO	107	127	175	184	190	223
	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	SCUOLA	PRIMARIA	PR. MEDIA	SECONDA/ADULTI	SECONDA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
PASTA INTEGRALE BIOLOGICA AL POMODORO BIOLOGICO	113	147	172	210	222	273
	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	SCUOLA	PRIMARIA	PR. MEDIA	SECONDA/ADULTI	SECONDA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
POLENTA BIOLOGICA	163	220	220	270	270	323
	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	SCUOLA	PRIMARIA	PR. MEDIA	SECONDA/ADULTI	SECONDA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
PURE' DI PATATE	144	176	207	222	222	303
	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	SCUOLA	PRIMARIA	PR. MEDIA	SECONDA/ADULTI	SECONDA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
RAVIOLI DI MAGRO ALLA SALVIA	34	102	136	132	153	205
	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	SCUOLA	PRIMARIA	PR. MEDIA	SECONDA/ADULTI	SECONDA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
RAVIOLI DI MAGRO OLIO E PARMIGIANO	34	102	136	132	153	205

RISOTTO AL POMODORO BIOLOGICO	GRAMMATURE A COTTO					
	PIANZA	STAGIA	PRIMA A	PR. MADA	SECONDA A/ADULTI	SECONDA B/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	144	176	178	242	252	303

RISOTTO ALLA PARMIGIANA	GRAMMATURE A COTTO					
	PIANZA	STAGIA	PR. MADA	PR. MADA	SECONDA A/ADULTI	SECONDA B/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	123	154	157	234	239	253

RISOTTO ALLO ZAFFERANO	GRAMMATURE A COTTO					
	PIANZA	STAGIA	PR. MADA	PR. MADA	SECONDA A/ADULTI	SECONDA B/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	123	154	157	234	239	253

VELLUTATA CON ZUCCA CON CROSTINI CON FARINA INTEGRALE BIOLOGICA	GRAMMATURE A COTTO					
	PIANZA	STAGIA	PR. MADA	PR. MADA	SECONDA A/ADULTI	SECONDA B/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	152	213	211	256	230	313

MEAT SCHEMES 800 2/2014
GRAMMA LIRE A LOTTO
SECONDI

BASTONCINI DI PESCE	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	YANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/AULTI	SECONDARIA/AULTI
	g	g	g	g	g	g
	9	35	37	19	37	115

BOCCONCINI DI POLLO BIOLOGICO CON CREMA DI VERDURE MISTE	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	YANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/AULTI	SECONDARIA/AULTI
	g	g	g	g	g	g
	126	154	153	127	138	242

BOCCONCINI DI TACCHINO ALLA CACCIATORA	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	YANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/AULTI	SECONDARIA/AULTI
	g	g	g	g	g	g
	77	35	35	106	135	137

CHIOCCHIE DI FILETTI DI MERLUZZO	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	YANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/AULTI	SECONDARIA/AULTI
	g	g	g	g	g	g
	10	50	50	7	51	99

COTOLETTA DI LONZA ALLA MILANESE	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	YANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/AULTI	SECONDARIA/AULTI
	g	g	g	g	g	g
	60	74	75	91	134	127

CROCCHETTE CON LEGUMI	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	YANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/AULTI	SECONDARIA/AULTI
	g	g	g	g	g	g
	15	35	35	57	52	112

CROCCHETTE CON LENTICCHIE	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	YANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/AULTI	SECONDARIA/AULTI
	g	g	g	g	g	g
	10	30	30	57	52	112

FRITTATA	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	YANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/AULTI	SECONDARIA/AULTI
	g	g	g	g	g	g
	45	55	54	65	80	110

NASELLO ALLA MUGNAIA	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	YANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/AULTI	SECONDARIA/AULTI
	g	g	g	g	g	g
	64	25	44	114	57	114

NASELLO GRATINATO	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	YANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/AULTI	SECONDARIA/AULTI
	g	g	g	g	g	g
	62	70	92	112	52	112

PIZZA MARGHERITA	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	YANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/AULTI	SECONDARIA/AULTI
	g	g	g	g	g	g
	108	132	153	103	155	192

RUSTICHELLE DI POLLO BIOLOGICO	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	YANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/AULTI	SECONDARIA/AULTI
	g	g	g	g	g	g
	61	75	72	89	106	132

STRACCCOTTI DI TACCHINO AGLI AROMI	GRAMMATURE A COTTO					
	INFANZIA	YANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDARIA/AULTI	SECONDARIA/AULTI
	g	g	g	g	g	g
	55	25	71	83	136	125

MENÙ SCOLARE INVE-800 21/22/2014
 GRAMMATURE A LOTTO
 CONTORNI

BROCCOLI AL PARMIGIANO	GRAMMATURE A LOTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	5	5	6	6	6	5
	62	63	77	82	97	102
CAVOLFORI GRATINATI	GRAMMATURE A LOTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	5	5	6	6	6	5
	62	63	63	77	81	63
FAGIOLINI AGLI AROMI	GRAMMATURE A LOTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	5	5	6	6	6	5
	42	47	44	56	71	52
FAGIOLINI ALL'OLIO	GRAMMATURE A LOTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	5	5	6	6	6	5
	42	52	51	56	71	51
PATATE ARROSTO	GRAMMATURE A LOTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	5	5	6	6	6	5
	59	62	60	66	82	100
PATATE E FAGIOLINI IN INSALATA	GRAMMATURE A LOTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	5	5	6	6	6	5
	67	74	81	111	121	127
SPINACI AL PARMIGIANO	GRAMMATURE A LOTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	5	5	6	6	6	5
	43	47	64	75	84	64
ZUCCHINE TRIFOLATE	GRAMMATURE A LOTTO					
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA	SECONDARIA/ADULTI	SECONDARIA/ADULTI
	5	5	6	6	6	5
	45	53	59	72	72	64

MENU' SCUOLE INVERNO 2020/2021
 GRAN' MA' LIE' A' COTTU
 MENU' EMERGENZA

Menu' di emergenza caldo

RISO ALL'OLIO	GRAMMATURE A COTTO					
	PRANZO	SPAZZA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDIRIA/ADULTI	SECONDIRIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	61	170	150	140	65	75

PAGIOLINI ALL'OLIO	GRAMMATURE A COTTO					
	PRANZO	SPAZZA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDIRIA/ADULTI	SECONDIRIA/ADULTI
	g	g	g	g	g	g
	112	52	51	63	77	91

Per la verifica delle grammature di alimenti al cotto, le parti concordano che il peso in grammi di una singola porzione di tali alimenti, possa discostarsi dal valore medio previsto, di una quota massima del 5% sia in diminuzione che in aumento.

MENU ORDINARIO INVERNO

ASILO NIDO

INVERNO	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	Risotto alla parmigiana <i>Lenticchie in umido con pomodoro biologico</i> Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione	Pasta integrale biologica alla pizzaiola Nasello gratinato Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione	Purè di patate Polpettine di pollo biologico con verdure Frutta fresca di stagione	Pasta biologica al pesto Formaggio (crescenza biologica) Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione	Passato di verdura con riso Plattessa alla mugnaia Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione
2° SETTIMANA	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Nasello al limone Fagiolini e patate all'olio Frutta fresca di stagione	Risotto alle zafferano Sformato con lenticchie Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione	Polenta biologica Brusciti di vitellone con verdure Frutta fresca di stagione	Pasta biologica agli aromi <i>Frittatina</i> Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione	Passato di verdura con pasta di farro biologico Formaggio (scaglie di parmigiano) Purè di zucca Frutta fresca di stagione
3° SETTIMANA	Risotto al pomodoro biologico e basilico Frittatina con erbette Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione	Pastina biologica in brodo con verdure Formaggio (crescenza biologica) Erbette all'olio Frutta fresca di stagione	Pasta biologica agli aromi Sformato con lenticchie Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione	Fagiolini all'olio Pasta biologica al ragù di vitellone Frutta fresca di stagione	Minestrina d'orzo biologico Nasello al pomodoro biologico Carote brasate Frutta fresca di stagione
4° SETTIMANA	Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Nasello gratinato Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione	Finocchi gratinati Crema di cannellini con pasta biologica Frutta fresca di stagione	Pasta biologica agli aromi Tortino con patate e piselli Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione	Pasta biologica al pomodoro biologico Bocconcini di tacchino con verdure Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione	Risotto con zucca Ricotta biologica Erbette all'olio Frutta fresca di stagione

 A rotazione secondo disponibilità

 Cottura al forno

 Con utilizzo di uova biologiche

 Prodotto surgelato

Burro, olio extravergine di oliva e polpa di pomodoro sono prodotti biologici. Ortofrutta biologica, salvo indisponibilità di mercato.

A tavola viene servita acqua del Comune di Milano la cui potabilità è controllata dall'azienda MM S.p.A.

Una volta alla settimana viene proposto pane di farina integrale biologica e pane ai cereali. Una settimana al mese viene proposto pane di farina biologica.

Per la preparazione del pasto viene utilizzato esclusivamente olio extravergine di oliva biologico. Non è prevista l'aggiunta di sale per il pasto dei bambini.

Ulteriori dettagli e aggiornamenti rispetto alle materie prime sono disponibili sul sito alla sezione "Cosa si mangia".

Validità: dal 13/11/2023 al 14/04/2024

INVERNO	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	Crema di riso biologica	Pastina biologica prima infanzia	Crema di mais e tapioca biologica	Pastina biologica prima infanzia	Crema di riso biologica
	Purea di lenticchie	Nasello	Pollo biologico	Parmigiano reggiano	Platessa
	Patate, carote e zucchine	Carote e fagiolini	Patate, carote e zucchine	Spinaci e zucchine	Patate, carote e zucchine
	Frutta fresca di stagione *	Frutta fresca di stagione *	Frutta fresca di stagione *	Frutta fresca di stagione *	Frutta fresca di stagione *
MERENDE	Yogurt biologico naturale	Omogeneizzato di frutta	Yogurt biologico naturale	Omogeneizzato di frutta	Yogurt biologico naturale
2° SETTIMANA	Pastina biologica prima infanzia	Crema di riso biologica	Crema di mais e tapioca biologica	Semolino biologico	Crema multicereali biologica
	Nasello	Purea di lenticchie	Bovino adulto	<i>Uovo biologico</i>	Parmigiano reggiano
	Carote e fagiolini	Patate, carote e zucchine	Patate, carote e zucchine	Patate, carote e zucchine	Carote e zucca
	Frutta fresca di stagione *	Frutta fresca di stagione *	Frutta fresca di stagione *	Frutta fresca di stagione *	Frutta fresca di stagione *
MERENDE	Omogeneizzato di frutta	Yogurt biologico naturale	Omogeneizzato di frutta	Yogurt biologico naturale	Omogeneizzato di frutta
3° SETTIMANA	Crema di riso biologica	Crema multicereali biologica	Crema di mais e tapioca biologica	Pastina biologica prima infanzia	Semolino biologico
	<i>Uovo biologico</i>	Parmigiano reggiano	Purea di lenticchie	Bovino adulto	Nasello
	Patate, carote e zucchine	Patate ed erbe	Patate, carote e zucchine	Carote e fagiolini	Patate, carote e zucchine
	Frutta fresca di stagione *	Frutta fresca di stagione *	Frutta fresca di stagione *	Frutta fresca di stagione *	Frutta fresca di stagione *
MERENDE	Omogeneizzato di frutta	Yogurt biologico naturale	Omogeneizzato di frutta	Yogurt biologico naturale	Omogeneizzato di frutta
4° SETTIMANA	Pastina biologica prima infanzia	Crema multicereali biologica	Pastina biologica prima infanzia	Crema di mais e tapioca biologica	Crema di riso biologica
	Nasello	Purea di lenticchie	<i>Uovo biologico</i>	Fesa di tacchino	<i>Ricotta biologica</i>
	Carote e fagiolini	Patate, carote e zucchine	Patate, carote e zuccino	Patate, carote e zucchine	Carote e zucca
	Frutta fresca di stagione *	Frutta fresca di stagione *	Frutta fresca di stagione *	Frutta fresca di stagione *	Frutta fresca di stagione *
MERENDE	Yogurt biologico naturale	Omogeneizzato di frutta	Yogurt biologico naturale	Omogeneizzato di frutta	Yogurt biologico naturale

* A rotazione secondo disponibilità *Prodotti surgelati* * Per i nidi senza cucina interna la frutta fresca di stagione prevista al pasto sarà sostituita con omogeneizzato di frutta.

Ortofrutta biologica salvo eventuali indisponibilità di mercato.

Per la preparazione del pasto viene utilizzato esclusivamente olio extravergine di oliva biologico, non è prevista l'aggiunta di sale.

Il menù è da intendersi indicativo, il pasto sarà composto sulla base delle indicazioni riportate nello Schema dietetico per svezzamento dai 4 ai 12 mesi.

Ulteriori dettagli e aggiornamenti rispetto alle materie prime sono disponibili sul sito alla sezione "Cosa si mangia".

Validità: dal 13/11/2023 al 14/04/2024

Emissione: Direzione Gestione Operativa – Diego Capocci



Verifica: Responsabile CSA – Alessandra Bini



Approvazione: Direzione Aziendale – Davide Vincenzo Dell'Acqua

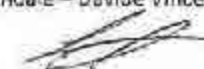


TABELLE DIETETICHE

ASILO NIDO

GRAMMATURE MENU INVERNO

ASILO NIDO

Menù asili nido inverno 2023/24
Grammature a crudo netto

1 settimana

	Bambini 13/36 mesi	Adulti
<u>Risotto alla parmigiana</u>		
Riso	40	80
Sedano	5,1	6
Carote	4,8	5,6
Cipolle	4,8	5,6
Olio extravergine di oliva	3	3
Parmigiano Reggiano	1,8	4,5
Burro	1	3
Sale	-	0,4
<u>Lenticchie in umido con pomodoro biologico</u>		
Lenticchie secche	30	60
Polpa di pomodoro	15	30
Olio extravergine di oliva	6	6
Carote	4	8
Sedano	1,7	3,4
Cipolle	1,6	3,2
Sale	-	0,4
<u>Zucchine trifolate</u>		
Zucchine	64	123
Olio extravergine di oliva	3	5
Prezzemolo	0,5	2
Aglio	0,2	0,3
Sale	-	0,4
<u>Pasta integrale biologica alla pizzaiola</u>		
Pasta integrale	40	80
Polpa di pomodoro	30	60
Olio extravergine di oliva	5	5
Carote	2,4	4,8
Parmigiano Reggiano	1,8	3,6
Origano	0,3	0,6
Aglio	0,2	0,4
Sale	-	0,4
<u>Nasello gratinato</u>		
Nasello	40	120
Pane grattugiato	2	6,5
Olio extravergine di oliva	1,5	5
Parmigiano Reggiano	0,9	2,7
Prezzemolo	0,3	0,8
Sale	-	0,4
<u>Fagiolini all'olio</u>		
Fagiolini	40	105
Olio extravergine di oliva	3	5
Sale	-	0,4

Menù asili nido inverno 2023/24
Grammature a crudo netto

<u>Purè di patate</u>		
Patate	108	230
Latte intero	20,5	41
Parmigiano Reggiano	4	7
Burro	3	5
Sale	-	0,4
<u>Polpettine di pollo biologico con verdure</u>		
Sovracoscia di pollo	31,5	104,5
Carote	30	36
Polpa di pomodoro	20	40
Patate	10	24
Olio extravergine di oliva	8	8
Sedano	5,1	6
Uova	5	15
Pane grattugiato	5	7
Cipolle	4,8	5,6
Parmigiano Reggiano	1,8	4,5
Prezzemolo	0,5	0,5
Sale		0,4
<u>Pasta biologica al pesto</u>		
Pasta	40	80
Pesto [olio extravergine d'oliva, basilico, ricotta (siero di latte, latte, sale, acido citrico), parmigiano reggiano (latte, sale, caglio), acqua, pecorino romano (latte ovino, sale, caglio), sale, fibra di carota, acido ascorbico, acido lattico, acido citrico, aglio, pinoli]	10	18
Olio extravergine di oliva	2	4
Parmigiano Reggiano	1,8	3,6
Sale	-	0,4
<u>Formaggio (crescenza biologica)</u>		
Crescenza	50	100
<u>Spinaci all'olio</u>		
Spinaci	90	170
Olio extravergine di oliva	5	6
Sale	-	0,4
<u>Passato di verdura con riso</u>		
Minestrone [patate, carote, fagiolini, pomodoro, zucchine, broccoli, cavolfiori, fagioli borlotti, piselli, verza, sedano, porro, spinaci]	60	100
Riso	20	50
Patate	8	24
Olio extravergine di oliva	6	6
Parmigiano Reggiano	1,8	3,6
Sale	-	0,4

Menù asili nido inverno 2023/24
Grammature a crudo netto

Platessa alla mugnaia

Platessa	40	120
Olio extravergine di oliva	3	6
Amido di mais	2	6
Limoni	0,6	3
Prezzemolo	0,3	1
Sale	-	0,4

Carote trite o julienne

Carote	32	64
Olio extravergine di oliva	5	7
Aceto	-	1
Sale	-	0,4

2 settimana

	Bambini 13/36 mesi	Adulti
<u>Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico</u>		
Pasta	40	80
Polpa di pomodoro	30	60
Olio extravergine di oliva	4	5
Carote	2,4	4,8
Parmigiano Reggiano	1,8	3,6
Cipolle	1,6	4
Basilico	0,3	0,6
Sale	-	0,4
<u>Nasello al limone</u>		
Nasello	40	120
Olio extravergine di oliva	2	6,5
Limoni	2	6
Prezzemolo	1	3
Sale	-	0,4
<u>Fagiolini e patate all'olio</u>		
Patate	44	96
Fagiolini	35	80
Olio extravergine di oliva	6	10
Sale	-	0,4
<u>Risotto allo zafferano</u>		
Riso	40	80
Sedano	5,1	6
Carote	4,8	5,6
Cipolle	4,8	5,6
Olio extravergine di oliva	3	5
Parmigiano Reggiano	1,8	4,5
Burro	1	4
Zafferano	0,015	0,1
Sale	-	0,4

Menù asili nido inverno 2023/24
Grammature a crudo netto

Sformato con lenticchie

Patate	16	40
Lenticchie secche	10	25
Pane grattugiato	10	25
Asiago	5,5	13,8
Carote	4,8	12
Uova	4	10
Olio extravergine di oliva	4	7
Cipolle	2,4	6,4
Parmigiano Reggiano	1,8	5,4
Amido di mais	1,5	3,8
Sale	-	0,4

Carote trite o julienne

Carote	32	64
Olio extravergine di oliva	5	7
Aceto	-	1
Sale	-	0,4

Polenta biologica

Farina di mais	30	55
Olio extravergine di oliva	4	8
Sale	-	0,4

Bruscitt di vitellone con verdure

Vitellone	48	114
Carote	40	50
Polpa di pomodoro	30	55
Sedano	5,1	11
Olio extravergine di oliva	5	7
Cipolle	4,8	5,6
Rosmarino	0,25	0,5
Salvia	0,25	0,5
Sale	-	0,4

Pasta biologica agli aromi

Pasta	40	80
Olio extravergine di oliva	5	7
Parmigiano Reggiano	1,8	3,6
Rosmarino	0,5	0,5
Salvia	0,5	0,5
Sale	-	0,4

Menù asili nido inverno 2023/24
Grammature a crudo netto

<u>Frittatina</u>		
Uova	30	120
Latte intero	3	17
Parmigiano Reggiano	2,7	7,2
Olio extravergine di oliva	2	2
Sale	-	0,4

<u>Zucchine trifolate</u>		
Zucchine	64	123
Olio extravergine di oliva	3	5
Prezzemolo	0,5	2
Aglio	0,2	0,3
Sale	-	0,4

<u>Passato di verdura con pasta di farro biologico</u>		
Minestrone [patate, carote, fagiolini, pomodoro, zucchine, broccoli, cavolfiori, fagioli borlotti, piselli, verza, sedano, porro, spinaci]	60	100
Pasta di farro	20	35
Patate	8	16
Olio extravergine di oliva	6	6
Parmigiano Reggiano	1,8	3,6
Sale	-	0,4

<u>Formaggio (scaglie di parmigiano)</u>		
Parmigiano Reggiano	27	54

<u>Purè di zucca</u>		
Zucca	50	90
Patate	48	80
Latte intero	10	20
Parmigiano Reggiano	2,7	5,4
Burro	2	5
Sale	-	0,4

3 settimana

	Bambini 13/36 mesi	Adulti
<u>Risotto al pomodoro biologico e basilico</u>		
Riso	40	80
Polpa di pomodoro	30	60
Sedano	5,1	8,5
Carote	4,8	8
Cipolle	4,8	8
Olio extravergine di oliva	3	3
Parmigiano Reggiano	1,8	4,5
Burro	1	3
Basilico	0,5	0,5
Sale	-	0,4

Menù asili nido inverno 2023/24
Grammature a crudo netto

<u>Frittatina con erbe</u>		
Uova	30	120
Erbette	10	45
Olio extravergine di oliva	4	2
Latte intero	2	17
Parmigiano Reggiano	1,8	5,4
Sale	-	0,4
<u>Finocchi gratinati</u>		
Finocchi	71	98
Olio extravergine di oliva	5	5
Parmigiano Reggiano	2,7	4,5
Sale	-	0,4
<u>Pastina biologica in brodo con verdure</u>		
Patate	30	48
Pasta	20	35
Zucchine	20	34
Carote	20	24
Olio extravergine di oliva	5	7
Cipolle	4,8	8
Parmigiano Reggiano	1,8	2,7
Sale	-	0,4
<u>Formaggio (crescenza biologica)</u>		
Crescenza	50	100
<u>Erbette all'olio</u>		
Erbette	90	170
Olio extravergine di oliva	5	6
Sale	-	0,4
<u>Pasta biologica agli aromi</u>		
Pasta	40	80
Olio extravergine di oliva	5	7
Parmigiano Reggiano	1,8	3,6
Rosmarino	0,5	0,5
Salvia	0,5	0,5
Sale	-	0,4
Burro	1	3
Sale	-	0,4

Menù asili nido inverno 2023/24
Grammature a crudo netto

Sfornato con lenticchie

Patate	16	40
Lenticchie secche	10	25
Pane grattugiato	10	25
Asiago	5,5	13,8
Carote	4,8	12
Uova	4	10
Olio extravergine di oliva	4	7
Cipolle	2,4	6,4
Parmigiano Reggiano	1,8	5,4
Amido di mais	1,5	3,8
Sale	-	0,4

Zucchine trifolate

Zucchine	64	123
Olio extravergine di oliva	3	5
Prezzemolo	0,5	2
Aglione	0,2	0,3
Sale	-	0,4

Pasta biologica al ragù di vitellone

Pasta	50	100
Polpa di pomodoro	40	80
Vitellone	38	95
Sedano	5,1	6
Olio extravergine di oliva	5	5
Carote	4,8	5,6
Cipolle	4,8	5,6
Parmigiano Reggiano	2,7	4,5
Sale	-	0,4

Fagiolini all'olio

Fagiolini	40	105
Olio extravergine di oliva	3	5
Sale	-	0,4

Minestra d'orzo biologico

Zucchine	21	34
Patate	20	48
Orzo	20	35
Carote	20	21
Olio extravergine di oliva	6	6
Sedano	5,1	6,8
Cipolle	4,8	5,6
Parmigiano Reggiano	1,8	3,6
Sale	-	0,4

Menù asili nido inverno 2023/24
Grammature a crudo netto

Nasello al pomodoro biologico

Nasello	40	120
Polpa di pomodoro	15	44
Olio extravergine di oliva	2	7
Cipolle	1,6	5,2
Amido di mais	0,6	2
Sale	-	0,4

Carote brasate

Carote	60	112
Olio extravergine di oliva	3	4
Cipolle	1,6	4
Sale	-	0,4

4 settimana

	Bambini 13/36 mesi	Adulti
<u>Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico</u>		
Pasta	40	80
Polpa di pomodoro	30	60
Olio extravergine di oliva	4	5
Carote	2,4	4,8
Parmigiano Reggiano	1,8	3,6
Cipolle	1,6	4
Basilico	0,3	0,6
Sale	-	0,4
<u>Nasello gratinato</u>		
Nasello	40	120
Pane grattugiato	2	6,5
Olio extravergine di oliva	1,5	5
Parmigiano Reggiano	0,9	2,7
Prezzemolo	0,3	0,8
Sale	-	0,4
<u>Fagiolini all'olio</u>		
Fagiolini	40	105
Olio extravergine di oliva	3	5
Sale	-	0,4
<u>Crema di cannellini con pasta biologica</u>		
Fagiolini cannellini secchi	21	38
Pasta	20	35
Patate	16	28
Polpa di pomodoro	12	20
Sedano	5,1	8,5
Carote	4,8	12
Cipolle	4,8	5,6
Olio extravergine di oliva	4	6
Sale	-	0,4

Menù asili nido inverno 2023/24
Grammature a crudo netto

<u>Finocchi gratinati</u>		
Finocchi	71	98
Olio extravergine di oliva	5	5
Parmigiano Reggiano	2,7	4,5
Sale	-	0,4

<u>Pasta biologica agli aromi</u>		
Pasta	40	80
Olio extravergine di oliva	5	7
Parmigiano Reggiano	1,8	3,6
Rosmarino	0,5	0,5
Salvia	0,5	0,5
Sale	-	0,4

<u>Tortino con patate e piselli</u>		
Patate	48	96
Piselli	30	60
Uova	10	20
Pane grattugiato	6	12
Olio extravergine di oliva	4	8
Parmigiano Reggiano	2,7	5,4
Sale	-	0,4

<u>Zucchine trifolate</u>		
Zucchine	64	123
Olio extravergine di oliva	3	5
Prezzemolo	0,5	2
Aglio	0,2	0,3
Sale	-	0,4

<u>Pasta biologica al pomodoro biologico</u>		
Pasta	40	80
Polpa di pomodoro	30	60
Olio extravergine di oliva	4	5
Carote	2,4	4,8
Parmigiano Reggiano	1,8	3,6
Cipolle	1,6	4
Sale	-	0,4

<u>Bocconcini di tacchino con verdure</u>		
Sovracosce di tacchino	42	109
Carote	40	50
Polpa di pomodoro	20	40
Olio extravergine di oliva	6	7
Sedano	5,1	11
Cipolle	4,8	5,6
Salvia	0,25	0,5
Rosmarino	0,25	0,5
Sale	-	0,4

Menù asili nido inverno 2023/24
Grammature a crudo netto

<u>Carote trite o julienne</u>		
Carote	32	64
Olio oliva extravergine	5	7
Aceto	-	1
Sale	-	0,4

<u>Risotto con zucca</u>		
Riso	40	80
Zucca	30	60
Sedano	5,1	6
Carote	4,8	5,6
Cipolle	4,8	5,6
Olio extravergine di oliva	4	4
Parmigiano Reggiano	1,8	5,4
Burro	1	4
Salvia	0,25	0,5
Rosmarino	0,25	0,5
Sale	-	0,4

<u>Ricotta biologica</u>		
Ricotta di latte vaccino	40	100

<u>Erbette all'olio</u>		
Erbette	90	170
Olio extravergine di oliva	5	6
Sale	-	0,4

Menù asili nido inverno 2023/24
Grammature a crudo netto

	Bambini 13/36 mesi	Adulti
<u>Frutta fresca</u>		
Mele	93	140/160
Albicocche	93	140/180
Pesche	90	135/155
Pere	90	135/155
Arance	89	153/171
Banane	65	85/104
<u>Merende</u>		
Yogurt naturale	125	
Latte intero	120	
Polpa di frutta	100	
<u>Torta alle mele senza glutine</u>		
Mele	11,6	
Farina di riso	10	
Zucchero	8,75	
Uova	7,5	
Amido di mais	5	
Latte intero	5	
Burro	5	
Lievito	0,8	
Focaccia	35	
Biscotti	20	
<u>Pane</u>		
Pane tipo 0	30	60
Pane tipo 0 di farina biologica	30	60
Pane di farina integrale biologica	30	60
Pane ai cereali	30	60

Menù asili nido inverno 2023/24
Grammature a crudo netto

Menù di emergenza

<u>Menù di emergenza bambini e adulti caldo</u>	Bambini 13/36 mesi	Adulti
<u>Pasta biologica olio e parmigiano</u>		
Pasta	40	80
Olio extravergine di oliva	6	8
Parmigiano Reggiano	2,7	5,4
Sale	-	0,4
<u>Scaffie di Parmigiano</u>		
Parmigiano Reggiano	27	54
<u>Fagiolini all'olio</u>		
Fagiolini	40	105
Olio extravergine di oliva	3	5
Sale	-	0,4
<u>Frutta fresca o polpa di frutta</u>		
Frutta fresca/polpa di frutta	65/93 - 100	85/171 - 100
<u>Pane</u>		
Pane tipo 0	30	60

<u>Menù di emergenza adulti freddo</u>	Bambini 13/36 mesi	Adulti
Tonno	-	52
Formaggini fusi	-	35
Pancarré a fette/Pane tipo 0	-	82,5 - 60
Polpa di frutta	-	100

<u>Menù di emergenza bambini freddo</u>	Bambini 13/36 mesi	Adulti
Formaggini fusi	52,5	-
Polpa di frutta	100	-
Pancarré a fette/Pane tipo 0	66 - 30	-
Purea di frutta/Polpa di frutta	100	-
Biscotti	20	-
Latte intero	120	-

Per la verifica delle grammature degli alimenti che non prevedono la cottura, quali formaggi, frutta, ortaggi da servire crudi e insalata, questi ultimi al netto degli eventuali condimenti, le parti concordano che il peso in grammi della singola porzione di tali alimenti, possa discostarsi dal valore medio prevista di una quota massima del 5% sia in diminuzione che in aumento. Tale scostamento del 5% rispetto al valore medio non è previsto per il Pane (di tutte le tipologie), per i Crostini e per il Parmigiano grattugiato (insacchettato per la successiva aggiunta alla pietanza), riguardo al quali la Società dovrà rispettare e somministrare ad ogni utente il valore medio indicato nelle tabelle di cui sopra.

<u>CEREALIBISOGNASSEITAFACAMULI CEREALI SEMOLINO BICOLOGICO CON MASSELLO (granola soave)</u>	40 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Diavolo	25	25
Melone	16	16
Acqua	19	25
Cornici di soia e capsule di multivitaminici	22	22
Cornici di soia e capsule di multivitaminici	5	20
<u>CEREALIBISOGNASSEITAFACAMULI CEREALI SEMOLINO BICOLOGICO CON MASSELLO (cereale dolce)</u> <td>40 mesi</td> <td>9/12 mesi</td>	40 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucchero	25	25
Carote	16	16
Acqua	19	25
Cornici di soia e capsule di multivitaminici	22	22
Cornici di soia e capsule di multivitaminici	5	20
<u>CEREALIBISOGNASSEITAFACAMULI CEREALI SEMOLINO BICOLOGICO CON MASSELLO (soave e lattini)</u> <td>40 mesi</td> <td>9/12 mesi</td>	40 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Yogurt	15	15
Carote	16	16
Acqua	19	25
Cornici di soia e capsule di multivitaminici	22	22
Cornici di soia e capsule di multivitaminici	5	20
<u>CEREALIBISOGNASSEITAFACAMULI CEREALI SEMOLINO BICOLOGICO CON MASSELLO (cereale dolce)</u> <td>40 mesi</td> <td>9/12 mesi</td>	40 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucchero	25	25
Carote	16	16
Acqua	19	25
Cornici di soia e capsule di multivitaminici	22	22
Cornici di soia e capsule di multivitaminici	5	20
<u>CEREALIBISOGNASSEITAFACAMULI CEREALI SEMOLINO BICOLOGICO CON MASSELLO (soave e cioccolato)</u> <td>40 mesi</td> <td>9/12 mesi</td>	40 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Spuma	15	15
Zucchero	16	16
Acqua	19	25
Cornici di soia e capsule di multivitaminici	22	22
Cornici di soia e capsule di multivitaminici	5	20
<u>CEREALIBISOGNASSEITAFACAMULI CEREALI SEMOLINO BICOLOGICO CON MODO VEGETATO CON CARNE (soave e cioccolato)</u> <td>40 mesi</td> <td>9/12 mesi</td>	40 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Cornici di soia con carne	22	22
Yogurt	16	16
Acqua	19	25
Carote	24	24
Cornici di soia e capsule di multivitaminici	22	22
Cornici di soia e capsule di multivitaminici	5	20
<u>CEREALIBISOGNASSEITAFACAMULI CEREALI SEMOLINO BICOLOGICO CON MODO VEGETATO CON CARNE (soave e latte)</u> <td>40 mesi</td> <td>9/12 mesi</td>	40 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Cornici di soia con carne	22	22
Yogurt	16	16
Acqua	19	25
Carote	24	24
Cornici di soia e capsule di multivitaminici	22	22
Cornici di soia e capsule di multivitaminici	5	20
<u>CEREALIBISOGNASSEITAFACAMULI CEREALI SEMOLINO BICOLOGICO CON MODO VEGETATO CON CARNE (soave e latte)</u> <td>40 mesi</td> <td>9/12 mesi</td>	40 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Cornici di soia con carne	22	22
Zucchero	25	25
Carote	16	16
Acqua	19	25
Cornici di soia e capsule di multivitaminici	22	22
Cornici di soia e capsule di multivitaminici	5	20
<u>CEREALIBISOGNASSEITAFACAMULI CEREALI SEMOLINO BICOLOGICO CON MODO VEGETATO CON CARNE (soave e latte)</u> <td>40 mesi</td> <td>9/12 mesi</td>	40 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Cornici di soia con carne	22	22
Yogurt	15	15
Carote	16	16
Acqua	19	25
Cornici di soia e capsule di multivitaminici	22	22
Cornici di soia e capsule di multivitaminici	5	20
<u>CEREALIBISOGNASSEITAFACAMULI CEREALI SEMOLINO BICOLOGICO CON MODO VEGETATO CON CARNE (soave e latte)</u> <td>40 mesi</td> <td>9/12 mesi</td>	40 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Cornici di soia con carne	22	22
Carote	16	16
Acqua	19	25
Cornici di soia e capsule di multivitaminici	22	22
Cornici di soia e capsule di multivitaminici	5	20

<u>PREPARAZIONE/RECIPE/TALE/OGGI/MULTI/ CEREALI/SEMOLI/NO/BOLOGNE/CON/OLIO/MOCCAFINEZZATO/CON/CARNE/ (carni/maiale)</u>	40 mesi	9/12 mesi
Acqua Cinghiale dato con carne Tavolo Carb. Crisis di scarsi e a pezzi di multi (a valle) molto C. di estrazione: olio	250 40 45 16 40 5	250 50 45 16 40 10
<u>PREPARAZIONE/RECIPE/TALE/OGGI/MULTI/ CEREALI/SEMOLI/NO/BOLOGNE/CON/OLIO/MOCCAFINEZZATO/CON/CARNE/ (carni e di carne)</u>	40 mesi	9/12 mesi
Acqua Cinghiale dato con carne Spinac. Fandine Crisis di scarsi e a pezzi di multi (a valle) molto C. di estrazione: olio	250 40 45 16 20 5	250 50 40 14 20 10
<u>PREPARAZIONE/RECIPE/TALE/OGGI/MULTI/ CEREALI/SEMOLI/NO/BOLOGNE/CON/OLIO/MOCCAFINEZZATO/CON/PERSE/ (pasta/verza/zucca)</u>	40 mesi	9/12 mesi
Acqua Cinghiale dato con pesce Zucchini Patate Fave Crisis di scarsi e a pezzi di multi (a valle) molto C. di estrazione: olio	250 40 40 14 14 40 5	250 50 40 14 16 40 10
<u>PREPARAZIONE/RECIPE/TALE/OGGI/MULTI/ CEREALI/SEMOLI/NO/BOLOGNE/CON/OLIO/MOCCAFINEZZATO/CON/PERSE/ (pasta e patate)</u>	40 mesi	9/12 mesi
Acqua Cinghiale dato con pesce Lattuga Patate Crisis di scarsi e a pezzi di multi (a valle) molto C. di estrazione: olio	250 40 40 14 16 20 5	250 50 40 14 16 20 10
<u>PREPARAZIONE/RECIPE/TALE/OGGI/MULTI/ CEREALI/SEMOLI/NO/BOLOGNE/CON/OLIO/MOCCAFINEZZATO/CON/PERSE/ (pasta/pomodori)</u>	40 mesi	9/12 mesi
Acqua Cinghiale dato con pesce Fave Carb. Crisis di scarsi e a pezzi di multi (a valle) molto C. di estrazione: olio	250 40 45 16 20 5	250 50 45 16 18 10
<u>PREPARAZIONE/RECIPE/TALE/OGGI/MULTI/ CEREALI/SEMOLI/NO/BOLOGNE/CON/OLIO/MOCCAFINEZZATO/CON/PERSE/ (pasta e ricotta)</u>	40 mesi	9/12 mesi
Acqua Cinghiale dato con pesce Fave Fave Crisis di scarsi e a pezzi di multi (a valle) molto C. di estrazione: olio	250 40 45 16 40 5	250 50 40 14 40 10
<u>PREPARAZIONE/RECIPE/TALE/OGGI/MULTI/ CEREALI/SEMOLI/NO/BOLOGNE/CON/OLIO/MOCCAFINEZZATO/CON/PERSE/ (pasta e bolognese)</u>	40 mesi	9/12 mesi
Acqua Cinghiale dato con pesce Carb. Lattuga Crisis di scarsi e a pezzi di multi (a valle) molto C. di estrazione: olio	250 40 40 14 20 5	250 50 40 14 20 10
<u>PREPARAZIONE/RECIPE/TALE/OGGI/MULTI/ CEREALI/SEMOLI/NO/BOLOGNE/CON/OLIO/MOCCAFINEZZATO/CON/PERSE/ (pasta e cipolla)</u>	40 mesi	9/12 mesi
Acqua Cinghiale dato con pesce Tavolo Carb. Crisis di scarsi e a pezzi di multi (a valle) molto C. di estrazione: olio	250 40 45 16 20 5	250 50 45 16 18 10
<u>PREPARAZIONE/RECIPE/TALE/OGGI/MULTI/ CEREALI/SEMOLI/NO/BOLOGNE/CON/OLIO/MOCCAFINEZZATO/CON/PERSE/ (pasta e zucchine)</u>	40 mesi	9/12 mesi
Acqua Cinghiale dato con pesce Spinac. Fandine Crisis di scarsi e a pezzi di multi (a valle) molto C. di estrazione: olio	250 40 45 16 20 5	250 50 40 14 20 10
<u>PREPARAZIONE/RECIPE/TALE/OGGI/MULTI/ CEREALI/SEMOLI/NO/BOLOGNE/CON/OLIO/MOCCAFINEZZATO/CON/PERSE/ (pasta e carciofi)</u>	40 mesi	9/12 mesi
Acqua Fandine Patate Carb. Crisis di scarsi e a pezzi di multi (a valle) molto Parmigiano Reggiano C. di estrazione: olio	250 16 14 14 20 10 5	250 14 14 14 20 10 10
<u>PREPARAZIONE/RECIPE/TALE/OGGI/MULTI/ CEREALI/SEMOLI/NO/BOLOGNE/CON/OLIO/MOCCAFINEZZATO/CON/PERSE/ (pasta ed erbe)</u>	40 mesi	9/12 mesi
Acqua Fave Patate Carb. Crisis di scarsi e a pezzi di multi (a valle) molto Parmigiano Reggiano C. di estrazione: olio	250 45 14 14 20 10 5	250 45 14 14 20 10 10

<u>PREPARAZIONE ALIMENTARE COMPLETA PER LA SEMOLA DI SEMOLA DI GRANO DURO (senza glutine)</u>	40 mesi	912 mesi
Acqua	250	250
Zucchero	45	45
Farina	16	16
Crusca di grano e semola di multi cereali molini	20	20
Parmigiano Reggiano	10	10
Cioè estrazione: olio	5	10
<u>PREPARAZIONE ALIMENTARE COMPLETA PER LA SEMOLA DI SEMOLA DI GRANO DURO (senza glutine)</u>	40 mesi	912 mesi
Acqua	250	250
Zucchero	45	45
Farina	16	16
Crusca di grano e semola di multi cereali molini	20	20
Parmigiano Reggiano	10	10
Cioè estrazione: olio	5	10
<u>PREPARAZIONE ALIMENTARE COMPLETA PER LA SEMOLA DI SEMOLA DI GRANO DURO (senza glutine)</u>	40 mesi	912 mesi
Acqua	250	250
Farina	16	16
Latte	10	10
Crusca di grano e semola di multi cereali molini	20	20
Parmigiano Reggiano	10	10
Cioè estrazione: olio	5	10
<u>PREPARAZIONE ALIMENTARE COMPLETA PER LA SEMOLA DI SEMOLA DI GRANO DURO (senza glutine)</u>	40 mesi	912 mesi
Acqua	250	250
Zucchero	45	45
Farina	16	16
Crusca di grano e semola di multi cereali molini	20	20
Parmigiano Reggiano	10	10
Cioè estrazione: olio	5	10
<u>PREPARAZIONE ALIMENTARE COMPLETA PER LA SEMOLA DI SEMOLA DI GRANO DURO (senza glutine)</u>	40 mesi	912 mesi
Acqua	250	250
Zucchero	45	45
Farina	16	16
Crusca di grano e semola di multi cereali molini	20	20
Parmigiano Reggiano	10	10
Cioè estrazione: olio	5	10
<u>PREPARAZIONE ALIMENTARE COMPLETA PER LA SEMOLA DI SEMOLA DI GRANO DURO (senza glutine)</u>	40 mesi	912 mesi
Acqua	250	250
Zucchero	45	45
Farina	16	16
Crusca di grano e semola di multi cereali molini	20	20
Parmigiano Reggiano	10	10
Cioè estrazione: olio	5	10
<u>PREPARAZIONE ALIMENTARE COMPLETA PER LA SEMOLA DI SEMOLA DI GRANO DURO (senza glutine)</u>	40 mesi	912 mesi
Acqua	250	250
Zucchero	45	45
Farina	16	16
Crusca di grano e semola di multi cereali molini	20	20
Parmigiano Reggiano	10	10
Cioè estrazione: olio	5	10
<u>PREPARAZIONE ALIMENTARE COMPLETA PER LA SEMOLA DI SEMOLA DI GRANO DURO (senza glutine)</u>	40 mesi	912 mesi
Acqua	250	250
Zucchero	45	45
Farina	16	16
Crusca di grano e semola di multi cereali molini	20	20
Parmigiano Reggiano	10	10
Cioè estrazione: olio	5	10
<u>PREPARAZIONE ALIMENTARE COMPLETA PER LA SEMOLA DI SEMOLA DI GRANO DURO (senza glutine)</u>	40 mesi	912 mesi
Acqua	250	250
Zucchero	45	45
Farina	16	16
Crusca di grano e semola di multi cereali molini	20	20
Parmigiano Reggiano	10	10
Cioè estrazione: olio	5	10
<u>PREPARAZIONE ALIMENTARE COMPLETA PER LA SEMOLA DI SEMOLA DI GRANO DURO (senza glutine)</u>	40 mesi	912 mesi
Acqua	250	250
Zucchero	45	45
Farina	16	16
Crusca di grano e semola di multi cereali molini	20	20
Parmigiano Reggiano	10	10
Cioè estrazione: olio	5	10
<u>PREPARAZIONE ALIMENTARE COMPLETA PER LA SEMOLA DI SEMOLA DI GRANO DURO (senza glutine)</u>	40 mesi	912 mesi
Acqua	250	250
Zucchero	45	45
Farina	16	16
Crusca di grano e semola di multi cereali molini	20	20
Parmigiano Reggiano	10	10
Cioè estrazione: olio	5	10
<u>PREPARAZIONE ALIMENTARE COMPLETA PER LA SEMOLA DI SEMOLA DI GRANO DURO (senza glutine)</u>	40 mesi	912 mesi
Acqua	250	250
Zucchero	45	45
Farina	16	16
Crusca di grano e semola di multi cereali molini	20	20
Parmigiano Reggiano	10	10
Cioè estrazione: olio	5	10

<u>PREȚUL BISCUIȚILOR LA CĂMILĂ - CEREAL-FEINOLENOȘIOLIC CU CONȚINUT DE 5% SĂRURI AROMATIZATE</u>	40 mesi	9/12 mesi
Acidul	250	250
Săruri	25	25
Zăchime	76	76
Păstă	19	28
Creșterea și hrănirea animalelor multoale/semioale	22	22
Costul energiei - litru	5	10
<u>PREȚUL BISCUIȚILOR LA CĂMILĂ - CEREAL-FEINOLENOȘIOLIC CU CONȚINUT DE 5% SĂRURI AROMATIZATE, CĂRTE DE CĂRTE</u>	40 mesi	9/12 mesi
Acidul	150	150
Zăchime	26	26
Păstă	24	24
Săruri	24	24
Ricele	32	32
Creșterea și hrănirea animalelor multoale/semioale	22	22
Costul energiei - litru	5	10
<u>PREȚUL BISCUIȚILOR LA CĂMILĂ - CEREAL-FEINOLENOȘIOLIC CU CONȚINUT DE 5% SĂRURI AROMATIZATE, CĂRTE DE CĂRTE</u>	40 mesi	9/12 mesi
Acidul	150	150
Erzetă	15	15
Păstă	26	26
Ricele	22	22
Creșterea și hrănirea animalelor multoale/semioale	22	22
Costul energiei - litru	5	10
<u>PREȚUL BISCUIȚILOR LA CĂMILĂ - CEREAL-FEINOLENOȘIOLIC CU CONȚINUT DE 5% SĂRURI AROMATIZATE, CĂRTE DE CĂRTE</u>	40 mesi	9/12 mesi
Acidul	150	150
Săruri	25	25
Cartă	26	26
Ricele	22	22
Creșterea și hrănirea animalelor multoale/semioale	22	22
Costul energiei - litru	5	10
<u>PREȚUL BISCUIȚILOR LA CĂMILĂ - CEREAL-FEINOLENOȘIOLIC CU CONȚINUT DE 5% SĂRURI AROMATIZATE, CĂRTE DE CĂRTE</u>	40 mesi	9/12 mesi
Acidul	150	150
Fașă	25	25
Săruri	26	26
Ricele	22	22
Creșterea și hrănirea animalelor multoale/semioale	22	22
Costul energiei - litru	5	10
<u>PREȚUL BISCUIȚILOR LA CĂMILĂ - CEREAL-FEINOLENOȘIOLIC CU CONȚINUT DE 5% SĂRURI AROMATIZATE, CĂRTE DE CĂRTE</u>	40 mesi	9/12 mesi
Acidul	150	150
Cartă	24	24
Lactoză	32	32
Ricele	22	22
Creșterea și hrănirea animalelor multoale/semioale	22	22
Costul energiei - litru	5	10
<u>PREȚUL BISCUIȚILOR LA CĂMILĂ - CEREAL-FEINOLENOȘIOLIC CU CONȚINUT DE 5% SĂRURI AROMATIZATE, CĂRTE DE CĂRTE</u>	40 mesi	9/12 mesi
Acidul	150	150
Tarele	25	25
Cartă	24	24
Ricele	32	32
Creșterea și hrănirea animalelor multoale/semioale	22	22
Costul energiei - litru	5	10
<u>PREȚUL BISCUIȚILOR LA CĂMILĂ - CEREAL-FEINOLENOȘIOLIC CU CONȚINUT DE 5% SĂRURI AROMATIZATE, CĂRTE DE CĂRTE</u>	40 mesi	9/12 mesi
Acidul	150	150
Săruri	25	25
Zăchime	76	76
Ricele	19	28
Creșterea și hrănirea animalelor multoale/semioale	22	22
Costul energiei - litru	5	10
<u>PREȚUL BISCUIȚILOR LA CĂMILĂ - CEREAL-FEINOLENOȘIOLIC CU CONȚINUT DE 5% SĂRURI AROMATIZATE, CĂRTE DE CĂRTE</u>	40 mesi	9/12 mesi
Acidul	150	150
Zăchime	26	26
Păstă	24	24
Săruri	24	24
Lactoză	32	32
Creșterea și hrănirea animalelor multoale/semioale	22	22
Costul energiei - litru	5	10
<u>PREȚUL BISCUIȚILOR LA CĂMILĂ - CEREAL-FEINOLENOȘIOLIC CU CONȚINUT DE 5% SĂRURI AROMATIZATE, CĂRTE DE CĂRTE</u>	40 mesi	9/12 mesi
Acidul	150	150
Erzetă	15	15
Păstă	26	26
Lactoză	22	22
Creșterea și hrănirea animalelor multoale/semioale	22	22
Costul energiei - litru	5	10
<u>PREȚUL BISCUIȚILOR LA CĂMILĂ - CEREAL-FEINOLENOȘIOLIC CU CONȚINUT DE 5% SĂRURI AROMATIZATE, CĂRTE DE CĂRTE</u>	40 mesi	9/12 mesi
Acidul	150	150
Săruri	25	25
Cartă	26	26
Lactoză	22	22
Creșterea și hrănirea animalelor multoale/semioale	22	22
Costul energiei - litru	5	10

PREPARAZIONE DI PRODOTTI DI CARNE SECCATA (CARNI SECCATE) (C01.10.00.00.00.00) (carne seccata)	40 mesi	312 mesi
Acqua	150	150
Fagioli	15	15
Carote	10	10
Lupini	25	25
Carne di vacca (e capre) multi-specie/ovino	10	10
Ciò che rimane è altro	5	5
PREPARAZIONE DI PRODOTTI DI CARNE SECCATA (CARNI SECCATE) (C01.10.00.00.00.00) (carne seccata)	40 mesi	312 mesi
Acqua	150	150
Fagioli	15	15
Lupini	10	10
Lupini	10	10
Carne di vacca (e capre) multi-specie/ovino	20	20
Ciò che rimane è altro	5	5
PREPARAZIONE DI PRODOTTI DI CARNE SECCATA (CARNI SECCATE) (C01.10.00.00.00.00) (carne seccata)	40 mesi	312 mesi
Acqua	150	150
Tacche	15	15
Fagioli	15	15
Lupini	25	25
Carne di vacca (e capre) multi-specie/ovino	10	10
Ciò che rimane è altro	5	10
PREPARAZIONE DI PRODOTTI DI CARNE SECCATA (CARNI SECCATE) (C01.10.00.00.00.00) (carne seccata)	40 mesi	312 mesi
Acqua	150	150
Spinaci	15	15
Zucchine	10	10
Lupini	15	15
Carne di vacca (e capre) multi-specie/ovino	10	10
Ciò che rimane è altro	5	10
PREPARAZIONE DI PRODOTTI DI CARNE SECCATA (CARNI SECCATE) (C01.10.00.00.00.00) (carne seccata)	40 mesi	312 mesi
Acqua	150	150
Zucchine	10	10
Pastina	20	20
Carote	10	10
Pastina prima macinata	10	10
Sottacada di polve/sovracada di macinato/ovino/acuto	15	10
Ciò che rimane è altro	5	10
PREPARAZIONE DI PRODOTTI DI CARNE SECCATA (CARNI SECCATE) (C01.10.00.00.00.00) (carne seccata)	40 mesi	312 mesi
Acqua	150	150
Ersetta	15	15
Pastina	10	10
Pastina - prima in pasta	10	10
Sottacada di polve/sovracada di macinato/ovino/acuto	15	10
Ciò che rimane è altro	5	10
PREPARAZIONE DI PRODOTTI DI CARNE SECCATA (CARNI SECCATE) (C01.10.00.00.00.00) (carne seccata)	40 mesi	312 mesi
Acqua	150	150
Acqua	10	10
Fagioli	15	15
Pastina - prima in pasta	10	10
Sottacada di polve/sovracada di macinato/ovino/acuto	15	10
Ciò che rimane è altro	5	10
PREPARAZIONE DI PRODOTTI DI CARNE SECCATA (CARNI SECCATE) (C01.10.00.00.00.00) (carne seccata)	40 mesi	312 mesi
Acqua	150	150
Fagioli	10	10
Fagioli	15	15
Pastina - prima in pasta	10	10
Sottacada di polve/sovracada di macinato/ovino/acuto	15	10
Ciò che rimane è altro	5	10
PREPARAZIONE DI PRODOTTI DI CARNE SECCATA (CARNI SECCATE) (C01.10.00.00.00.00) (carne seccata)	40 mesi	312 mesi
Acqua	150	150
Fagioli	15	15
Lupini	10	10
Pastina - prima in pasta	10	10
Sottacada di polve/sovracada di macinato/ovino/acuto	15	10
Ciò che rimane è altro	5	10
PREPARAZIONE DI PRODOTTI DI CARNE SECCATA (CARNI SECCATE) (C01.10.00.00.00.00) (carne seccata)	40 mesi	312 mesi
Acqua	150	150
Tacche	15	15
Carote	10	10
Pastina - prima in pasta	10	10
Sottacada di polve/sovracada di macinato/ovino/acuto	15	10
Ciò che rimane è altro	5	10
PREPARAZIONE DI PRODOTTI DI CARNE SECCATA (CARNI SECCATE) (C01.10.00.00.00.00) (carne seccata)	40 mesi	312 mesi
Acqua	150	150
Tacche	15	15
Carote	10	10
Pastina - prima in pasta	10	10
Sottacada di polve/sovracada di macinato/ovino/acuto	15	10
Ciò che rimane è altro	5	10
PREPARAZIONE DI PRODOTTI DI CARNE SECCATA (CARNI SECCATE) (C01.10.00.00.00.00) (carne seccata)	40 mesi	312 mesi
Acqua	150	150
Spinaci	15	15
Zucchine	10	10
Pastina - prima in pasta	10	10
Sottacada di polve/sovracada di macinato/ovino/acuto	15	10
Ciò che rimane è altro	5	10

PASTURA BIOLOGICA IN RECCO VEGETALE (adulti e bambini) CON ENTICCHIE DESSERTATE	40 mesi	912 mesi
Acqua	250	250
Zucchine	24	24
Pasta	24	24
Carote	24	24
Pastina prima infanzia	20	20
Lentichie scarse decorticate	10	10
C. di estrazione: olio	5	10
PASTURA BIOLOGICA IN RECCO VEGETALE (adulti e bambini) CON ENTICCHIE DESSERTATE	40 mesi	912 mesi
Acqua	250	250
Erzack	25	25
Pasta	24	24
Pastina prima infanzia	20	20
Lentichie scarse decorticate	10	10
C. di estrazione: olio	5	10
PASTURA BIOLOGICA IN RECCO VEGETALE (adulti e bambini) CON ENTICCHIE DESSERTATE	40 mesi	912 mesi
Acqua	250	250
Carote	24	24
Carote	24	24
Pastina prima infanzia	20	20
Lentichie scarse decorticate	10	10
C. di estrazione: olio	5	10
PASTURA BIOLOGICA IN RECCO VEGETALE (adulti e bambini) CON ENTICCHIE DESSERTATE	40 mesi	912 mesi
Acqua	250	250
Fagioli	25	25
Carote	24	24
Pastina prima infanzia	20	20
Lentichie scarse decorticate	10	10
C. di estrazione: olio	5	10
PASTURA BIOLOGICA IN RECCO VEGETALE (adulti e bambini) CON ENTICCHIE DESSERTATE	40 mesi	912 mesi
Acqua	250	250
Carote	24	24
Lattuga	20	20
Pastina prima infanzia	20	20
Lentichie scarse decorticate	10	10
C. di estrazione: olio	5	10
PASTURA BIOLOGICA IN RECCO VEGETALE (adulti e bambini) CON ENTICCHIE DESSERTATE	40 mesi	912 mesi
Acqua	250	250
Fagioli	25	25
Carote	24	24
Pastina prima infanzia	20	20
Lentichie scarse decorticate	10	10
C. di estrazione: olio	5	10
PASTURA BIOLOGICA IN RECCO VEGETALE (adulti e bambini) CON ENTICCHIE DESSERTATE	40 mesi	912 mesi
Acqua	250	250
Spinaci	25	25
Zucchine	24	24
Pastina prima infanzia	20	20
Lentichie scarse decorticate	10	10
C. di estrazione: olio	5	10
PASTURA BIOLOGICA IN RECCO VEGETALE (adulti e bambini) CON LIEFFI ZATI	40 mesi	912 mesi
Acqua	250	250
Zucchine	24	24
Pasta	24	24
Carote	24	24
Pastina prima infanzia	20	20
Lieffi zati	5	5
C. di estrazione: olio	5	5
PASTURA BIOLOGICA IN RECCO VEGETALE (adulti e bambini) CON LIEFFI ZATI	40 mesi	912 mesi
Acqua	250	250
Erzack	25	25
Pasta	24	24
Pastina prima infanzia	20	20
Lieffi zati	5	5
C. di estrazione: olio	5	5
PASTURA BIOLOGICA IN RECCO VEGETALE (adulti e bambini) CON LIEFFI ZATI	40 mesi	912 mesi
Acqua	250	250
Carote	24	24
Carote	24	24
Pastina prima infanzia	20	20
Lieffi zati	5	5
C. di estrazione: olio	5	5

PASTINA BIOLOGICA IN BOCCHIO VEGETALE (arabide e avena) CON LIEVITAZIONE	40 mesi	
Acqua	250	
Fave di soia	45	
Carote	16	
Pastina prima in acqua	20	
Lievitato	5	
C. di estrazione: altro	5	
PASTINA BIOLOGICA IN BOCCHIO VEGETALE (arabide e avena) CON LIEVITAZIONE	40 mesi	
Acqua	250	
Carote	16	
Lactogen	10	
Pastina prima in acqua	20	
Lievitato	5	
C. di estrazione: altro	5	
PASTINA BIOLOGICA IN BOCCHIO VEGETALE (arabide e avena) CON LIEVITAZIONE	40 mesi	
Acqua	250	
Tarverolo	15	
Carote	16	
Pastina prima in acqua	20	
Lievitato	5	
C. di estrazione: altro	5	
PASTINA BIOLOGICA IN BOCCHIO VEGETALE (arabide e avena) CON LIEVITAZIONE	40 mesi	9,12 mesi
Acqua	250	250
Acquedina	16	10
Pastina	24	24
Carote	14	14
Insolubile	19	28
Pastina prima in acqua	20	20
C. di estrazione: altro	5	10
PASTINA BIOLOGICA IN BOCCHIO VEGETALE (arabide e avena) CON NASCELLO	40 mesi	9,12 mesi
Acqua	250	250
Ervello	15	15
Pastina	16	16
Insolubile	19	28
Pastina prima in acqua	20	20
C. di estrazione: altro	5	10
PASTINA BIOLOGICA IN BOCCHIO VEGETALE (arabide e avena) CON NASCELLO	40 mesi	9,12 mesi
Acqua	250	250
Carote	16	16
Carote	16	16
Insolubile	19	28
Pastina prima in acqua	20	20
C. di estrazione: altro	5	10
PASTINA BIOLOGICA IN BOCCHIO VEGETALE (arabide e avena) CON NASCELLO	40 mesi	9,12 mesi
Acqua	250	250
Fave di soia	45	45
Carote	16	16
Insolubile	19	28
Pastina prima in acqua	20	20
C. di estrazione: altro	5	10
PASTINA BIOLOGICA IN BOCCHIO VEGETALE (arabide e avena) CON NASCELLO	40 mesi	9,12 mesi
Acqua	250	250
Carote	16	16
Lactogen	10	10
Insolubile	19	28
Pastina prima in acqua	20	20
C. di estrazione: altro	5	10
PASTINA BIOLOGICA IN BOCCHIO VEGETALE (arabide e avena) CON NASCELLO	40 mesi	9,12 mesi
Acqua	250	250
Tarverolo	15	15
Carote	16	16
Insolubile	19	28
Pastina prima in acqua	20	20
C. di estrazione: altro	5	10
PASTINA BIOLOGICA IN BOCCHIO VEGETALE (arabide e avena) CON NASCELLO	40 mesi	9,12 mesi
Acqua	250	250
Spina	45	45
Zincherolo	16	14
Insolubile	19	28
Pastina prima in acqua	20	20
C. di estrazione: altro	5	10

<u>PASTA BIOLOGICA IN BICOCCHE VEGETALE (caviale, verdure e salsiccia) CON OMOGENEIZZATO CON CARNE</u>	40 mesi	912 mesi
Acqua	250	250
Omoogeneizzato con carne	40	50
Funghine	16	14
Pasta	24	21
Carote	44	44
Pastina prima infanzia	20	20
C. extra vergine - olio	5	10
<u>PASTA BIOLOGICA IN BICOCCHE VEGETALE (caviale e salsiccia) CON OMOGENEIZZATO CON CARNE</u>	40 mesi	912 mesi
Acqua	250	250
Omoogeneizzato con carne	40	50
Funghine	16	14
Pasta	26	25
Pastina prima infanzia	20	20
C. extra vergine - olio	5	10
<u>PASTA BIOLOGICA IN BICOCCHE VEGETALE (caviale e salsiccia) CON OMOGENEIZZATO CON CARNE</u>	40 mesi	912 mesi
Acqua	250	250
Omoogeneizzato con carne	40	50
Carote	44	44
Funghine	16	14
Pastina prima infanzia	20	20
C. extra vergine - olio	5	10
<u>PASTA BIOLOGICA IN BICOCCHE VEGETALE (caviale e salsiccia) CON OMOGENEIZZATO CON CARNE</u>	40 mesi	912 mesi
Acqua	250	250
Omoogeneizzato con carne	40	50
Funghine	15	15
Carote	46	45
Pastina prima infanzia	20	20
C. extra vergine - olio	5	10
<u>PASTA BIOLOGICA IN BICOCCHE VEGETALE (caviale e salsiccia) CON OMOGENEIZZATO CON CARNE</u>	40 mesi	912 mesi
Acqua	250	250
Omoogeneizzato con carne	40	50
Funghine	16	14
Pasta	20	20
C. extra vergine - olio	5	10
<u>PASTA BIOLOGICA IN BICOCCHE VEGETALE (caviale e salsiccia) CON OMOGENEIZZATO CON CARNE</u>	40 mesi	912 mesi
Acqua	250	250
Omoogeneizzato con carne	40	50
Funghine	16	14
Pasta	20	20
C. extra vergine - olio	5	10
<u>PASTA BIOLOGICA IN BICOCCHE VEGETALE (caviale e salsiccia) CON OMOGENEIZZATO CON CARNE</u>	40 mesi	912 mesi
Acqua	250	250
Omoogeneizzato con carne	40	50
Funghine	15	15
Carote	46	45
Pastina prima infanzia	20	20
C. extra vergine - olio	5	10
<u>PASTA BIOLOGICA IN BICOCCHE VEGETALE (caviale e salsiccia) CON OMOGENEIZZATO CON CARNE</u>	40 mesi	912 mesi
Acqua	250	250
Omoogeneizzato con carne	40	50
Funghine	15	15
Carote	46	45
Pastina prima infanzia	20	20
C. extra vergine - olio	5	10
<u>PASTA BIOLOGICA IN BICOCCHE VEGETALE (caviale e salsiccia) CON OMOGENEIZZATO CON CARNE</u>	40 mesi	912 mesi
Acqua	250	250
Omoogeneizzato con carne	40	50
Funghine	16	14
Pasta	24	21
Carote	44	44
Pastina prima infanzia	20	20
C. extra vergine - olio	5	10
<u>PASTA BIOLOGICA IN BICOCCHE VEGETALE (caviale e salsiccia) CON OMOGENEIZZATO CON PESCE</u>	40 mesi	912 mesi
Acqua	250	250
Omoogeneizzato con pesce	40	50
Funghine	16	14
Pasta	24	21
Carote	44	44
Pastina prima infanzia	20	20
C. extra vergine - olio	5	10
<u>PASTA BIOLOGICA IN BICOCCHE VEGETALE (caviale e salsiccia) CON OMOGENEIZZATO CON PESCE</u>	40 mesi	912 mesi
Acqua	250	250
Omoogeneizzato con pesce	40	50
Funghine	16	14
Pasta	26	25
Pastina prima infanzia	20	20
C. extra vergine - olio	5	10
<u>PASTA BIOLOGICA IN BICOCCHE VEGETALE (caviale e salsiccia) CON OMOGENEIZZATO CON PESCE</u>	40 mesi	912 mesi
Acqua	250	250
Omoogeneizzato con pesce	40	50
Funghine	15	15
Carote	46	45
Pastina prima infanzia	20	20
C. extra vergine - olio	5	10
<u>PASTA BIOLOGICA IN BICOCCHE VEGETALE (caviale e salsiccia) CON OMOGENEIZZATO CON PESCE</u>	40 mesi	912 mesi
Acqua	250	250
Omoogeneizzato con pesce	40	50
Funghine	16	14
Pasta	20	20
C. extra vergine - olio	5	10

<u>PASTA BIOLOGICA IN BOCCHIONE VEGETALE (farina di grano duro) CON OMOGENEIZZATO CON PESCE</u>	40 mesi	912 mesi
Acqua	250	250
Omoogeneizzato con pesce	40	40
Carote	16	16
Latte	10	10
Pastina prima infanzia	10	10
Cioestronegine : olio	5	10
<u>PASTA BIOLOGICA IN BOCCHIONE VEGETALE (farina di grano duro) CON OMOGENEIZZATO CON PESCE</u>	40 mesi	912 mesi
Acqua	250	250
Omoogeneizzato con pesce	40	40
Tacche	15	15
Carote	16	16
Pastina prima infanzia	10	10
Cioestronegine : olio	5	10
<u>PASTA BIOLOGICA IN BOCCHIONE VEGETALE (farina di grano duro) CON OMOGENEIZZATO CON PESCE</u>	40 mesi	912 mesi
Acqua	250	250
Omoogeneizzato con pesce	40	40
Spinaci	15	15
Zucchini	10	10
Pastina prima infanzia	10	10
Cioestronegine : olio	5	10
<u>PASTA BIOLOGICA IN BOCCHIONE VEGETALE (farina di grano duro) CON OMOGENEIZZATO CON PESCE</u>	40 mesi	912 mesi
Acqua	250	250
Zucchini	16	16
Pastina	14	14
Carote	11	11
Pastina prima infanzia	10	10
Parmigiano Reggiano	10	10
Cioestronegine : olio	5	10
<u>PASTA BIOLOGICA IN BOCCHIONE VEGETALE (farina di grano duro) CON OMOGENEIZZATO CON PESCE</u>	40 mesi	912 mesi
Acqua	250	250
Erzetta	15	15
Pastina	16	16
Pastina prima infanzia	10	10
Parmigiano Reggiano	10	10
Cioestronegine : olio	5	10
<u>PASTA BIOLOGICA IN BOCCHIONE VEGETALE (farina di grano duro) CON OMOGENEIZZATO CON PESCE</u>	40 mesi	912 mesi
Acqua	250	250
Zucca	15	15
Carote	16	16
Pastina prima infanzia	10	10
Parmigiano Reggiano	10	10
Cioestronegine : olio	5	10
<u>PASTA BIOLOGICA IN BOCCHIONE VEGETALE (farina di grano duro) CON OMOGENEIZZATO CON PESCE</u>	40 mesi	912 mesi
Acqua	250	250
Fagioli	15	15
Carote	16	16
Pastina prima infanzia	10	10
Parmigiano Reggiano	10	10
Cioestronegine : olio	5	10
<u>PASTA BIOLOGICA IN BOCCHIONE VEGETALE (farina di grano duro) CON OMOGENEIZZATO CON PESCE</u>	40 mesi	912 mesi
Acqua	250	250
Carote	16	16
Latte	10	10
Pastina prima infanzia	10	10
Parmigiano Reggiano	10	10
Cioestronegine : olio	5	10
<u>PASTA BIOLOGICA IN BOCCHIONE VEGETALE (farina di grano duro) CON OMOGENEIZZATO CON PESCE</u>	40 mesi	912 mesi
Acqua	250	250
Tacche	15	15
Carote	16	16
Pastina prima infanzia	10	10
Parmigiano Reggiano	10	10
Cioestronegine : olio	5	10
<u>PASTA BIOLOGICA IN BOCCHIONE VEGETALE (farina di grano duro) CON OMOGENEIZZATO CON PESCE</u>	40 mesi	912 mesi
Acqua	250	250
Spinaci	15	15
Zucchini	10	10
Pastina prima infanzia	10	10
Parmigiano Reggiano	10	10
Cioestronegine : olio	5	10
<u>PASTA BIOLOGICA IN BOCCHIONE VEGETALE (farina di grano duro) CON OMOGENEIZZATO CON PESCE</u>	40 mesi	912 mesi
Acqua	250	250
Zucchini	16	16
Pastina	14	14
Carote	11	11
Parmigiano	10	10
Pastina prima infanzia	10	10
Cioestronegine : olio	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e piselli) CON OLIO D'OLIVA	40 mesi	9,12 mesi
Acqua	250	250
Carote	25	25
Piselli	16	16
Pastina	19	28
Pastina prima infanzia	22	22
C. extravergine d'oliva	5	10
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e piselli) CON OLIO D'OLIVA	40 mesi	9,12 mesi
Acqua	250	250
Carote	25	25
Piselli	16	16
Pastina	19	28
Pastina prima infanzia	22	22
C. extravergine d'oliva	5	10
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e piselli) CON OLIO D'OLIVA	40 mesi	9,12 mesi
Acqua	250	250
Piselli	15	15
Carote	16	16
Pastina	19	28
Pastina prima infanzia	22	22
C. extravergine d'oliva	5	10
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e piselli) CON OLIO D'OLIVA	40 mesi	9,12 mesi
Acqua	250	250
Carote	26	26
Piselli	16	16
Pastina	19	28
Pastina prima infanzia	22	22
C. extravergine d'oliva	5	10
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e piselli) CON OLIO D'OLIVA	40 mesi	9,12 mesi
Acqua	250	250
Carote	25	25
Piselli	16	16
Pastina	19	28
Pastina prima infanzia	22	22
C. extravergine d'oliva	5	10
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e piselli) CON OLIO D'OLIVA	40 mesi	9,12 mesi
Acqua	250	250
Carote	26	26
Piselli	16	16
Pastina	19	28
Pastina prima infanzia	22	22
C. extravergine d'oliva	5	10
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e piselli) CON OLIO D'OLIVA	40 mesi	9,12 mesi
Acqua	250	250
Carote	25	25
Piselli	16	16
Pastina	19	28
Pastina prima infanzia	22	22
C. extravergine d'oliva	5	10
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e piselli) CON OLIO D'OLIVA	40 mesi	9,12 mesi
Acqua	250	250
Carote	25	25
Piselli	16	16
Pastina	19	28
Pastina prima infanzia	22	22
C. extravergine d'oliva	5	10
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e piselli) CON OLIO D'OLIVA	40 mesi	9,12 mesi
Acqua	250	250
Carote	25	25
Piselli	16	16
Pastina	19	28
Pastina prima infanzia	22	22
C. extravergine d'oliva	5	10
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e piselli) CON OLIO D'OLIVA	40 mesi	9,12 mesi
Acqua	250	250
Carote	25	25
Piselli	16	16
Pastina	19	28
Pastina prima infanzia	22	22
C. extravergine d'oliva	5	10
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e piselli) CON OLIO D'OLIVA	40 mesi	9,12 mesi
Acqua	250	250
Carote	25	25
Piselli	16	16
Pastina	19	28
Pastina prima infanzia	22	22
C. extravergine d'oliva	5	10
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e piselli) CON OLIO D'OLIVA	40 mesi	9,12 mesi
Acqua	250	250
Carote	25	25
Piselli	16	16
Pastina	19	28
Pastina prima infanzia	22	22
C. extravergine d'oliva	5	10
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e piselli) CON OLIO D'OLIVA	40 mesi	9,12 mesi
Acqua	250	250
Carote	25	25
Piselli	16	16
Pastina	19	28
Pastina prima infanzia	22	22
C. extravergine d'oliva	5	10
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e piselli) CON OLIO D'OLIVA	40 mesi	9,12 mesi
Acqua	250	250
Carote	25	25
Piselli	16	16
Pastina	19	28
Pastina prima infanzia	22	22
C. extravergine d'oliva	5	10
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e piselli) CON OLIO D'OLIVA	40 mesi	9,12 mesi
Acqua	250	250
Carote	25	25
Piselli	16	16
Pastina	19	28
Pastina prima infanzia	22	22
C. extravergine d'oliva	5	10

PASTINA BIOLOGICA IN BICOCCHE VEGETALE (senza glutine) CON RICOTTA BIOLOGICA		
Acqua	40 mesi	910 mesi
Tavole	150	150
Carote	25	25
Carof.	26	26
Ricotta	20	20
Pastina prima marca	20	20
C. di estrazione: olio	5	10
PASTINA BIOLOGICA IN BICOCCHE VEGETALE (senza glutine) CON RICOTTA BIOLOGICA		
Acqua	40 mesi	912 mesi
Spirito	150	150
Spirito	15	15
Zucchine	16	16
Ricotta	20	20
Pastina prima marca	20	20
C. di estrazione: olio	5	10
PASTINA BIOLOGICA IN BICOCCHE VEGETALE (senza glutine) CON RICOTTA BIOLOGICA		
Acqua	40 mesi	910 mesi
Zucchine	150	150
Pastina	16	16
Carote	20	20
Lave	24	24
Lave	25	25
Pastina prima marca	20	20
C. di estrazione: olio	5	10
PASTINA BIOLOGICA IN BICOCCHE VEGETALE (senza glutine) CON RICOTTA BIOLOGICA		
Acqua	40 mesi	910 mesi
Tronchi	150	150
Pastina	25	25
Lave	26	26
Pastina prima marca	20	20
C. di estrazione: olio	5	10
PASTINA BIOLOGICA IN BICOCCHE VEGETALE (senza glutine) CON UOVO BIOLOGICO		
Acqua	40 mesi	910 mesi
Tronchi	150	150
Carote	25	25
Lave	26	26
Pastina prima marca	20	20
C. di estrazione: olio	5	10
PASTINA BIOLOGICA IN BICOCCHE VEGETALE (senza glutine) CON UOVO BIOLOGICO		
Acqua	40 mesi	912 mesi
Tronchi	150	150
Fagioli	15	15
Carote	26	26
Lave	15	15
Pastina prima marca	20	20
C. di estrazione: olio	5	10
PASTINA BIOLOGICA IN BICOCCHE VEGETALE (senza glutine) CON UOVO BIOLOGICO		
Acqua	40 mesi	912 mesi
Tronchi	150	150
Carote	16	16
Fagioli	20	20
Lave	25	25
Pastina prima marca	20	20
C. di estrazione: olio	5	10
PASTINA BIOLOGICA IN BICOCCHE VEGETALE (senza glutine) CON UOVO BIOLOGICO		
Acqua	40 mesi	910 mesi
Tronchi	150	150
Carote	25	25
Lave	25	25
Pastina prima marca	20	20
C. di estrazione: olio	5	10
PASTINA BIOLOGICA IN BICOCCHE VEGETALE (senza glutine) CON UOVO BIOLOGICO		
Acqua	40 mesi	910 mesi
Spirito	150	150
Spirito	25	25
Zucchine	16	16
Lave	25	25
Pastina prima marca	20	20
C. di estrazione: olio	5	10

<u>FRUTTA FRESCA/OMOGENEIZZATO</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Omogeneizzato frutta	104	104
Mele	93	93
Pera	90	90
Banane	64	64

<u>MERENDE</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Yogurt naturale	125	125
Omogeneizzato frutta	104	104

Menù di emergenza

<u>MENU' DI EMERGENZA BAMBINI CALDO</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
<u>CREMA DI RISO BIOLOGICA CON PARMIGIANO REGGIANO</u>		
Acqua	250	250
Crema di riso	30	30
Zucchine	26	26
Patate	24	24
Carote	24	24
Parmigiano reggiano	10	10
Olio extravergine di oliva	6	10
<u>Frutta</u>		
Omogeneizzato frutta	104	104
<u>MENU' DI EMERGENZA BAMBINI FREDDO</u>		
Latte di seguito	120	120
Omogeneizzato frutta	104	104
Omogeneizzato formaggino	80	80
Biscotti	15	15
Purea di frutta/Omogeneizzato frutta	100/104	100/104
Biscotti	15	15

Per la verifica delle grammature degli alimenti che non prevedono la cattura, quali formaggi, frutta, ortaggi da servire crudi e insalata, questi ultimi al netto degli eventuali condimenti, le parti concordano che il peso in grammi della singola porzione di tali alimenti, possa discostarsi dal valore medio previsto di una quota massima del 5% sia in diminuzione che in aumento. Tale scostamento del 5% rispetto al valore medio non è previsto per il Pane (di tutte le tipologie), per i Crostini e per il Parmigiano grattugiato (insacchettato per la successiva aggiunta alla pietanza), riguardo ai quali la Società dovrà rispettare e somministrare ad ogni utente il valore medio indicato nelle tabelle di cui sopra.

MINI AS / IN C.O. ANFNO 2023/24
GRANMATURE A COTTO
PRIMI PASTI

	GRAMMATURE A COTTO			
	13/25 mesi	13/30 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
CREMA DI CANNELLINI CON PASTA BIOLOGICA	GRAMMATURE A COTTO			
	13/25 mesi	13/30 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	162	198	248	312
MINISTRAD'ORZO BIOLOGICO	GRAMMATURE A COTTO			
	13/25 mesi	13/30 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	162	198	276	342
PASSATO DI VERDURA CON PASTA DI FERRO BIOLOGICO	GRAMMATURE A COTTO			
	13/25 mesi	13/30 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	117	143	270	333
PASSATO DI VERDURA CON RISO	GRAMMATURE A COTTO			
	13/25 mesi	13/30 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	117	143	270	333
PASTA BIOLOGICA A GHI ABOMI	GRAMMATURE A COTTO			
	13/25 mesi	13/30 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	72	98	144	174
PASTA BIOLOGICA AL PESTO	GRAMMATURE A COTTO			
	13/25 mesi	13/30 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	72	94	152	168
PASTA BIOLOGICA AL POMODORO BIOLOGICO	GRAMMATURE A COTTO			
	13/25 mesi	13/30 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	95	116	136	242
PASTA BIOLOGICA AL POMODORO BIOLOGICO E BASILICO	GRAMMATURE A COTTO			
	13/25 mesi	13/30 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	95	116	136	242
PASTA BIOLOGICA AL BACON DI VITELLONE	GRAMMATURE A COTTO			
	13/25 mesi	13/30 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	134	164	240	307
PASTA INTEGRALE BIOLOGICA ALLA PIZZAIOLA	GRAMMATURE A COTTO			
	13/25 mesi	13/30 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	95	116	136	242
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO CON VERDURE	GRAMMATURE A COTTO			
	13/25 mesi	13/30 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	126	157	234	283
POLENTA BIOLOGICA	GRAMMATURE A COTTO			
	13/25 mesi	13/30 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	111	140	207	253
PUREE DI PATATE	GRAMMATURE A COTTO			
	13/25 mesi	13/30 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	120	151	222	308
RISOTTO AL POMODORO BIOLOGICO E BASILICO	GRAMMATURE A COTTO			
	13/25 mesi	13/30 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	168	192	198	221
RISOTTO ALLA FARMIGIANA	GRAMMATURE A COTTO			
	13/25 mesi	13/30 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	168	192	170	213
RISOTTO ALLO ZAFFERANO	GRAMMATURE A COTTO			
	13/25 mesi	13/30 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	168	192	198	224
RISOTTO CON ZUCCA	GRAMMATURE A COTTO			
	13/25 mesi	13/30 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	168	192	203	248

MENU ASUNTUO N.º 2023/24
GRAMMATURE A COTTO
SECONDI PIATTI

	GRAMMATURE A COTTO			
	13/25 mesi	13/26 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
BACCONCHI DI TACCHINO CON VERDURE	GRAMMATURE A COTTO			
	13/25 mesi	13/26 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	72	86	180	220
BRUSCHETTI DI VITELLI ONEF CON VERDURE	GRAMMATURE A COTTO			
	13/25 mesi	13/26 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	81	95	185	231
FRITTATINA	GRAMMATURE A COTTO			
	13/25 mesi	13/26 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	78	77	60	111
FRITTATINA CON ERBETTE	GRAMMATURE A COTTO			
	13/25 mesi	13/26 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	23	28	108	122
FANTOCCHIE IN UMIDO CON POMODORO BIOLOGICO	GRAMMATURE A COTTO			
	13/25 mesi	13/26 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	99	119	180	220
NASELLO AL LIMONE	GRAMMATURE A COTTO			
	13/25 mesi	13/26 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	35	43	100	123
NASELLO AL POMODORO BIOLOGICO	GRAMMATURE A COTTO			
	13/25 mesi	13/26 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	49	46	120	143
NASELLO GRATINATO	GRAMMATURE A COTTO			
	13/25 mesi	13/26 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	31	37	82	112
PLATESSA ALLA MUGNAIA	GRAMMATURE A COTTO			
	13/25 mesi	13/26 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	35	43	100	123
POLPETTINE DI POLLO BIOLOGICO CON VERDURE	GRAMMATURE A COTTO			
	13/25 mesi	13/26 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	72	88	180	199
SFORMATO CON FANTOCCHIE	GRAMMATURE A COTTO			
	13/25 mesi	13/26 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	45	55	110	125
TORTINO CON PATATE E PISELLI	GRAMMATURE A COTTO			
	13/25 mesi	13/26 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	68	49	134	154

MENU ASUNTUO ALFEBNO 2023/24
GRAMMATURE A COTTO
CONDIZIONI

	GRAMMATURE A COTTO			
	13/25 mesi	15/26 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
CAROTE BRASATE	59	72	55	115
	GRAMMATURE A COTTO			
	13/25 mesi	15/26 mesi	Adulti	Adulti
FRUTTE ALL'OLIO	g	g	g	g
	59	71	59	121
	GRAMMATURE A COTTO			
FASCIUINI ALL'OLIO	13/25 mesi	15/26 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	82	86	77	94
FASCIUINI GRATATE ALL'OLIO	13/25 mesi	15/26 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	68	82	102	127
FINOCCHI GRATINATI	13/25 mesi	15/26 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	50	51	63	82
PURE' DI ZUCCA	13/25 mesi	15/26 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	81	86	102	127
SPINACI ALL'OLIO	13/25 mesi	15/26 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	59	71	59	121
ZUCCHINE TRIFOLATE	13/25 mesi	15/26 mesi	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	41	40	51	96

MENÙ ALIMENTARE ABBONDO 2023/24
 GRAMMATURE A COTTO
 (VERIFICHE EMBALLAGGIO)

Verifica grammature al cotto

PASTA BIOLOGICA OLIO E PARMIGIANO	GRAMMATURE A COTTO			
	12/56 anni	13/55 anni	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	52	58	114	115

TAGLIOLINI ALL'OLIO	GRAMMATURE A COTTO			
	12/56 anni	13/55 anni	Adulti	Adulti
	g	g	g	g
	52	55	75	59

Per la verifica delle grammature di alimenti al cotto, le parti concordano che il peso in grammi di una singola porzione di tali alimenti, possa discostarsi dal valore medio previsto, di un punto massimo del 5% sia in diminuzione che in aumento

Grammature a cotto
Menù asili nido 4/12 mesi - inverno 2023/2024

CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON CARNE FRESCA (patate, carote e zucchine)	GRAMMATURE A COTTO			
	18 mesi	18 mesi	0/12 mesi	0/12 mesi
	g	g	g	g
	252	336	270	330
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON CARNE FRESCA (patate ed erbatte)	GRAMMATURE A COTTO			
	48 mesi	48 mesi	0/12 mesi	0/12 mesi
	g	g	g	g
	252	336	270	330
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON CARNE FRESCA (carote e zucca)	GRAMMATURE A COTTO			
	18 mesi	18 mesi	0/12 mesi	0/12 mesi
	g	g	g	g
	242	316	220	280
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON CARNE FRESCA (carote e fagiolini)	GRAMMATURE A COTTO			
	48 mesi	48 mesi	0/12 mesi	0/12 mesi
	g	g	g	g
	242	316	220	280
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON CARNE FRESCA (carote e lattuga)	GRAMMATURE A COTTO			
	48 mesi	48 mesi	0/12 mesi	0/12 mesi
	g	g	g	g
	252	336	270	330
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON CARNE FRESCA (carote e taccole)	GRAMMATURE A COTTO			
	48 mesi	48 mesi	0/12 mesi	0/12 mesi
	g	g	g	g
	242	316	220	280
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON CARNE FRESCA (spinaci e zucchine)	GRAMMATURE A COTTO			
	48 mesi	48 mesi	0/12 mesi	0/12 mesi
	g	g	g	g
	252	316	220	330
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON LENTICCHIE DECORTICATE (patate, carote e zucchine)	GRAMMATURE A COTTO			
	48 mesi	48 mesi	0/12 mesi	0/12 mesi
	g	g	g	g
	261	316	226	320
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON LENTICCHIE DECORTICATE (patate ed erbatte)	GRAMMATURE A COTTO			
	40 mesi	40 mesi	0/12 mesi	0/12 mesi
	g	g	g	g
	261	316	226	320
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON LENTICCHIE DECORTICATE (carote e zucca)	GRAMMATURE A COTTO			
	48 mesi	48 mesi	0/12 mesi	0/12 mesi
	g	g	g	g
	261	316	226	320
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON LENTICCHIE DECORTICATE (carote e fagiolini)	GRAMMATURE A COTTO			
	48 mesi	48 mesi	0/12 mesi	0/12 mesi
	g	g	g	g
	261	316	226	320
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON LENTICCHIE DECORTICATE (carote e lattuga)	GRAMMATURE A COTTO			
	48 mesi	48 mesi	0/12 mesi	0/12 mesi
	g	g	g	g
	261	316	226	320
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON LENTICCHIE DECORTICATE (carote e taccola)	GRAMMATURE A COTTO			
	48 mesi	48 mesi	0/12 mesi	0/12 mesi
	g	g	g	g
	261	316	226	320
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON LENTICCHIE DECORTICATE (spinaci e zucchine)	GRAMMATURE A COTTO			
	40 mesi	40 mesi	0/12 mesi	0/12 mesi
	g	g	g	g
	261	316	226	320

Grammature a cotto
Menù asili nido 4/12 mesi - inverno 2023/2024

CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON NASELLO (patate, carote e zucchine)	GRAMMIATURE A COTTO			
	4/12 mesi	4/12 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	288	272	276	274
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON NASELLO (patate ed erbeffe)	GRAMMIATURE A COTTO			
	4/12 mesi	4/12 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	288	272	276	274
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON NASELLO (carote e zucca)	GRAMMIATURE A COTTO			
	4/12 mesi	4/12 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	288	272	276	274
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON NASELLO (carote e fagiolini)	GRAMMIATURE A COTTO			
	4/12 mesi	4/12 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	288	272	276	274
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON NASELLO (carote e lattuga)	GRAMMIATURE A COTTO			
	4/12 mesi	4/12 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	288	272	276	274
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON NASELLO (carote e taccole)	GRAMMIATURE A COTTO			
	4/12 mesi	4/12 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	288	272	276	274
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON NASELLO (spinaci e zucchine)	GRAMMIATURE A COTTO			
	4/12 mesi	4/12 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	288	272	276	274
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON LIOFILIZZATO (patate, carote e zucchine)	4/12 mesi		4/12 mesi	
	g	g	g	g
	270	270	270	270
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON LIOFILIZZATO (patate ed erbeffe)	4/12 mesi		4/12 mesi	
	g	g	g	g
	270	270	270	270
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON LIOFILIZZATO (carote e zucca)	4/12 mesi		4/12 mesi	
	g	g	g	g
	270	270	270	270
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON LIOFILIZZATO (carote e fagiolini)	4/12 mesi		4/12 mesi	
	g	g	g	g
	270	270	270	270
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON LIOFILIZZATO (carote e lattuga)	4/12 mesi		4/12 mesi	
	g	g	g	g
	270	270	270	270
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON LIOFILIZZATO (carote e taccola)	4/12 mesi		4/12 mesi	
	g	g	g	g
	270	270	270	270
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON LIOFILIZZATO (spinaci e zucchine)	4/12 mesi		4/12 mesi	
	g	g	g	g
	270	270	270	270

Grammature a cotto
Menù asili nido 4/12 mesi - Inverno 2023/2024

CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON CARNE (patate, carote e zucchine)	GRAMMATURE A COTTO			
	18 mesi	18 mesi	0/12 mesi	0/12 mesi
	g	g	g	g
	270	330	330	374
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON CARNE (patate ed erbe)	GRAMMATURE A COTTO			
	48 mesi	48 mesi	0/12 mesi	0/12 mesi
	g	g	g	g
	270	330	330	374
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON CARNE (carote e zucca)	GRAMMATURE A COTTO			
	18 mesi	18 mesi	0/12 mesi	0/12 mesi
	g	g	g	g
	270	330	330	374
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON CARNE (carote e fagiolini)	GRAMMATURE A COTTO			
	48 mesi	48 mesi	0/12 mesi	0/12 mesi
	g	g	g	g
	270	330	330	374
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON CARNE (carote e lattuga)	GRAMMATURE A COTTO			
	48 mesi	48 mesi	0/12 mesi	0/12 mesi
	g	g	g	g
	270	330	330	374
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON CARNE (carote e taccole)	GRAMMATURE A COTTO			
	48 mesi	48 mesi	0/12 mesi	0/12 mesi
	g	g	g	g
	270	330	330	374
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON CARNE (spinaci e zucchine)	GRAMMATURE A COTTO			
	48 mesi	48 mesi	0/12 mesi	0/12 mesi
	g	g	g	g
	270	330	330	374
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON PESCE (patate, carote e zucchine)	GRAMMATURE A COTTO			
	18 mesi	18 mesi	0/12 mesi	0/12 mesi
	g	g	g	g
	270	330	330	374
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON PESCE (patate ed erbe)	GRAMMATURE A COTTO			
	48 mesi	48 mesi	0/12 mesi	0/12 mesi
	g	g	g	g
	270	330	330	374
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON PESCE (carote e zucca)	GRAMMATURE A COTTO			
	18 mesi	18 mesi	0/12 mesi	0/12 mesi
	g	g	g	g
	270	330	330	374
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON PESCE (carote e fagiolini)	GRAMMATURE A COTTO			
	48 mesi	48 mesi	0/12 mesi	0/12 mesi
	g	g	g	g
	270	330	330	374
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON PESCE (carote e lattuga)	GRAMMATURE A COTTO			
	48 mesi	48 mesi	0/12 mesi	0/12 mesi
	g	g	g	g
	270	330	330	374
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON PESCE (carote e taccole)	GRAMMATURE A COTTO			
	18 mesi	18 mesi	0/12 mesi	0/12 mesi
	g	g	g	g
	270	330	330	374
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON PESCE (spinaci e zucchine)	GRAMMATURE A COTTO			
	48 mesi	48 mesi	0/12 mesi	0/12 mesi
	g	g	g	g
	270	330	330	374
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON PARMIGIANO REGGIANO (patate, carote e zucchine)	GRAMMATURE A COTTO			
	18 mesi	18 mesi	0/12 mesi	0/12 mesi
	g	g	g	g
	242	302	302	346

Grammature a cotto
Menù asili nido 4/12 mesi - inverno 2023/2024

CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON PARMIGIANO REGGIANO (patate ed erbetta)	GRAMMATURE A COTTO			
	4E mesi	4F mesi	8/12 mesi	8/12 mesi
	g	g	g	g
	252	306	252	306
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON PARMIGIANO REGGIANO (carote e zucca)	GRAMMATURE A COTTO			
	4E mesi	4F mesi	8/12 mesi	8/12 mesi
	g	g	g	g
	252	306	252	306
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON PARMIGIANO REGGIANO (carote e fagiolini)	GRAMMATURE A COTTO			
	4E mesi	4F mesi	8/12 mesi	8/12 mesi
	g	g	g	g
	252	306	252	306
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON PARMIGIANO REGGIANO (carote e lattuga)	GRAMMATURE A COTTO			
	4E mesi	4F mesi	8/12 mesi	8/12 mesi
	g	g	g	g
	252	306	252	306
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON PARMIGIANO REGGIANO (carote e taccole)	GRAMMATURE A COTTO			
	4E mesi	4F mesi	8/12 mesi	8/12 mesi
	g	g	g	g
	252	306	252	306
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON PARMIGIANO REGGIANO (spinaci e zucchine)	GRAMMATURE A COTTO			
	4E mesi	4F mesi	8/12 mesi	8/12 mesi
	g	g	g	g
	252	306	252	306
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON PLATESSA (patate, carote e zucchine)	GRAMMATURE A COTTO			
	4E mesi	4F mesi	8/12 mesi	8/12 mesi
	g	g	g	g
	288	352	288	352
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON PLATESSA (patate ed erbatte)	GRAMMATURE A COTTO			
	4E mesi	4F mesi	8/12 mesi	8/12 mesi
	g	g	g	g
	288	352	288	352
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON PLATESSA (carote e zucca)	GRAMMATURE A COTTO			
	4E mesi	4F mesi	8/12 mesi	8/12 mesi
	g	g	g	g
	288	352	300	374
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON PLATESSA (carote e fagiolini)	GRAMMATURE A COTTO			
	4E mesi	4F mesi	8/12 mesi	8/12 mesi
	g	g	g	g
	288	352	300	374
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON PLATESSA (carote e lattuga)	GRAMMATURE A COTTO			
	4E mesi	4F mesi	8/12 mesi	8/12 mesi
	g	g	g	g
	288	352	300	374
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON PLATESSA (carote e taccole)	GRAMMATURE A COTTO			
	4E mesi	4F mesi	8/12 mesi	8/12 mesi
	g	g	g	g
	288	352	300	374
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON PLATESSA (spinaci e zucchine)	GRAMMATURE A COTTO			
	4E mesi	4F mesi	8/12 mesi	8/12 mesi
	g	g	g	g
	288	352	300	374
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON RICOTTA BIOLOGICA (patate, carote e zuccina)	GRAMMATURE A COTTO			
	4E mesi	4F mesi	8/12 mesi	8/12 mesi
	g	g	g	g
	270	330	270	330

Grammature a cotto
Menù asili nido 4/12 mesi - inverno 2023/2024

CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON RICOTTA BIOLOGICA (patate ed erbatte)	GRAMMATURE A COTTO			
	4E mesi	4F mesi	8/12 mesi	8/12 mesi
	g	g	g	g
	270	330	270	330
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON RICOTTA BIOLOGICA (carote e zucca)	GRAMMATURE A COTTO			
	4E mesi	4F mesi	8/12 mesi	8/12 mesi
	g	g	g	g
	270	330	270	330
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON RICOTTA BIOLOGICA (carote e fagiolini)	GRAMMATURE A COTTO			
	4E mesi	4F mesi	8/12 mesi	8/12 mesi
	g	g	g	g
	270	330	270	330
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON RICOTTA BIOLOGICA (carote e lattuga)	GRAMMATURE A COTTO			
	4E mesi	4F mesi	8/12 mesi	8/12 mesi
	g	g	g	g
	270	330	270	330
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON RICOTTA BIOLOGICA (carote e taccole)	GRAMMATURE A COTTO			
	4E mesi	4F mesi	8/12 mesi	8/12 mesi
	g	g	g	g
	270	330	270	330
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON RICOTTA BIOLOGICA (spinaci e zucchine)	GRAMMATURE A COTTO			
	4E mesi	4F mesi	8/12 mesi	8/12 mesi
	g	g	g	g
	270	330	270	330
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON UOVO BIOLOGICO (patate, carote e zucchine)	GRAMMATURE A COTTO			
	4E mesi	4F mesi	8/12 mesi	8/12 mesi
	g	g	g	g
	252	330	252	330
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON UOVO BIOLOGICO (patata ed erbatte)	GRAMMATURE A COTTO			
	4E mesi	4F mesi	8/12 mesi	8/12 mesi
	g	g	g	g
	252	318	252	318
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON UOVO BIOLOGICO (carote e zucca)	GRAMMATURE A COTTO			
	4E mesi	4F mesi	8/12 mesi	8/12 mesi
	g	g	g	g
	252	330	252	330
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON UOVO BIOLOGICO (carote e fagiolini)	GRAMMATURE A COTTO			
	4E mesi	4F mesi	8/12 mesi	8/12 mesi
	g	g	g	g
	252	330	252	330
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON UOVO BIOLOGICO (carote e lattuga)	GRAMMATURE A COTTO			
	4E mesi	4F mesi	8/12 mesi	8/12 mesi
	g	g	g	g
	252	330	252	330
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON UOVO BIOLOGICO (carote e taccole)	GRAMMATURE A COTTO			
	4E mesi	4F mesi	8/12 mesi	8/12 mesi
	g	g	g	g
	252	330	252	330
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON UOVO BIOLOGICO (spinaci e zucchine)	GRAMMATURE A COTTO			
	4E mesi	4F mesi	8/12 mesi	8/12 mesi
	g	g	g	g
	252	318	252	318
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate, carote e zucchine) CON CARNE FRESCA	GRAMMATURE A COTTO			
	4E mesi	4F mesi	8/12 mesi	8/12 mesi
	g	g	g	g
	207	252	207	252

Grammature a cotto
Menù asili nido 4/12 mesi - inverno 2023/2024

	GRAMMATURE A COTTO			
	4/6 mesi	4/6 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate ed erbetta) CON CARNE FRESCA	207	203	225	225
	GRAMMATURE A COTTO			
	4/6 mesi	4/6 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e zucca) CON CARNE FRESCA	g	g	g	g
	207	203	225	225
	GRAMMATURE A COTTO			
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e fagiolini) CON CARNE FRESCA	4/6 mesi	4/6 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	207	203	225	225
GRAMMATURE A COTTO				
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e lattuga) CON CARNE FRESCA	4/6 mesi	4/6 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	207	203	225	225
GRAMMATURE A COTTO				
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e taccole) CON CARNE FRESCA	4/6 mesi	4/6 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	207	203	225	225
GRAMMATURE A COTTO				
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (spinaci e zucchine) CON CARNE FRESCA	4/6 mesi	4/6 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	207	203	225	225
GRAMMATURE A COTTO				
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate, carote e zucchine) CON LENTICCHIE DECORTICATE	4/6 mesi	4/6 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	185	201	209	252
GRAMMATURE A COTTO				
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate ed erbetta) CON LENTICCHIE DECORTICATE	4/6 mesi	4/6 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	185	201	209	253
GRAMMATURE A COTTO				
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e zucca) CON LENTICCHIE DECORTICATE	4/6 mesi	4/6 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	185	201	209	252
GRAMMATURE A COTTO				
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e fagiolini) CON LENTICCHIE DECORTICATE	4/6 mesi	4/6 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	185	201	209	252
GRAMMATURE A COTTO				
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e lattuga) CON LENTICCHIE DECORTICATE	4/6 mesi	4/6 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	185	201	209	252
GRAMMATURE A COTTO				
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e taccole) CON LENTICCHIE DECORTICATE	4/6 mesi	4/6 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	185	201	209	252
GRAMMATURE A COTTO				
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (spinaci e zucchine) CON LENTICCHIE DECORTICATE	4/6 mesi	4/6 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	185	201	209	252
GRAMMATURE A COTTO				
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate, carote e zucchine) CON NASELLO	4/6 mesi	4/6 mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	306	270	300

Grammature a cotto
Menù asili nido 4/12 mesi - inverno 2023/2024

	GRAMMIATURE A COTTO			
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate ed erbetta) CON NASELLO	4E mesi	4F mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	306	270	306
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e zucca) CON NASELLO	4E mesi	4F mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	306	270	306
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e fagiolini) CON NASELLO	4E mesi	4F mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	242	276	270	288
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e lattuga) CON NASELLO	4E mesi	4F mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	306	270	306
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e taccole) CON NASELLO	4E mesi	4F mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	306	270	306
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (spinaci e zucchine) CON NASELLO	4E mesi	4F mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	306	270	306
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate, carote e zucchine) CON LIOFILIZZATO	4E mesi	4/9 mesi		
	g	g		
	225	225		
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate ed erbetta) CON LIOFILIZZATO	4E mesi	4/9 mesi		
	g	g		
	225	225		
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e zucca) CON LIOFILIZZATO	4/9 mesi	4/9 mesi		
	g	g		
	225	225		
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e fagiolini) CON LIOFILIZZATO	4/9 mesi	4/9 mesi		
	g	g		
	225	225		
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e lattuga) CON LIOFILIZZATO	4E mesi	4/9 mesi		
	g	g		
	225	225		
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e taccole) CON LIOFILIZZATO	4E mesi	4/9 mesi		
	g	g		
	225	225		
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (spinaci e zucchine) CON LIOFILIZZATO	4/9 mesi	4/9 mesi		
	g	g		
	225	225		
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate, carote e zucchine) CON OMOGENEIZZATO CON CARNE	4E mesi	4F mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	234	290	270	306

Grammature a cotto
Menù asili nido 4/12 mesi - inverno 2023/2024

GRAMMATURE A COTTO				
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate ad erbetta) CON OMOGENEIZZATO CON CARNE	4E mesi	4E mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	234	230	270	330
GRAMMATURE A COTTO				
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e zucca) CON OMOGENEIZZATO CON CARNE	4E mesi	4E mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	234	246	270	440
GRAMMATURE A COTTO				
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e fagiolini) CON OMOGENEIZZATO CON CARNE	4C mesi	4C mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	234	230	270	330
GRAMMATURE A COTTO				
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e lattuga) CON OMOGENEIZZATO CON CARNE	4E mesi	4E mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	234	246	270	440
GRAMMATURE A COTTO				
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e taccole) CON OMOGENEIZZATO CON CARNE	4C mesi	4C mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	234	236	270	330
GRAMMATURE A COTTO				
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (spinaci e zucchine) CON OMOGENEIZZATO CON CARNE	4E mesi	4E mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	234	230	270	330
GRAMMATURE A COTTO				
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate, carote e zucchine) CON OMOGENEIZZATO CON PESCE	4E mesi	4E mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	234	236	270	330
GRAMMATURE A COTTO				
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate ad erbetta) CON OMOGENEIZZATO CON PESCE	4C mesi	4C mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	234	230	270	330
GRAMMATURE A COTTO				
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e zucca) CON OMOGENEIZZATO CON PESCE	4E mesi	4E mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	234	246	270	440
GRAMMATURE A COTTO				
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e fagiolini) CON OMOGENEIZZATO CON PESCE	4C mesi	4C mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	234	236	270	330
GRAMMATURE A COTTO				
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e lattuga) CON OMOGENEIZZATO CON PESCE	4E mesi	4E mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	234	246	270	440
GRAMMATURE A COTTO				
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e taccole) CON OMOGENEIZZATO CON PESCE	4E mesi	4E mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	234	236	270	330
GRAMMATURE A COTTO				
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (spinaci e zucchine) CON OMOGENEIZZATO CON PESCE	4E mesi	4E mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	234	230	270	330
GRAMMATURE A COTTO				
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate, carote e zucchine) CON PARMIGIANO REGGIANO	4E mesi	4E mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	224	226	270	270

Grammature a cotto
Menù asili nido 4/12 mesi - inverno 2023/2024

GRAMMATURE A COTTO				
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate ed erbe) CON PARMIGIANO REGGIANO	4E mesi	4E mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	225	225	225	225
GRAMMATURE A COTTO				
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e zucca) CON PARMIGIANO REGGIANO	4E mesi	4E mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	225	225	225	225
GRAMMATURE A COTTO				
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e fagiolini) CON PARMIGIANO REGGIANO	4C mesi	4C mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	225	225	225	225
GRAMMATURE A COTTO				
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e lattuga) CON PARMIGIANO REGGIANO	4E mesi	4E mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	225	225	225	225
GRAMMATURE A COTTO				
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e taccole) CON PARMIGIANO REGGIANO	4E mesi	4E mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	225	225	225	225
GRAMMATURE A COTTO				
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (spinaci e zucchine) CON PARMIGIANO REGGIANO	4E mesi	4E mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	225	225	225	225
GRAMMATURE A COTTO				
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate, carote e zuccina) CON PLATESSA	4C mesi	4C mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	218	220	330
GRAMMATURE A COTTO				
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate ed erbe) CON PLATESSA	4E mesi	4E mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	336	270	330
GRAMMATURE A COTTO				
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e zucca) CON PLATESSA	4E mesi	4E mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	336	270	330
GRAMMATURE A COTTO				
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e fagiolini) CON PLATESSA	4E mesi	4E mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	336	270	430
GRAMMATURE A COTTO				
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e lattuga) CON PLATESSA	4E mesi	4E mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	336	270	330
GRAMMATURE A COTTO				
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e taccole) CON PLATESSA	4C mesi	4C mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	336	270	330
GRAMMATURE A COTTO				
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (spinaci e zuccina) CON PLATESSA	4E mesi	4E mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	218	220	330
GRAMMATURE A COTTO				
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate, carote e zucchine) CON RICOTTA BIOLOGICA	4E mesi	4E mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	336	232	336

Grammature a cotto
Menù asili nido 4/12 mesi - inverno 2023/2024

GRAMMATURE A COTTO				
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate ed erbe) CON RICOTTA BIOLOGICA	4E mesi	4E mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	336	252	336
GRAMMATURE A COTTO				
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e zucca) CON RICOTTA BIOLOGICA	4E mesi	4E mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	336	252	336
GRAMMATURE A COTTO				
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e fagiolini) CON RICOTTA BIOLOGICA	4C mesi	4C mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	336	252	336
GRAMMATURE A COTTO				
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e lattuga) CON RICOTTA BIOLOGICA	4E mesi	4E mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	336	252	336
GRAMMATURE A COTTO				
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e taccole) CON RICOTTA BIOLOGICA	4C mesi	4C mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	336	252	336
GRAMMATURE A COTTO				
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (spinaci e zucchine) CON RICOTTA BIOLOGICA	4E mesi	4E mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	336	252	336
GRAMMATURE A COTTO				
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate, carote e zucchine) CON UOVO BIOLOGICO	4C mesi	4C mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	234	288	234	288
GRAMMATURE A COTTO				
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate ed erbe) CON UOVO BIOLOGICO	4E mesi	4E mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	234	288	234	288
GRAMMATURE A COTTO				
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e zucca) CON UOVO BIOLOGICO	4E mesi	4E mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	234	288	234	288
GRAMMATURE A COTTO				
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e fagiolini) CON UOVO BIOLOGICO	4C mesi	4C mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	234	288	234	288
GRAMMATURE A COTTO				
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e lattuga) CON UOVO BIOLOGICO	4E mesi	4E mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	234	288	234	288
GRAMMATURE A COTTO				
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e taccole) CON UOVO BIOLOGICO	4E mesi	4E mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	234	288	234	288
GRAMMATURE A COTTO				
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (spinaci e zucchine) CON UOVO BIOLOGICO	4C mesi	4C mesi	9/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	234	288	234	288

Per la verifica delle grammature di alimenti al cotto, le parti concordano che il peso in grammi di una singola porzione di tali alimenti, possa discostarsi dal valore medio previsto, di una quota massima del 6% sia in diminuzione che in aumento.

MENU ORDINARIO

SCUOLA NATURA

	MENU' SCUOLA NATURA 1 ^a settimana				Emissione: 19/12/2023
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PRANZO	Spaghetti biologici al pomodoro Formaggio (caciotta) Carote julienne Frutta fresca di stagione	Gnocchi al pesto Risottella di pollo biologico Insalata di stagione Frutta fresca di stagione	Ravioli di magro al burro e salvia Sformelo con legumi Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione	Velutata di verdure con crostini con farina integrale biologica Bastoncini di pesce Purè di patate Frutta fresca di stagione	Risotto alla milanese Frittata al formaggio Erbetto all'olio Frutta fresca di stagione
MERENDA	Tè e torta allo yogurt biologico senza glutine**	Pane e cioccolato	Tè e torta margherita senza glutine**	Nettare di frutta e focaccia	Nettare di frutta e brioche
CENA	Minestra di riso e prezzemolo Cotoletta di pollo Cavolfiori gratinati Budino al cacao equosolidale	Pasta biologica ai ragu di verdure Risotto gratinato Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione	Polenta biologica Polpette di vitello e pomodoro Carote brasate Frutta fresca di stagione	Pizza margherita Prosciutto cotto (1/2 porzione) Insalata di stagione Budino al cacao equosolidale	

	MENU' SCUOLA NATURA 2 ^a settimana				Emissione: 19/12/2023
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PRANZO	Pasta biologica al sesto Crocchette con lentichie Insalata di stagione Frutta fresca di stagione	Finocchi in insalata Polenta biologica Bocconcini di tacchino alla cacciatora Frutta fresca di stagione	Gnocchi al pomodoro Frittata al formaggio Carote julienne Frutta fresca di stagione	Ravioli di magro al burro e salvia Bastoncini di pesce Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione	Spaghetti biologici al pomodoro Formaggio (crescenza) Carote julienne Frutta fresca di stagione
MERENDA	Tè e torta allo yogurt biologico senza glutine**	Pane e cioccolato	Tè e torta margherita senza glutine**	Nettare di frutta e focaccia	Nettare di frutta e brioche
CENA	Velutata di verdure con crostini con farina integrale biologica Risottella di pollo biologico Patate arrosto Budino al cacao equosolidale	Risotto alla parmigiana Risotto alla mugnaia Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione	Velutata di piselli con crostini con farina integrale biologica Cotoletta di lonza alla milanese Erbetto all'olio Frutta fresca di stagione	Pizza margherita Prosciutto cotto (1/2 porzione) Insalata di stagione Budino al cacao equosolidale	

A rotazione secondo disponibilità. Franche, carote, clementine, erbe, insalata di stagione, mele, pere ed uva sono prodotti biologici, salvo indisponibilità di mercato. Cioccolato, formaggio (crescenza e caciotta), latte, nettare di frutta, petto di pollo, polpa di pomodoro e uova sono prodotti biologici.

Per la preparazione del pasto vengono utilizzati esclusivamente olio extravergine di oliva e sale iodato.

** Su richiesta della Direzione della casa vacanza è possibile invertire la merenda con la frutta fresca di stagione/budino previsti per cena.

La Direzione della casa vacanza concorderà con il Responsabile del locale la giornata in cui proporre il menù speciale.

La Direzione della casa vacanza concorderà con il capocuoco l'eventuale rotazione dell'intero pranzo ed/ o merenda ed/ o cena.

Prima prenotazione, su richiesta della Direzione della casa vacanza, all'arrivo, agli ospiti adulti, saranno serviti caffè e tè.

Emissione: Direzione Gestione Ospitalità - Diego Cipriotti

Verifica: Responsabile CSA - Mercedes Rini

Approvazione: Direzione Aziendale - Dr. David Vercillo DSA/Aspe

Validità: dal 02/01/2024

ANDORA

Pasta biologica alla figure

Torta salata alla figure

Carote julienne

Torta variegata al cacao senza glutine

VACCIAGO

Polenta biologica

Spezzatino di vitellone

Carote brasate

Torta variegata al cacao senza glutine

PIETRA LIGURE

Pasta biologica alla figure

Torta salata alla figure

Carote julienne

Torta variegata al cacao senza glutine

GHIFFA

Pasta biologica olio e parmigiano

Spezzatino di vitellone

Carote brasate

Torta variegata al cacao senza glutine

ZAMBLA ALTA

Polenta biologica

Spezzatino di vitellone

Carote brasate

Torta variegata al cacao senza glutine

Validità: dal 08/01/2024

Emissione: Direzione Operativa - Diego Capocci

Verifica: Responsabile CSA - Alessandra Bini

Approvazione: Direzione Aziendale - Dr. Davide Vincenzo Dell'Acqua

MENU ORDINARIO INVERNO

R.S.A. FAMAGOSTA – VIA RUDINÌ, 3

R.S.A. FERRARI – VIA PANIGAROLA, 14

R.S.A. GEROSA BRICHETTO – VIA MECENATE, 96

R.S.A. PER CONIUGI – VIA DEI CINQUECENTO, 19

RSA DEI CINQUECENTO, FAMAGOSTA, BRICHETTO E PANIGAROLA

Lunedì	<p><i>Primo:</i> Gnocchetti sardi pomodoro e basilico Risotto alla monzese</p> <p><i>Secondo:</i> Bastoncini di pesce Crocchette con verdure</p> <p><i>Contorno:</i> Fagiolini all'olio</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>	<p><i>Primo:</i> Minestra di riso e prezzemolo Pastina in brodo</p> <p><i>Secondo:</i> Petto di pollo agli agrumi Formaggio (mozzarella)</p> <p><i>Contorno:</i> Finocchi al burro</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>
Martedì	<p><i>Primo:</i> Pasta con zucchine e pancetta Gnocchi alla romana</p> <p><i>Secondo:</i> Trancio di spada alla pizzaiola Frittata con verdure</p> <p><i>Contorno:</i> Macedonia di verdure</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>	<p><i>Primo:</i> Minestrone di verdure con pasta Pastina in brodo</p> <p><i>Secondo:</i> Prosciutto cotto Crocchette con legumi</p> <p><i>Contorno:</i> Catalogna all'olio</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>
Mercoledì	<p><i>Primo:</i> Tagliatelle al ragù di verdure Pasta con cime di rapa</p> <p><i>Secondo:</i> Rollè alla boscaiola Platessa gratinata</p> <p><i>Contorno:</i> Purè di patate</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>	<p><i>Primo:</i> Passato di verdure con crostini Pastina in brodo</p> <p><i>Secondo:</i> Straccetti di tacchino alla romana Torta salata prosciutto e formaggio</p> <p><i>Contorno:</i> Broccoli all'olio</p> <p><i>Frutta:</i> Pesche sciropate</p>
Giovedì	<p><i>Primo:</i> Pasta pomodoro e basilico Risotto con gamberetti</p> <p><i>Secondo:</i> Bocconcini di pollo al curry Pizza margherita</p> <p><i>Contorno:</i> Cavolfiori gratinati</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>	<p><i>Primo:</i> Tortellini di carne in brodo Pastina in brodo</p> <p><i>Secondo:</i> Seppioline in umido Ricotta al forno</p> <p><i>Contorno:</i> Asparagi all'olio</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>
Venerdì	<p><i>Primo:</i> Minestrone di verdure con riso Spaghetti alle vongole</p> <p><i>Secondo:</i> Bollito misto con salsa verde Formaggio (asiago)</p> <p><i>Contorno:</i> Spinaci filanti</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>	<p><i>Primo:</i> Pasta e lenticchie Pastina in brodo</p> <p><i>Secondo:</i> Timballo con ceci e carote Nasello al forno</p> <p><i>Contorno:</i> Erbette all'agro</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>
Sabato	<p><i>Primo:</i> Pasta al ragù di vitellone Risotto alla parmigiana</p> <p><i>Secondo:</i> Prosciutto crudo Crocchette con lenticchie</p> <p><i>Contorno:</i> Carote al burro</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>	<p><i>Primo:</i> Pasta alla boscaiola Pastina in brodo</p> <p><i>Secondo:</i> Hamburger di vitellone alla pizzaiola Formaggio (spalmabile)</p> <p><i>Contorno:</i> Finocchi gratinati</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>
Domenica	<p><i>Primo:</i> Lasagne alla bolognese Pasta pomodoro e basilico</p> <p><i>Secondo:</i> Spallotto di maiale al forno Frittata con cipolle</p> <p><i>Contorno:</i> Carciofi alla romana</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione/dessert</p>	<p><i>Primo:</i> Pasta e ceci Pastina in brodo</p> <p><i>Secondo:</i> Rusticelle di pollo Trancio di spada al forno</p> <p><i>Contorno:</i> Zucchine trifolate</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>

RSA DEI CINQUECENTO, FAMAGOSTA, BRICHETTO E PANIGAROLA

Lunedì	<p><i>Primo:</i> Pasta zola e broccoli Tortellini di carne in brodo</p> <p><i>Secondo:</i> Arrosto di vitellone agli aromi Formaggio (mozzarella)</p> <p><i>Contorno:</i> Fagiolini all'olio</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>	<p><i>Primo:</i> Passato di verdure con crostini Pastina in brodo</p> <p><i>Secondo:</i> Frittata con zucchine Platessa al forno</p> <p><i>Contorno:</i> Purè di patate</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>
Martedì	<p><i>Primo:</i> Pasta al tonno e peperoni Spaghetti alla marinara</p> <p><i>Secondo:</i> Crocchette con verdure Cotechina con lenticchie</p> <p><i>Contorno:</i> Zucchine brasate</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>	<p><i>Primo:</i> Pasta e lenticchie Pastina in brodo</p> <p><i>Secondo:</i> Torta salata ricotta e spinaci Filetto di trota al cartoccio</p> <p><i>Contorno:</i> Erbette all'olio</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>
Mercoledì	<p><i>Primo:</i> Gnocchi al ragù di vitellone Risotto all'ortolana</p> <p><i>Secondo:</i> Scaloppine di pollo ai funghi Frittata con zucchine</p> <p><i>Contorno:</i> Cavolfiori al burro</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>	<p><i>Primo:</i> Pasta pomodoro e basilico Pastina in brodo</p> <p><i>Secondo:</i> Crocchette con legumi Formaggio (caciotta)</p> <p><i>Contorno:</i> Macedonia di verdure</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>
Giovedì	<p><i>Primo:</i> Risotto alla milanese Crespelle ricotta e verdure</p> <p><i>Secondo:</i> Ossobuco con funghi Uova strapazzate</p> <p><i>Contorno:</i> Carciofi alla romana</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>	<p><i>Primo:</i> Minestrone di verdure con riso Pastina in brodo</p> <p><i>Secondo:</i> Seppioline in umido Torta salata prosciutto e formaggio</p> <p><i>Contorno:</i> Spinaci al burro</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>
Venerdì	<p><i>Primo:</i> Pizza margherita Risotto con zucca</p> <p><i>Secondo:</i> Nasello capperi e olive Crocchette con lenticchie</p> <p><i>Contorno:</i> Catalogna all'olio</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>	<p><i>Primo:</i> Ravioli di magro burro e salvia Pastina in brodo</p> <p><i>Secondo:</i> Petto di pollo al rasmadino Frittata con spinaci</p> <p><i>Contorno:</i> Finocchi saltati</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>
Sabato	<p><i>Primo:</i> Spaghetti alle vongole Minestra di verdure con orzo</p> <p><i>Secondo:</i> Arrosto di tacchino al forno Crocchette con legumi</p> <p><i>Contorno:</i> Patate al forno</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>	<p><i>Primo:</i> Pasta pomodoro e basilico Pastina in brodo</p> <p><i>Secondo:</i> Platessa gratinata Formaggio (crescenza)</p> <p><i>Contorno:</i> Carote brasate</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>
Domenica	<p><i>Primo:</i> Lasagna prosciutto cotto e funghi Pasta con panna e prosciutto</p> <p><i>Secondo:</i> Arrosto di lonza alle mele Timballo con verdure</p> <p><i>Contorno:</i> Broccoli gratinati</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione/dessert</p>	<p><i>Primo:</i> Minestra di verdure con farro Pastina in brodo</p> <p><i>Secondo:</i> Scaloppine di pollo al vino bianco Trancio di spada al forno</p> <p><i>Contorno:</i> Coste all'olio</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>

RSA DEI CINQUECENTO, FAMAGOSTA, BRICHETTO E PANIGAROLA

<p>Lunedì</p>	<p><i>Primo:</i> Pasta con cime di rapa Risotto con zucchine <i>Secondo:</i> Frittata con erbe Trippa alla milanese <i>Contorno:</i> Patate prezzemolate <i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>	<p><i>Primo:</i> Crema di asparagi con crostini Pastina in brodo <i>Secondo:</i> Hamburger di vitellone alla valdostana Crocchette con lenticchie <i>Contorno:</i> Zucca brasata <i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>
<p>Martedì</p>	<p><i>Primo:</i> Polenta Minestrone di verdure con riso <i>Secondo:</i> Brasato di vitellone Platessa al limone <i>Contorno:</i> Broccoli aglio e olio <i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>	<p><i>Primo:</i> Pasta ricotta e spinaci Pastina in brodo <i>Secondo:</i> Formaggio (spalmabile) Pizza capricciosa <i>Contorno:</i> Macedonia di verdure <i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>
<p>Mercoledì</p>	<p><i>Primo:</i> Spaghetti al ragù di vitellone Pasta al tonno <i>Secondo:</i> Nasello capperi e olive Petto di pollo al rosmarino <i>Contorno:</i> Fagiolini prezzemolati <i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>	<p><i>Primo:</i> Crema di legumi con riso Pastina in brodo <i>Secondo:</i> Tortino con ceci e carote Coppa <i>Contorno:</i> Catalogna all'olio <i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>
<p>Giovedì</p>	<p><i>Primo:</i> Pasta al pesto Gnocchi ai 4 formaggi <i>Secondo:</i> Sformato con verdure Straccetti di tacchino alla romana <i>Contorno:</i> Cavolfiori all'olio <i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>	<p><i>Primo:</i> Pasta e fagioli Pastina in brodo <i>Secondo:</i> Trancio di spada alla pizzaiole Uova strapazzate <i>Contorno:</i> Asparagi all'olio <i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>
<p>Venerdì</p>	<p><i>Primo:</i> Cannelloni di magro al forno Spaghetti alle vongole <i>Secondo:</i> Platessa alla mugnaia Spallotto di maiale al forno <i>Contorno:</i> Zucchine trifolate <i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>	<p><i>Primo:</i> Tortellini di carne in brodo Pastina in brodo <i>Secondo:</i> Torta salata ricotta e spinaci Formaggio (gorgonzola) <i>Contorno:</i> Carote brasate <i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>
<p>Sabato</p>	<p><i>Primo:</i> Tagliatelle al ragù di verdure Minestrone di verdure con riso <i>Secondo:</i> Spezzatino di vitellone e patate Crocchette con legumi <i>Contorno:</i> Purè di patate <i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>	<p><i>Primo:</i> Pasta pomodoro e basilico Pastina in brodo <i>Secondo:</i> Prosciutto cotto Filetto di trota al cartoccia <i>Contorno:</i> Broccoli all'olio <i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>
<p>Domenica</p>	<p><i>Primo:</i> Ravioli di magro burro e salvia Risotto con zucca <i>Secondo:</i> Fegato alla veneta Seppioline in umido <i>Contorno:</i> Fagiolini all'olio <i>Frutta:</i> Frutta di stagione/dessert</p>	<p><i>Primo:</i> Passato di verdure con crostini Pastina in brodo <i>Secondo:</i> Arrosto di lonza al forno Gateau di patate con prosciutto <i>Contorno:</i> Erbe al burro <i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>

RSA DEI CINQUECENTO, FAMAGOSTA, BRICHETTO E PANIGAROLA

Lunedì	<p><i>Primo:</i> Pasta all'amatriciana Crema di asparagi con crostini</p> <p><i>Secondo:</i> Salsiccia in umido Crocchette con legumi</p> <p><i>Contorno:</i> Broccoli all'olio</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>	<p><i>Primo:</i> Risotta ai quattro formaggi Pastina in brodo</p> <p><i>Secondo:</i> Prosciutto crudo Trancio di spada al forno</p> <p><i>Contorno:</i> Spinaci al burro</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>
Martedì	<p><i>Primo:</i> Polenta Minestrone di verdure con pasta</p> <p><i>Secondo:</i> Cassoeula Formaggio (gorgonzola)</p> <p><i>Contorno:</i> Finocchi all'olio</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>	<p><i>Primo:</i> Crema di zucchine con crostini Pastina in brodo</p> <p><i>Secondo:</i> Rusticelle di pollo Sformato con verdure</p> <p><i>Contorno:</i> Fagiolini prezzemolati</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>
Mercoledì	<p><i>Primo:</i> Tagliatelle al ragù di vitellone Pasta e fagioli</p> <p><i>Secondo:</i> Faraona al forno Cotoletta di platessa</p> <p><i>Contorno:</i> Carote al burro</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>	<p><i>Primo:</i> Risotto con funghi Pastina in brodo</p> <p><i>Secondo:</i> Crocchette con lenticchie Scaloppine di pollo al limone</p> <p><i>Contorno:</i> Coste all'agro</p> <p><i>Frutta:</i> Ananas scioppato</p>
Giovedì	<p><i>Primo:</i> Pasta con broccoli Risotto ai gorgonzola e radicchio</p> <p><i>Secondo:</i> Brasato di vitellone Filetto di trota al cartoccio</p> <p><i>Contorno:</i> Patate prezzemolate</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>	<p><i>Primo:</i> Pasta pomodoro e basilico Pastina in brodo</p> <p><i>Secondo:</i> Formaggio (spalmabile) Frittata con verdure</p> <p><i>Contorno:</i> Zucchine brasate</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>
Venerdì	<p><i>Primo:</i> Risotto alla milanese Minestra di riso e prezzemolo</p> <p><i>Secondo:</i> Coniglio in umido Platessa agli aromi</p> <p><i>Contorno:</i> Asparagi all'olio</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>	<p><i>Primo:</i> Gnocchi alla romana Pastina in brodo</p> <p><i>Secondo:</i> Torta salata ricotta e spinaci Bresaola</p> <p><i>Contorno:</i> Macedonia di verdure</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>
Sabato	<p><i>Primo:</i> Crespelle ricotta e verdure Pasta alla puttanesca</p> <p><i>Secondo:</i> Arrosto di tacchino al forno Nasello al forno</p> <p><i>Contorno:</i> Cavolfiori gratinati</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>	<p><i>Primo:</i> Minestrone di verdure con riso Pastina in brodo</p> <p><i>Secondo:</i> Polpette di vitellone al forno Pizza margherita</p> <p><i>Contorno:</i> Catalogna all'olio</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>
Domenica	<p><i>Primo:</i> Cannelloni di magro al forno Pasta al tonno</p> <p><i>Secondo:</i> Scaoppine di lonza al limone Frittata con spinaci</p> <p><i>Contorno:</i> Finocchi all'olio</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione/dessert</p>	<p><i>Primo:</i> Minestra di pasta e patate Pastina in brodo</p> <p><i>Secondo:</i> Seppioline in umido Salame</p> <p><i>Contorno:</i> Carote brasate</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>

Emissione: 15/01/2024

Validità dal 05/02/2024

Emissione: Direttore Gestione Operativa - Diego Capacci

Verifica: Responsabile CSA - Alessandra Bini

Approvazione: Direzione Aziendale - Dr. Davide Vincenzo Dell'Acqua

Lunedì	<p><i>Primo:</i> Gnocchetti sardi al pomodoro</p> <p><i>Secondo:</i> Crocchette con verdure</p> <p><i>Contorno:</i> Fagiolini all'olio</p> <p><i>Frutta:</i> Polpa di frutta</p>	<p><i>Primo:</i> Pastina in brodo</p> <p><i>Secondo:</i> Formaggio (mozzarella)</p> <p><i>Contorno:</i> Spinaci al burro</p> <p><i>Frutta:</i> Polpa di frutta</p>
Martedì	<p><i>Primo:</i> Pasta con zucchine e pancetta</p> <p><i>Secondo:</i> Frittata con verdure</p> <p><i>Contorno:</i> Macedonia di verdure</p> <p><i>Frutta:</i> Polpa di frutta</p>	<p><i>Primo:</i> Minestrone di verdure con pasta</p> <p><i>Secondo:</i> Prosciutto cotto</p> <p><i>Contorno:</i> Catalogna all'olio</p> <p><i>Frutta:</i> Polpa di frutta</p>
Mercoledì	<p><i>Primo:</i> Pasta al ragù di verdure</p> <p><i>Secondo:</i> Platessa gratinata</p> <p><i>Contorno:</i> Purè di patate</p> <p><i>Frutta:</i> Polpa di frutta</p>	<p><i>Primo:</i> Passato di verdure con semolino</p> <p><i>Secondo:</i> Straccetti di tacchino alla romana</p> <p><i>Contorno:</i> Broccoli all'olio</p> <p><i>Frutta:</i> Polpa di frutta</p>
Giovedì	<p><i>Primo:</i> Pasta pomodoro e basilico</p> <p><i>Secondo:</i> Boccancini di pollo al curry</p> <p><i>Contorno:</i> Cavolfiori all'olio</p> <p><i>Frutta:</i> Polpa di frutta</p>	<p><i>Primo:</i> Tortellini di carne in brodo</p> <p><i>Secondo:</i> Ricotta al forno</p> <p><i>Contorno:</i> Zucchine trifolate</p> <p><i>Frutta:</i> Polpa di frutta</p>
Venerdì	<p><i>Primo:</i> Minestrone di verdure con pasta</p> <p><i>Secondo:</i> Bollito misto</p> <p><i>Contorno:</i> Spinaci al burro</p> <p><i>Frutta:</i> Polpa di frutta</p>	<p><i>Primo:</i> Pasta e lenticchie</p> <p><i>Secondo:</i> Nasello al forno</p> <p><i>Contorno:</i> Erbette all'agro</p> <p><i>Frutta:</i> Polpa di frutta</p>
Sabato	<p><i>Primo:</i> Pasta alla parmigiana</p> <p><i>Secondo:</i> Crocchette con lenticchie</p> <p><i>Contorno:</i> Carote al burro</p> <p><i>Frutta:</i> Polpa di frutta</p>	<p><i>Primo:</i> Pasta alla boscaiola</p> <p><i>Secondo:</i> Hamburger di vitellone alla pizzaioia</p> <p><i>Contorno:</i> Fagiolini all'olio</p> <p><i>Frutta:</i> Polpa di frutta</p>
Domenica	<p><i>Primo:</i> Lasagne alla bolognese</p> <p><i>Secondo:</i> Frittata con cipolle</p> <p><i>Contorno:</i> Broccoli all'olio</p> <p><i>Frutta:</i> Budino/Yogurt</p>	<p><i>Primo:</i> Pasta e ceci</p> <p><i>Secondo:</i> Trancio di spada al forno</p> <p><i>Contorno:</i> Zucchine trifolate</p> <p><i>Frutta:</i> Polpa di frutta</p>

MENÙ INVERNO 2° SETTIMANA
OMOGENEIZZATO E MORBIDO
RSA DEI CINQUECENTO, FAMAGOSTA, BRICHETTO E PANIGAROLA

Lunedì	<i>Primo:</i> Pasta zola e broccoli <i>Seconda:</i> Arrosto di vitellone agli aromi <i>Contorno:</i> Fagiolini all'olio <i>Frutta:</i> Polpa di frutta	<i>Primo:</i> Passata di verdure con semolino <i>Seconda:</i> Platessa al forno <i>Contorno:</i> Purè di patate <i>Frutta:</i> Polpa di frutta
Martedì	<i>Primo:</i> Pasta al tonno e peperoni <i>Seconda:</i> Crocchette con verdure <i>Contorno:</i> Zucchine brasate <i>Frutta:</i> Polpa di frutta	<i>Primo:</i> Pasta e lenticchie <i>Seconda:</i> Torta salata ricotta e spinaci <i>Contorno:</i> Erbette all'olio <i>Frutta:</i> Polpa di frutta
Mercoledì	<i>Primo:</i> Pasta al ragù di vitellone <i>Seconda:</i> Scaloppine di pollo ai funghi <i>Contorno:</i> Cavolfiori al burro <i>Frutta:</i> Polpa di frutta	<i>Primo:</i> Pasta pomodoro e basilico <i>Seconda:</i> Crocchette con legumi <i>Contorno:</i> Macedonia di verdure <i>Frutta:</i> Polpa di frutta
Giovedì	<i>Primo:</i> Crespelle ricotta e verdure <i>Seconda:</i> Uova strapazzate <i>Contorno:</i> Fagiolini all'olio <i>Frutta:</i> Polpa di frutta	<i>Primo:</i> Minestrone di verdure con pasta <i>Seconda:</i> Torta salata prosciutto e formaggio <i>Contorno:</i> Spinaci al burro <i>Frutta:</i> Polpa di frutta
Venerdì	<i>Primo:</i> Pasta con zucca <i>Seconda:</i> Crocchette con lenticchie <i>Contorno:</i> Catalogna all'olio <i>Frutta:</i> Polpa di frutta	<i>Primo:</i> Pastina in brodo <i>Seconda:</i> Frittata con spinaci <i>Contorno:</i> Erbette all'olio <i>Frutta:</i> Polpa di frutta
Sabato	<i>Primo:</i> Minestra di verdure con pasta <i>Seconda:</i> Arrosto di tacchino al forno <i>Contorno:</i> Macedonia di verdure <i>Frutta:</i> Polpa di frutta	<i>Primo:</i> Pasta pomodoro e basilico <i>Seconda:</i> Formaggio (crescenza) <i>Contorno:</i> Carote brasate <i>Frutta:</i> Polpa di frutta
Domenica	<i>Primo:</i> Lasagna prosciutto cotto e funghi <i>Seconda:</i> Timballo con verdure <i>Contorno:</i> Broccoli gratinati <i>Frutta:</i> Budino/Yogurt	<i>Primo:</i> Minestra di verdure con pasta <i>Seconda:</i> Scaloppine di pollo al vino bianco <i>Contorno:</i> Coste all'olio <i>Frutta:</i> Polpa di frutta





<p>Lunedì</p>	<p><i>Primo:</i> Pasta con zucchine</p> <p><i>Secondo:</i> Frittata con erbe</p> <p><i>Contorno:</i> Patate prezzemolate</p> <p><i>Frutta:</i> Polpa di frutta</p>	<p><i>Primo:</i> Crema di asparagi con semolino</p> <p><i>Secondo:</i> Hamburger di vitellone alla valdostana</p> <p><i>Contorno:</i> Zucca brasata</p> <p><i>Frutta:</i> Polpa di frutta</p>
<p>Martedì</p>	<p><i>Primo:</i> Minestrone di verdure con pasta</p> <p><i>Secondo:</i> Brasato di vitellone</p> <p><i>Contorno:</i> Broccoli aglio e olio</p> <p><i>Frutta:</i> Polpa di frutta</p>	<p><i>Primo:</i> Pasta ricotta e spinaci</p> <p><i>Secondo:</i> Formaggio (spalmabile)</p> <p><i>Contorno:</i> Macedonia di verdure</p> <p><i>Frutta:</i> Polpa di frutta</p>
<p>Mercoledì</p>	<p><i>Primo:</i> Pasta al ragù di vitellone</p> <p><i>Secondo:</i> Nasello capperi e olive</p> <p><i>Contorno:</i> Fagiolini prezzemolati</p> <p><i>Frutta:</i> Polpa di frutta</p>	<p><i>Primo:</i> Pastina in brodo</p> <p><i>Secondo:</i> Tortino con ceci e carote</p> <p><i>Contorno:</i> Catalogna all'olio</p> <p><i>Frutta:</i> Polpa di frutta</p>
<p>Giovedì</p>	<p><i>Primo:</i> Pasta al pesto</p> <p><i>Secondo:</i> Straccetti di tacchino alla romana</p> <p><i>Contorno:</i> Cavolfiori all'olio</p> <p><i>Frutta:</i> Polpa di frutta</p>	<p><i>Primo:</i> Pasta e fagioli</p> <p><i>Secondo:</i> Uova strapazzate</p> <p><i>Contorno:</i> Zucchine trifolate</p> <p><i>Frutta:</i> Polpa di frutta</p>
<p>Venerdì</p>	<p><i>Primo:</i> Cannelloni di magro al forno</p> <p><i>Secondo:</i> Platessa alla mugnaia</p> <p><i>Contorno:</i> Zucchine trifolate</p> <p><i>Frutta:</i> Polpa di frutta</p>	<p><i>Primo:</i> Pastina in brodo</p> <p><i>Secondo:</i> Formaggio (gorgonzola)</p> <p><i>Contorno:</i> Carote brasate</p> <p><i>Frutta:</i> Polpa di frutta</p>
<p>Sabato</p>	<p><i>Primo:</i> Pasta al ragù di verdure</p> <p><i>Secondo:</i> Cricchette con legumi</p> <p><i>Contorno:</i> Purè di patate</p> <p><i>Frutta:</i> Polpa di frutta</p>	<p><i>Primo:</i> Pasta pomodoro e basilico</p> <p><i>Secondo:</i> Prosciutto cotto</p> <p><i>Contorno:</i> Broccoli all'olio</p> <p><i>Frutta:</i> Polpa di frutta</p>
<p>Domenica</p>	<p><i>Primo:</i> Pasta con zucca</p> <p><i>Secondo:</i> Fegato alla veneta</p> <p><i>Contorno:</i> Fagiolini all'olio</p> <p><i>Frutta:</i> Budino/Yogurt</p>	<p><i>Primo:</i> Passato di verdure con semolino</p> <p><i>Secondo:</i> Arrosto di lonza al forno</p> <p><i>Contorno:</i> Erbe al burro</p> <p><i>Frutta:</i> Polpa di frutta</p>

Emissione: 16/01/2024

Emissione: Direzione Gestione Operativa - Diego Capocci

Verifica: Responsabile CSA - Alessandra Bini

Validità dal: 05/02/2024

Approvazione: Direzione Aziendale - Dr. Davide Vincenzo Dell'Acqua

Lunedì	<i>Primo:</i> Pasta all'amatriciana <i>Secondo:</i> Crocchette con legumi <i>Contorno:</i> Broccoli all'olio <i>Frutta:</i> Polpa di frutta	<i>Primo:</i> Pasta ai quattro formaggi <i>Secondo:</i> Trancio di spada al forno <i>Contorno:</i> Spinaci al burro <i>Frutta:</i> Polpa di frutta
Martedì	<i>Primo:</i> Minestrone di verdure con pasta <i>Secondo:</i> Formaggio (gorgonzola) <i>Contorno:</i> Erbette all'olio <i>Frutta:</i> Polpa di frutta	<i>Primo:</i> Pastina in brodo <i>Secondo:</i> Sformato con verdure <i>Contorno:</i> Fagiolini prezzemolati <i>Frutta:</i> Polpa di frutta
Mercoledì	<i>Primo:</i> Pasta al ragù di vitellone <i>Secondo:</i> Cotoletta di platessa <i>Contorno:</i> Carote al burro <i>Frutta:</i> Polpa di frutta	<i>Primo:</i> Pasta con sugo di funghi <i>Secondo:</i> Scaloppine di pollo al limone <i>Contorno:</i> Coste all'agro <i>Frutta:</i> Polpa di frutta
Giovedì	<i>Primo:</i> Pasta con broccoli <i>Secondo:</i> Brasato di vitellone <i>Contorno:</i> Patate prezzemolate <i>Frutta:</i> Polpa di frutta	<i>Primo:</i> Pasta pomodoro e basilico <i>Secondo:</i> Formaggio (spalmabile) <i>Contorno:</i> Zucchine brasate <i>Frutta:</i> Polpa di frutta
Venerdì	<i>Primo:</i> Minestrone di verdure con pasta <i>Secondo:</i> Platessa agli aromi <i>Contorno:</i> Zucchine trifolate <i>Frutta:</i> Polpa di frutta	<i>Primo:</i> Pastina in brodo <i>Secondo:</i> Torta salata ricotta e spinaci <i>Contorno:</i> Macedonia di verdure <i>Frutta:</i> Polpa di frutta
Sabato	<i>Primo:</i> Pasta alla puttanesca <i>Secondo:</i> Nasello al forno <i>Contorno:</i> Cavolfiori gratinati <i>Frutta:</i> Polpa di frutta	<i>Primo:</i> Minestrone di verdure con semolino <i>Secondo:</i> Polpette di vitellone al forno <i>Contorno:</i> Catalogna all'olio <i>Frutta:</i> Polpa di frutta
Domenica	<i>Primo:</i> Cannelloni di magro al forno <i>Secondo:</i> Scaloppine di lonza al limone <i>Contorno:</i> Zucchine trifolate <i>Frutta:</i> Budino/Yogurt	<i>Primo:</i> Minestra di pasta e patate <i>Secondo:</i> Prosciutto cotto <i>Contorno:</i> Carote brasate <i>Frutta:</i> Polpa di frutta

MENU ORDINARIO ESTATE

SCUOLA D'INFANZIA - PRIMARIA - SECONDARIA DI PRIMO GRADO

ESTATE	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	Pasta biologica olio e parmigiano Rustichelle di pollo biologico Carote julienne Frutta fresca di stagione	Risotto allo zafferano Nasello * gratinato Patate e fagiolini * in insalata Frutta fresca di stagione	Farro al pesto * con verdure Frittata Pomodori alla mediterranea Frutta fresca di stagione	Insalata, mais e carote julienne Pizza margherita * Gelato	Pasta biologica al sugo di pomodoro biologico con merluzzo * Crocchette con lenticchie * Erbette all'olio * Frutta fresca di stagione
2° SETTIMANA	Pasta biologica aglio, olio e parmigiano Uova strapazzate Spinaci * all'olio Frutta fresca di stagione	Gnocchi * al pomodoro biologico Crocchette con legumi ed erbe * Crudité di carote e zucchine con mais Frutta fresca di stagione	Pasta integrale biologica al pesto * con crema di zucchine Formaggio (mozzarella biologica) Pomodori Frutta fresca di stagione	Riso olio e parmigiano Bocconcini di tacchino con crema di verdure * miste Frutta fresca di stagione	Pasta biologica al pomodoro biologico Bastoncini di pesce * Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione
3° SETTIMANA	Ravioli * di magro olio e salvia Tonno Pomodori Frutta fresca di stagione	Pasta integrale biologica al pomodoro biologico Cotoletta di lonza alla milanese Carote julienne Frutta fresca di stagione	Insalata, mais e carote julienne Pizza margherita * Gelato	Barbarisotto (risotto alla barbabietola) Arrosto di tacchino agli aromi Insalata di stagione Frutta fresca di stagione	Pasta biologica al pomodoro biologico Crocchette con lenticchie * Crudité di carote e zucchine con mais Frutta fresca di stagione
4° SETTIMANA	Pasta biologica agli aromi Rustichelle di pollo biologico Spinaci * all'olio Frutta fresca di stagione	Pasta di mais al pomodoro biologico e basilico Formaggio (prima sale biologico) Carote julienne Frutta fresca di stagione	Ravioli di magro * olio e parmigiano Nasello * olio e limone biologico Pomodori Frutta fresca di stagione	Pasta integrale biologica al pesto * Uova strapazzate Zucchine al forno Frutta fresca di stagione	Insalata di stagione Riso olio e parmigiano Polpette con soia * con pomodoro biologico Frutta fresca di stagione

* A rotazione secondo disponibilità

* Cottura al forno

* Con utilizzo di uova biologiche

* Produzione Sarmattini

* Prodotto surgelato

Arance, carote, mele, banane, insalata (quota parte), sono prodotti biologici, salvo indisponibilità di mercato.

A tavola viene servita acqua del Comune di Milano la cui potabilità è controllata dall'azienda MM S.p.A.

Per la preparazione del pasto vengono utilizzati esclusivamente olio extravergine di oliva e sale iodato, l'olio utilizzato per il condimento a crudo dei contorni è biologico.

Una volta alla settimana viene proposto pane con farina integrale biologica e pane ai cereali. Una settimana al mese viene proposto pane con farina di grano tenero biologica.

Ulteriori dettagli e aggiornamenti rispetto alle materie prime (es. DOP, IGP, Km0, filiera corta, provenienza, ecc.) sono disponibili sul sito alla sezione "cosa si mangia".

Validità: dal 15/04/2024 al 10/11/2024

Emissione: Direttore Gestione Operativa – Diego Capocci

Verifica: Responsabile QSA – Alessandra Bini

Approvazione: Direzione Aziendale – Davide Vincenzo Dell'Acqua

TABELLE DIETETICHE

SCUOLA D'INFANZIA - PRIMARIA - SECONDARIA DI PRIMO GRADO

GRAMMATURE A CRUDO

MENU ESTATE

SCUOLA D'INFANZIA - PRIMARIA - SECONDARIA DI PRIMO GRADO

PRIM	INGREDIENTI	GRAMMATURE		
		INF	PRIM	SEC/AD
<u>Pasta con ripieno di carciofi e cipolla</u>	Uovo	0	70	90
	Carbocotto	14	20	25
	Famigliano Reggiano	8,6	6	6,2
	Olio extravergine di oliva biologico	8,6	5	6,2
	Scaloppa con brodo vegetale	2,1	2	2,0
	Cipolla	5	1,5	2,6
	Sal condato	0,2	1,0	0,7
<u>Pasta di polenta con ricotta</u>	Pasta di polenta	60	70	90
	Carciofi biologici	27,8	38,1	43,1
	Zucchine biologiche	27,2	30,0	43,1
	Pesto (olio extravergine di oliva biologico, basilico, dente di amaro, latte, latte, sale, aglio, rosmarino), famigliano reggiano (latte, sale, carciofi, acqua, pecorino romano (latte ovino, sale, rosmarino), sale, filza di cipolla, acido ascorbico, acido lattico, sciroppo di glucosio)	14,2	30	23,7
	Olio extravergine di oliva biologico	8,6	5	6,2
	Sal condato	0,2	1,5	0,7
<u>Spaghetti con patate, cipolla e carciofi</u>	Spaghetti (patate, cipolla e patate sicciolate), semi di grano duro, sale (il contenitore è ricco di sale, attenzione)	180	170	210
	Pasta di pomodoro di diecimila	30	47	60
	Carciofi biologici	8,8	4,7	6
	Olio extravergine di oliva biologico	8,6	5	6,2
	Famigliano Reggiano	8	4	5
	Cipolla	2,8	4	5
	Sal condato	0,2	1,5	0,7
<u>Pasta di polenta con carciofi</u>	Pasta di polenta	0	70	90
	Olio extravergine di oliva biologico	5	7	9
	Famigliano Reggiano	8	4	5
	Carciofi	0,8	1,0	0,9
	Sal condato	0,2	1,7	0,9
<u>Pasta di polenta con carciofi e cipolla</u>	Pasta di polenta	60	70	90
	Olio extravergine di oliva biologico	5	7	9
	Famigliano Reggiano	8	4	5
	Carciofi	0,8	1,0	0,9
	Sal condato	0,2	1,5	0,7
<u>Pasta di polenta con carciofi e cipolla con ricotta</u>	Pasta di polenta	60	70	90
	Olio extravergine di oliva biologico	5	7	9
	Famigliano Reggiano	8	4	5
	Carciofi	0,8	1,0	0,9
	Sal condato	0,2	1,5	0,7
<u>Pasta di polenta con carciofi e cipolla con ricotta e carciofi</u>	Pasta di polenta	60	70	90
	Olio extravergine di oliva biologico	5	7	9
	Famigliano Reggiano	8	4	5
	Carciofi	0,8	1,0	0,9
	Sal condato	0,2	1,5	0,7
<u>Pasta di polenta con carciofi e cipolla con ricotta e carciofi e carciofi</u>	Pasta di polenta	60	70	90
	Olio extravergine di oliva biologico	5	7	9
	Famigliano Reggiano	8	4	5
	Carciofi	0,8	1,0	0,9
	Sal condato	0,2	1,5	0,7
<u>Pasta di polenta con carciofi e cipolla con ricotta e carciofi e carciofi e carciofi</u>	Pasta di polenta	60	70	90
	Olio extravergine di oliva biologico	5	7	9
	Famigliano Reggiano	8	4	5
	Carciofi	0,8	1,0	0,9
	Sal condato	0,2	1,5	0,7
<u>Pasta di polenta con carciofi e cipolla con ricotta e carciofi e carciofi e carciofi e carciofi</u>	Pasta di polenta	60	70	90
	Olio extravergine di oliva biologico	5	7	9
	Famigliano Reggiano	8	4	5
	Carciofi	0,8	1,0	0,9
	Sal condato	0,2	1,5	0,7

PRIM	INGREDIENTI	GRAMMATURE		
		INF	PRIM	SEC/AD
<u>Pasta integrale di tipo 00 con semi di...</u>	- Pasta integrale biologica Fesli (Olio extravergine d'oliva bio, aglio, basilico, ricotta (siero di latte, latte, sale, sabbia di cacao), parmigiano reggiano (latte, sale, caseina), acqua, peccorino romano (latte ovino, sale, maglio), sale, filza di semola di grano duro, acido ascorbico, acido citrico, acido lattico, acido panico) Olio extravergine di oliva Parmigiano Reggiano Sale	6 12 2 4 0,2	31 2 2 4 2,8	9,1 10 0,5 6 0,4
<u>Pasta integrale biologica al pesto con crema di p...one</u>	- Pasta integrale biologica Zucchine bio (latte e... Fesli (Olio extravergine d'oliva bio, aglio, basilico, ricotta (siero di latte, latte, sale, sabbia di cacao), parmigiano reggiano (latte, sale, caseina), acqua, peccorino romano (latte ovino, sale, caseina), sale, filza di semola di grano duro, acido ascorbico, acido citrico, acido lattico, acido panico) Parmigiano Reggiano Olio extravergine di oliva Sale	6 14 7 3 1,1 0,2	70 20 70 4 2 2,8	9,1 25 10 6 2,6 0,4
<u>Pasta integrale biologica a porco cotto biologico</u>	- Pasta integrale biologica Funghi di foresta (latte, olio extravergine d'oliva bio, aglio, basilico, ricotta (siero di latte, latte, sale, sabbia di cacao), parmigiano reggiano (latte, sale, caseina), acqua, peccorino romano (latte ovino, sale, caseina), sale, filza di semola di grano duro, acido ascorbico, acido citrico, acido lattico, acido panico) Parmigiano Reggiano Olio extravergine di oliva Sale	6 3 3,8 3,8 2,0 1 0,2	70 47 5 4,7 4 4 2,8	9,1 6,1 6,2 6 5 5 0,4
<u>Pasta di grano duro con parmigiano</u>	- Pasta di grano duro (semola di grano duro, uova, acqua, Ripieno (siero di latte, latte, crema di latte, sale, sabbia di cacao), spinaci, funghi magro stagionati (latte, sale, caseina, ricotta), patate disidratate, fave vegetale, sale, Pinù (crème aux farces di arca e senape) Olio extravergine di oliva bio (latte e... Parmigiano Reggiano Sale	7 5 3 0,2	90 7 4 2,8	19 17 5 0,4
<u>Pasta di grano duro con salsiccia</u>	- Pasta di grano duro (semola di grano duro, uova, acqua, Ripieno (siero di latte, latte, crema di latte, sale, sabbia di cacao), spinaci, funghi magro stagionati (latte, sale, caseina, ricotta), patate disidratate, fave vegetale, sale, Pinù (crème aux farces di arca e senape) Olio extravergine di oliva bio (latte e... Parmigiano Reggiano Sale Sale	7 5 3 1,25 0,2	98 7 4 2,8 2,8	19 17 5 0,6 0,4
<u>Pasta di grano duro con parmigiano</u>	- Pasta di grano duro (semola di grano duro, uova, acqua, Ripieno (siero di latte, latte, crema di latte, sale, sabbia di cacao), spinaci, funghi magro stagionati (latte, sale, caseina, ricotta), patate disidratate, fave vegetale, sale, Pinù (crème aux farces di arca e senape) Parmigiano Reggiano Olio extravergine di oliva bio (latte e... Sale	6 3 5 0,2	70 4 7 2,8	9,1 5 9 0,4
<u>Pasta di grano duro con salsiccia</u>	- Pasta di grano duro (semola di grano duro, uova, acqua, Ripieno (siero di latte, latte, crema di latte, sale, sabbia di cacao), spinaci, funghi magro stagionati (latte, sale, caseina, ricotta), patate disidratate, fave vegetale, sale, Pinù (crème aux farces di arca e senape) Parmigiano Reggiano Olio extravergine di oliva bio (latte e... Sale Sale Sale	6 3,8 2,1 2 1,8 1 0,2 1,18	70 5 3,9 3 2,5 2,5 2,8 10,6	9,1 6,2 3,9 3,9 2,9 2,9 0,4 11,1

SECONDI	INGREDIENTI	GRAMMATURE		
		INF	PRIV	SEC AD
<u>Ameni di tacchino alla rima</u>	Fess di tacchine	87	76	119
	Olio extravergine d'oliva biologico	8,5	4	9,29
	Amido di mais	0,12	0,14	0,21
	Formaggio	0,27	0,35	0,51
	Sale	0,28	0,35	0,51
	Insolabile per amidi vegetale	0,1	0,11	0,16
<u>Bacchetti di patate</u>	Bacchetti di patate (Bacchetti di patate - in un pezzo, fette di funghi, oli vegetali (2 "assole o bulbi), acqua sale, aceto naturale e panna fesa di patate, curcuma. Può contenere tracce di senape.)	90	100	100
<u>Bacchetti di tacchino con amido di mais e rima</u>	Spianatore di tacchine	87	76	119
	Zucchine	56	70	40
	Panna per dolci alla vaniglia	31	24	38
	Secano	1,79	20	30
	Cipolle	1,75	20	30
	Carote biologiche	1,75	20	30
	Olio extravergine d'oliva biologico	1	1	1
	Sale iodato	0,2	0,3	0,4
<u>Cooleta di formaggio e rima</u>	Formaggio	87	76	119
	Panna per dolci	8	1	13
	Olio extravergine	5,3	1	6,3
	Olio extravergine d'oliva biologico	3,5	1	5,3
	Amido di mais	1	2,3	3,3
	Sale iodato	0,2	0,3	0,4
<u>Cochette con funghi e patate</u>	Cochette con funghi ed erbe (Patate, Funghi, Panna per dolci, Funghi per dolci, Carote, Caciocavallo, Cipolle, Uova, Sedano, Cipolle, Panna piano Fegolaro, Olio extravergine d'oliva biologico, Sale iodato, Emulsionante)	70	100	140
<u>Cochette con funghi e patate</u>	Cochette con funghi (Patate, Funghi, Panna per dolci, Funghi per dolci, Carote, Carote, Cipolle, Panna piano Fegolaro, Olio extravergine d'oliva biologico, Uova, Sale iodato)	70	100	140
<u>Formaggio</u>	Formaggio alla rima	90	90	90
<u>Formaggio</u>	Panna sale biologico	45	45	90
<u>Uova</u>	Uova biologiche	50	30	100
	Latte intero biologico	1	0,5	1,5
	Panna piano Fegolaro	0,23	1	0,66
	Olio extravergine d'oliva biologico	0,65	1	0,66
	Sale iodato	0,01	0,3	1,4

SECONDI	INGREDIENTI	GRAMMATURE		
		INF	PRIV	SEC/AD
<u>Basella gratinata</u>	Risotto	30	100	130
	Pan di zafferano	6	6	6
	olio extravergine d'oliva biologico	6	6	6
	sale iodato	0,2	0,2	0,2
<u>Basella olio e limone bio/veg.</u>	Risotto	30	100	130
	Aceto di limone biologico	6	6,6	6,6
	olio extravergine d'oliva biologico	6	6,6	6,6
	sale iodato	0,2	0,2	0,2
<u>Fetta di arachida</u>	Base pizza margherita (base: farina di grano tenero tipo 0, acqua, olio extravergine d'oliva biologico, lievito madre (fermento), sale, lievito di birra, farina di semola di grano duro, formaggio di latte, sale, caglio, passata di pomodoro, polpa di pomodoro, olio extravergine d'oliva biologico, sale) + 3 cucchiaini di salsa di soia	100	200	300
<u>Polpetta di manzo con pomodoro bio/veg.</u>	Polpetta di manzo (carne, sale, pangola in tegame, pane grattugiato, carote, cipolle, cipollotto, aglio, olio, sale, origano, rosmarino, sale)	40	100	140
	Pasta di semola di grano duro	30	47	60
	Carne bovina	3,3	4,7	6
	Cipolle	0,8	4	5
	olio extravergine d'oliva biologico	0,8	4	5
	sale iodato	0,2	0,8	1,4
<u>Barchette di polpetta di arachida</u>	Arachide di polpetta biologica	37	76	179
	Pan di zafferano	6	6	18
	Uova di arachida	6,8	6	18
	olio extravergine d'oliva biologico	3,6	4	6,7
	Arachide	2	3,3	3,3
	sale iodato	0,2	0,3	0,4
<u>Uova di arachida</u>	Uova di arachida	50	50	130
	olio extravergine d'oliva biologico	1,7	6	3,4
	sale iodato	0,2	0,3	0,4
<u>zucch.</u>	zucch.	40	50	70

CONTORNI	INGREDIENTI	GRAMMATURE		
		INF	PRIM	SEC/AD
<u>Carote e finocchio</u>	Carote biologiche	40	50	70
<u>Carote julienne</u>	Carote biologiche	44	56	62
	Cilindri estratti da foglie di basilico	6	6	7
	Sale iodato	0,2	0,3	0,4
<u>Croquette di carote e zucchine con maas</u>	Carote biologiche	15	8	21
	Zucchine biologiche	15	10	21
	Maas	15	10	21
	Cilindri estratti da foglie di basilico	6	6	7
	Sale iodato	0,2	0,3	0,4
<u>Croquette di zucca</u>	Croquette biologiche	60	115	125
	Cilindri estratti da foglie di basilico	3	4	4,6
	Sale iodato	0,2	0,3	0,4
<u>Insalata di stacche</u>	Insalata di stacche	15	20	20
	Cilindri estratti da foglie di basilico	6	6	7
	Aceto di mele	0,67	1	1,33
	Sale iodato	0,2	0,3	0,4
<u>Insalata verde e carote julienne</u>	Carote biologiche	15	20	25
	Insalata di stacche	15	20	25
	Maas	15	20	25
	Cilindri estratti da foglie di basilico	6	6	7
	Aceto di mele	0,67	1	1,33
	Sale iodato	0,2	0,3	0,4
<u>Farfalle e fagioli in insalata</u>	Farfalle	40	50	60
	Fagioli	40	40	60
	Cilindri estratti da foglie di basilico	6	6	7
	Sale iodato	0,2	0,3	0,4
<u>Pomodori</u>	Pomodori	30	1,33	1,20
	Cilindri estratti da foglie di basilico	4,6	6	6,67
	Sale iodato	0,2	0,3	0,4
<u>Purea di fagioli e verdure</u>	Pomodori	10,5	10,5	10,5
	Cilindri estratti da foglie di basilico	7	6,1	3,6
	Cilindri estratti da foglie di basilico	4,2	5	5,05
	Cilindri secchi	0,67	1	1,2
	Sale iodato	0,2	0,3	0,4
<u>Spirali di zucca</u>	Spirali	60	115	125
	Cilindri estratti da foglie di basilico	6	4	4,6
	Sale iodato	0,2	0,3	0,4
<u>Zucchine al forno</u>	Zucchine biologiche	35	105	120
	Cilindri estratti da foglie di basilico	0,2	4	4,6
	Chiodi	0,5	0,2	0,7
	Sale iodato	0,2	0,3	0,4

FRUTTA	GRAMMATURE		
	INF	PRM	SEC/AD
Uva	150/170	150/170	150/170
Mela	140/170	140/160	140/160
4/5 bocche	140/180	140/180	140/180
Pesche	130/150	130/150	130/150
Mirto	130/150	130/150	130/150
Arance	130/150	130/150	130/150
Melagrana	130/150	130/150	130/150
Frutti	130/150	130/150	130/150
Clementine	130/145	130/145	130/145
Anguria	120/140	120/140	120/140
Melone	90/100	90/100	90/100
Alcune	80/110	80/110	80/110

MERENDE	GRAMMATURE	
	INF	PRM
Yogurt di yogurt	120	120
Polpa di frutta congelata	100	100
Budine e dolci squasolids biologici	100	100

Torta al cacao senza glutine	50	35
Zucchero	15,00	20,00
Mela di yogurt	14,00	10,75
Butiro	11,25	1,5
Farina di mais	7,75	8,88
Latte intero biologico	6,25	8,88
Amido di mais	4,22	5,88
Cacao amaro (ingred)	3,75	5
Leviti	1,18	1,5

Torta al cacao e senza glutine	60	60
Mela biologica	14,50	18,75
Farina di mais	14,00	18,75
Zucchero	13,50	14,58
Yogurt di yogurt	9,38	12,5
Latte intero biologico	6,25	8,00
Butiro	6,25	8,00
Amido di mais	4,38	5,88
Leviti	1	1,35

Torta al cioccolato e noci senza glutine	60	60
Farina di mais	14,00	18,75
Yogurt di yogurt	13,50	18,75
Zucchero	13,50	14,58
Yogurt di yogurt	9,38	12,5
Amido di mais	6,30	8,25
Leviti	1	1,35
Olio extravergine d'oliva biologico	0,50	0,00

GRAMMATURE CRUDO METTO MENÙ BLDU E RESTATI 2024

MERENDE	GRAMMATURE	
	INF	PRIM
Torta margherita senza ufo	10	3
Uova bollite	12,63	20,53
Pane corso	12,5	18,57
Acquario	12,5	18,57
Latte intero Ulogia	9,00	12,5
Espresso	5,25	10,00
Amido di mais	8,91	8,91
Leviti	1,20	1,67

Uova sode	10	1
Pane corso	10	1
Confetti di frutta monobio	25	25
Crackers di riso biologico	10	1

PANE	GRAMMATURE		
	INF	PRIM	SEC/AD
Pane corso	10	30	30
Pane tipo 0 di farina biologica	10	30	30
Pane di farina integrale biologica	10	30	30
Pane ai cereali	10	47	47
Pane tipo 0 previsto quando presente la pizza	10	1	1
Pane tipo 0 di farina biologica quando presente la pizza	10	1	1
Pane di farina integrale biologica quando presente la pizza	10	1	1
Pane ai cereali quando presente la pizza	10	30	30

DESSERT	GRAMMATURE		
	INF	PRIM	SEC/AD
Crosti doppiati ricotta e ufo	10	30	30

STRANVATURE CRUDE METTO MENI ADUO P. RESTAURAZ

GITE	COTTURE		
	1	2	3
Pan di ton 0	100	100	100
Fris auto 000	40	40	40
Asiago	40	40	40
Polpa di frutta biologica	100	100	100
Acqua minerale	500	500	500
Pan di ton 0	50	50	50
Contorno di frittata di formaggio	40	40	40

GRAMMATURE CRUDE METTO MENU BOLIDO E RESTAURI SPA

EMERGENZA CALDO	Grammaturo		
	g	g/ml	servizi
<u>Risotto al feto</u>			
Rice	80	70	90
olio extravergine d'oliva biologico	5	7	5
Sale	0,2	0,3	0,4
<u>Formaggi</u>			
Forma	40	50	70
<u>Farinella al feto</u>			
Farinella	6	80	100
olio extravergine d'oliva biologico	3	4	3
Sale	0,2	0,3	0,4
<u>Frutta fresca</u>			
Frutta fresca	38/66	38/66	38/66
Pane			
Pane tipo 0	30	30	30

PASTO SOSTITUTIVO	Grammaturo		
	g	g/ml	servizi
Pane tipo 0	100	100	100
Prosciutto cotto	40	40	40
Asiago	40	40	40
Quattro salumi equisolidi e biologici	170	100	170
<u>Verdure di frutta o acqua minerale</u>			
Verdure di frutta o acqua minerale	20,00/0	20,00/0	20,00/0

Per la verifica delle grammaturo degli alimenti che non prevedono la cottura, quali formaggi, frutta, ortaggi da servire crudi e insalata, questi ultimi al netto degli eventuali condimenti, le parti concordano che il peso in grammi della singola porzione di tali alimenti, possa discostarsi dal valore medio previsto di una quota massima del 5% sia in diminuzione che in aumento. Tale scostamento del 5% rispetto al valore medio non è previsto per il Pane (di tutte le tipologie), per i Crostini o per il Parmigiano grattugiato (insacchettato per la successiva aggiunta alla pietanza), riguardo ai quali la Società dovrà rispettare e somministrare ad ogni utente il valore medio indicato nelle tabelle di cui sopra.

GRAMMATURE A COTTO

MENU ESTATE

SCUOLA D'INFANZIA - PRIMARIA - SECONDARIA DI PRIMO GRADO

BARBABIETOLA (RISOTTO ALLA BARBABIETOLA)	GRANVATURELLI COTTO					
	FRANZA	FRANZA	PRIMAFA	PRIMAFA	SECONDA/PRIMA/ULTI	SECONDA/PRIMA/ULTI
	g	g	g	g	g	g
	136	150	149	210	245	271

FRANZA	PRIMAFA	SECONDA/PRIMA/ULTI
MEDE	MEDE	MEDE
133	100	258

FARRO AL PESTO CON VERDURE	GRANVATURELLI COTTO					
	FRANZA	FRANZA	PRIMAFA	PRIMAFA	SECONDA/PRIMA/ULTI	SECONDA/PRIMA/ULTI
	g	g	g	g	g	g
	86	145	142	279	174	158

FRANZA	PRIMAFA	SECONDA/PRIMA/ULTI
MEDE	MEDE	MEDE
97,9	179,6	147,9
89,9	265,1	341

GNOCCHI AL POMODORO BIOLOGICO	GRANVATURELLI COTTO					
	FRANZA	FRANZA	PRIMAFA	PRIMAFA	SECONDA/PRIMA/ULTI	SECONDA/PRIMA/ULTI
	g	g	g	g	g	g
	176	143	138	259	172	199

FRANZA	PRIMAFA	SECONDA/PRIMA/ULTI
MEDE	MEDE	MEDE
181,5	147	167,2

PASTA BIOLOGICA AGLI AROMI	GRANVATURELLI COTTO					
	FRANZA	FRANZA	PRIMAFA	PRIMAFA	SECONDA/PRIMA/ULTI	SECONDA/PRIMA/ULTI
	g	g	g	g	g	g
	95	101	133	147	171	189

FRANZA	PRIMAFA	SECONDA/PRIMA/ULTI
MEDE	MEDE	MEDE
96	140	180

PASTA BIOLOGICA AGLI OLIO E PARMIGIANO	GRANVATURELLI COTTO					
	FRANZA	FRANZA	PRIMAFA	PRIMAFA	SECONDA/PRIMA/ULTI	SECONDA/PRIMA/ULTI
	g	g	g	g	g	g
	95	104	133	147	171	199

FRANZA	PRIMAFA	SECONDA/PRIMA/ULTI
MEDE	MEDE	MEDE
102	140	180

PASTA BIOLOGICA AL POMODORO BIOLOGICO	GRANVATURELLI COTTO					
	FRANZA	FRANZA	PRIMAFA	PRIMAFA	SECONDA/PRIMA/ULTI	SECONDA/PRIMA/ULTI
	g	g	g	g	g	g
	131	171	144	204	148	163

FRANZA	PRIMAFA	SECONDA/PRIMA/ULTI
MEDE	MEDE	MEDE
138	174	245,1

PASTA BIOLOGICA AL SUGO DI POMODORO BIOLOGICO CON MERLUZZO	GRANVATURELLI COTTO					
	FRANZA	FRANZA	PRIMAFA	PRIMAFA	SECONDA/PRIMA/ULTI	SECONDA/PRIMA/ULTI
	g	g	g	g	g	g
	141	100	137	148	213	279

FRANZA	PRIMAFA	SECONDA/PRIMA/ULTI
MEDE	MEDE	MEDE
148	209,7	260

PASTA BIOLOGICA OLIO E PARMIGIANO	GRANVATURELLI COTTO					
	FRANZA	FRANZA	PRIMAFA	PRIMAFA	SECONDA/PRIMA/ULTI	SECONDA/PRIMA/ULTI
	g	g	g	g	g	g
	95	104	133	147	171	199

FRANZA	PRIMAFA	SECONDA/PRIMA/ULTI
MEDE	MEDE	MEDE
100	110	180

PASTA DI MAIS BIOLOGICA AL POMODORO BIOLOGICO E BASILICO	GRANVATURELLI COTTO					
	FRANZA	FRANZA	PRIMAFA	PRIMAFA	SECONDA/PRIMA/ULTI	SECONDA/PRIMA/ULTI
	g	g	g	g	g	g
	111	147	144	204	156	203

FRANZA	PRIMAFA	SECONDA/PRIMA/ULTI
MEDE	MEDE	MEDE
118	134	245,1

PASTA INTEGRALE BIOLOGICA AL PESTO	GRANVATURELLI COTTO					
	FRANZA	FRANZA	PRIMAFA	PRIMAFA	SECONDA/PRIMA/ULTI	SECONDA/PRIMA/ULTI
	g	g	g	g	g	g
	109	111	140	161	188	207

FRANZA	PRIMAFA	SECONDA/PRIMA/ULTI
MEDE	MEDE	MEDE
110	144	157,0

PASTA INTEGRALE BIOLOGICA AL PESTO CON CREMA DI ZUCCHINE	GRANVATURELLI COTTO					
	FRANZA	FRANZA	PRIMAFA	PRIMAFA	SECONDA/PRIMA/ULTI	SECONDA/PRIMA/ULTI
	g	g	g	g	g	g
	104	110	130	178	201	228

FRANZA	PRIMAFA	SECONDA/PRIMA/ULTI
MEDE	MEDE	MEDE
100	109,5	219

PASTA INTEGRALE BIOLOGICA AL POMODORO BIOLOGICO	GRANVATURELLI COTTO					
	FRANZA	FRANZA	PRIMAFA	PRIMAFA	SECONDA/PRIMA/ULTI	SECONDA/PRIMA/ULTI
	g	g	g	g	g	g
	131	141	144	204	148	163

FRANZA	PRIMAFA	SECONDA/PRIMA/ULTI
MEDE	MEDE	MEDE
138	144	245,1

RAVIOLI DI MAGRO OLIO E PARMIGIANO	GRANVATURELLI COTTO					
	FRANZA	FRANZA	PRIMAFA	PRIMAFA	SECONDA/PRIMA/ULTI	SECONDA/PRIMA/ULTI
	g	g	g	g	g	g
	88	85	119	122	139	177

FRANZA	PRIMAFA	SECONDA/PRIMA/ULTI
MEDE	MEDE	MEDE
94	118	180

RAVIOLI DI MAGRO OLIO E SALVIA	GRUPPO UNIVERSITÀ DI SCIENZE E LETTERE					
	PIACENZA	PIACENZA	PIACENZA	PIACENZA	PIACENZA	PIACENZA
	1	2	3	4	5	6
	88	95	110	122	133	147

PIACENZA	PIACENZA	PIACENZA
MEAN	MEAN	MEAN
88	116	140

RISO ALL'OLIO	GRUPPO UNIVERSITÀ DI SCIENZE E LETTERE					
	PIACENZA	PIACENZA	PIACENZA	PIACENZA	PIACENZA	PIACENZA
	1	2	3	4	5	6
	92	100	110	120	125	135

PIACENZA	PIACENZA	PIACENZA
MEAN	MEAN	MEAN
95	115	130

RISOTTO ALLO ZAFFERANO	GRUPPO UNIVERSITÀ DI SCIENZE E LETTERE					
	PIACENZA	PIACENZA	PIACENZA	PIACENZA	PIACENZA	PIACENZA
	1	2	3	4	5	6
	128	135	145	155	165	175

PIACENZA	PIACENZA	PIACENZA
MEAN	MEAN	MEAN
136	155	170

RISO DOLCE E PARMIGIANO	GRUPPO UNIVERSITÀ DI SCIENZE E LETTERE					
	PIACENZA	PIACENZA	PIACENZA	PIACENZA	PIACENZA	PIACENZA
	1	2	3	4	5	6
	95	105	115	125	135	145

PIACENZA	PIACENZA	PIACENZA
MEAN	MEAN	MEAN
100	110	130

DELEGAZIONE ALLE ATTIVITÀ DI CONTROLLO
SECONDI PIATTI

	GRAMMATURE A COTTO						PRIMA MEDIA	PRIMA MEDIA	SECONDA MEDIA
	PRIMA	SECONDA	PRIMA	PRIMA	SECONDA	SECONDA			
	PRIMA	SECONDA	PRIMA	PRIMA	SECONDA	SECONDA			
ARROSTO DI TACCHINO AGU AROMI	GRAMMATURE A COTTO						PRIMA MEDIA	PRIMA MEDIA	SECONDA MEDIA
	PRIMA	SECONDA	PRIMA	PRIMA	SECONDA	SECONDA			
	5	5	5	5	5	5			
	51	62	70	72	100	113	54	62	66,5
BASTONCINI DI PESCE	GRAMMATURE A COTTO						PRIMA MEDIA	PRIMA MEDIA	SECONDA MEDIA
	PRIMA	SECONDA	PRIMA	PRIMA	SECONDA	SECONDA			
	5	5	5	5	5	5			
	53	55	104	103	109	119	53,5	106	106
BOCCONCINI DI TACCHINO CON CREMA DI VERDURE MISTE	GRAMMATURE A COTTO						PRIMA MEDIA	PRIMA MEDIA	SECONDA MEDIA
	PRIMA	SECONDA	PRIMA	PRIMA	SECONDA	SECONDA			
	5	5	5	5	5	5			
	132	159	152	168	110	144	139	160	132
COTOLETTA DI LONZA ALLA MILANESE	GRAMMATURE A COTTO						PRIMA MEDIA	PRIMA MEDIA	SECONDA MEDIA
	PRIMA	SECONDA	PRIMA	PRIMA	SECONDA	SECONDA			
	5	5	5	5	5	5			
	67	70	75	57	110	112	67	67	105
CROCCHETTE CON LEGUMI ED ERBETTE	GRAMMATURE A COTTO						PRIMA MEDIA	PRIMA MEDIA	SECONDA MEDIA
	PRIMA	SECONDA	PRIMA	PRIMA	SECONDA	SECONDA			
	5	5	5	5	5	5			
	45	52	70	39	75	106	56,5	70,5	102
CROCCHETTE CON LENTICCHIE	GRAMMATURE A COTTO						PRIMA MEDIA	PRIMA MEDIA	SECONDA MEDIA
	PRIMA	SECONDA	PRIMA	PRIMA	SECONDA	SECONDA			
	5	5	5	5	5	5			
	45	47	72	39	75	106	56,5	72,5	102
FRITTATA	GRAMMATURE A COTTO						PRIMA MEDIA	PRIMA MEDIA	SECONDA MEDIA
	PRIMA	SECONDA	PRIMA	PRIMA	SECONDA	SECONDA			
	5	5	5	5	5	5			
	47	52	53	59	55	106	50	60	100
NASELLO GRATINATO	GRAMMATURE A COTTO						PRIMA MEDIA	PRIMA MEDIA	SECONDA MEDIA
	PRIMA	SECONDA	PRIMA	PRIMA	SECONDA	SECONDA			
	5	5	5	5	5	5			
	65	72	77	107	77	102	68,5	72	102
NASELLO OLIO E LIMONE BIOLOGICO	GRAMMATURE A COTTO						PRIMA MEDIA	PRIMA MEDIA	SECONDA MEDIA
	PRIMA	SECONDA	PRIMA	PRIMA	SECONDA	SECONDA			
	5	5	5	5	5	5			
	65	72	77	107	77	102	68,5	72	102
PIZZA MARGHERITA	GRAMMATURE A COTTO						PRIMA MEDIA	PRIMA MEDIA	SECONDA MEDIA
	PRIMA	SECONDA	PRIMA	PRIMA	SECONDA	SECONDA			
	5	5	5	5	5	5			
	84	54	117	189	111	171	84,5	112,5	161
POLPETTE CON SOIA CON POMODORO BIOLOGICO	GRAMMATURE A COTTO						PRIMA MEDIA	PRIMA MEDIA	SECONDA MEDIA
	PRIMA	SECONDA	PRIMA	PRIMA	SECONDA	SECONDA			
	5	5	5	5	5	5			
	87	43	121	109	173	174	87	107	166,5
RUSTICHELLE DI POLLO BIOLOGICO	GRAMMATURE A COTTO						PRIMA MEDIA	PRIMA MEDIA	SECONDA MEDIA
	PRIMA	SECONDA	PRIMA	PRIMA	SECONDA	SECONDA			
	5	5	5	5	5	5			
	67	74	56	64	103	110	67,5	66	114,5
UOVA STRAPAZZATE	GRAMMATURE A COTTO						PRIMA MEDIA	PRIMA MEDIA	SECONDA MEDIA
	PRIMA	SECONDA	PRIMA	PRIMA	SECONDA	SECONDA			
	5	5	5	5	5	5			
	45	41	77	5	77	100	48,5	55	77

REPERTELLIONE	GRANDE FURTO DI UN VEICOLO					
	REPERTE	FRANCA	FRANCA	FRANCA	FRANCA	FRANCA
	1	1	1	1	1	1
11	11	11	11	11	11	

REPERTE	FRANCA	FRANCA
MEIA	MEIA	MEIA
11	11	11

RAGIONE DI STATO	GRANDE FURTO DI UN VEICOLO					
	REPERTE	FRANCA	FRANCA	FRANCA	FRANCA	FRANCA
	1	1	1	1	1	1
11	11	11	11	11	11	

FRANCA	FRANCA	FRANCA
MEIA	MEIA	MEIA
11	11	11

DATA DI FURTO IN INSAUTA	GRANDE FURTO DI UN VEICOLO					
	REPERTE	FRANCA	FRANCA	FRANCA	FRANCA	FRANCA
	1	1	1	1	1	1
11	11	11	11	11	11	

FRANCA	FRANCA	FRANCA
MEIA	MEIA	MEIA
11	11	11

ZINAGLIA DI STATO	GRANDE FURTO DI UN VEICOLO					
	REPERTE	FRANCA	FRANCA	FRANCA	FRANCA	FRANCA
	1	1	1	1	1	1
11	11	11	11	11	11	

FRANCA	FRANCA	FRANCA
MEIA	MEIA	MEIA
11	11	11

QUANTITÀ DI STATO	GRANDE FURTO DI UN VEICOLO					
	REPERTE	FRANCA	FRANCA	FRANCA	FRANCA	FRANCA
	1	1	1	1	1	1
11	11	11	11	11	11	

FRANCA	FRANCA	FRANCA
MEIA	MEIA	MEIA
11	11	11

MENU ORDINARIO ESTATE

ASILO NIDO

ESTATE	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	Pasta biologica al pomodoro biologico Formaggio (scaglie di parmigiano) Zucchine brasate Frutta fresca di stagione	Pasta biologica al pesto ☼ Sfornato ☼ di nasello ☼ Pomodori Frutta fresca di stagione	Riso olio e parmigiano Brusciti di vitellone con verdure Frutta fresca di stagione	Risotto alla parmigiana Frittatina ☼ Erbette ☼ all'olio Frutta fresca di stagione	Pasta biologica pomodoro biologico e zucchine Sfornato ☼ con lenticchie Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione
2° SETTIMANA	Cous cous Polpettine di pollo biologico con verdure Frutta fresca di stagione	Pasta di mais biologica al pomodoro biologico e basilico ☼ Ricotta biologica Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione	Pasta integrale biologica al pesto ☼ Frittatina ☼ Pomodori Frutta fresca di stagione	Risotto con zucchine Lenticchie in umido con pomodoro biologico Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione	Pasta biologica agli aromi Sfornato ☼ di nasello ☼ Spinaci ☼ all'olio Frutta fresca di stagione
3° SETTIMANA	Risotto al pomodoro biologico e basilico ☼ Sfornato ☼ di nasello ☼ Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione	Pasta biologica al pesto ☼ Rusticelle di pollo biologico ☼ Insalata di stagione Frutta fresca di stagione	Orzotto biologico allo zafferano Platessa gratinata ☼ Pomodori Frutta fresca di stagione	Pasta biologica al pomodoro biologico Sfornato con legumi ☼ ed erbette ☼ Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione	Risotto con crema di piselli ☼ Formaggio (primo sale biologico) Spinaci ☼ all'olio Frutta fresca di stagione
4° SETTIMANA	Pasta biologica pomodoro biologico e basilico ☼ Frittatina ☼ con spinaci ☼ Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione	Pasta biologica agli aromi Formaggio (crescenza biologica) Pomodori Frutta fresca di stagione	Risotto alla parmigiana Bocconcini di pollo biologico gratinati Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione	Pasta biologica alla pizzaiola Sfornato ☼ con lenticchie Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione	Riso all'olio Polpettine ☼ di nasello ☼ al sugo di verdure Frutta fresca di stagione

☼ A rotazione secondo disponibilità

☼ Cottura al forno

☼ Con utilizzo di uova biologiche

☼ Prodotto surgelato

Burro e olio extravergine di oliva sono prodotti biologici. Ortofrutta biologica, salvo indisponibilità di mercato.

A tavola viene servita acqua del Comune di Milano la cui potabilità è controllata dall'azienda MM S.p.A.

Una volta alla settimana viene proposto pane con farina integrale biologica e pane ai cereali. Una settimana al mese viene proposto pane con farina di grano tenero biologico.

Per la preparazione del pasto viene utilizzato esclusivamente olio extravergine di oliva biologico. Non è prevista l'aggiunta di sale per il pasto dei bambini.

Ulteriori dettagli e aggiornamenti rispetto alle materie prime (es. DOP, IGP, Km0, filiera corta, provenienza, ecc.) sono disponibili sul sito alla sezione "cosa si mangia".

Validità: dal 15/04/2024 al 10/11/2024

ESTATE	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	Pastina biologica prima infanzia	Crema di riso biologica	Semolino biologico	Crema multicereali biologica	Crema di mais e tapioca biologica
	Parmigiano reggiano	Nasello ✱	Bovino adulto	Uovo biologico	Purea di lenticchie
	Patate, carote e zucchine	Spinaci ✱ e zucchine	Patate, carote e zucchine	Patate ed erbe ✱	Patate, carote e zucchine
	Frutta fresca di stagione [†]	Frutta fresca di stagione [†]	Frutta fresca di stagione [†]	Frutta fresca di stagione [†]	Frutta fresca di stagione [†]
MERENDE	Omogeneizzato di frutta	Yogurt biologico	Omogeneizzato di frutta	Yogurt biologico	Omogeneizzato di frutta
2° SETTIMANA	Pastina biologica prima infanzia	Crema di riso biologica	Crema di mais e tapioca biologica	Crema multicereali biologica	Pastina biologica prima infanzia
	Pollo biologico	Ricotta biologica	Uovo biologico	Purea di lenticchie	Nasello ✱
	Patate, carote e zucchine	Patate ed erbe ✱	Patate, carote e zucchine	Patate, carote e zucchine	Spinaci ✱ e zucchine
	Frutta fresca di stagione [†]	Frutta fresca di stagione [†]	Frutta fresca di stagione [†]	Frutta fresca di stagione [†]	Frutta fresca di stagione [†]
MERENDE	Omogeneizzato di frutta	Yogurt biologico	Omogeneizzato di frutta	Yogurt biologico	Omogeneizzato di frutta
3° SETTIMANA	Crema di riso biologica	Pastina biologica prima infanzia	Crema multicereali biologica	Pastina biologica prima infanzia	Semolino biologico
	Nasello ✱	Pollo biologico	Platessa ✱	Purea di lenticchie	Parmigiano reggiano
	Patate, carote e zucchine	Patate, carote e zucchine	Patate ed erbe ✱	Patate, carote e zucchine	Spinaci ✱ e zucchine
	Frutta fresca di stagione [†]	Frutta fresca di stagione [†]	Frutta fresca di stagione [†]	Frutta fresca di stagione [†]	Frutta fresca di stagione [†]
MERENDE	Omogeneizzato di frutta	Yogurt biologico	Omogeneizzato di frutta	Yogurt biologico	Omogeneizzato di frutta
4° SETTIMANA	Crema multicereali biologica	Pastina biologica prima infanzia	Crema di riso biologica	Pastina biologica prima infanzia	Semolino biologico
	Uovo biologico	Ricotta biologica	Pollo biologico	Purea di lenticchie	Nasello ✱
	Spinaci ✱ e zucchine	Patate, carote e zucchine	Patate ed erbe ✱	Patate, carote e zucchine	Patate, carote e zucchine
	Frutta fresca di stagione [†]	Frutta fresca di stagione [†]	Frutta fresca di stagione [†]	Frutta fresca di stagione [†]	Frutta fresca di stagione [†]
MERENDE	Omogeneizzato di frutta	Yogurt biologico	Omogeneizzato di frutta	Yogurt biologico	Omogeneizzato di frutta

[†] A rotazione secondo disponibilità ✱ Prodotto surgelato [†] Per i nidi senza cucina interna la frutta fresca di stagione prevista al pasto sarà sostituita con omogeneizzato di frutta.

Ortofrutta biologica salvo indisponibilità di mercato.

A tavola viene servita acqua del Comune di Milano la cui potabilità è controllata dall'azienda MM S.p.A.

Per la preparazione del pasto viene utilizzato esclusivamente olio extravergine di oliva biologico, non è prevista l'aggiunta di sale.

Il menù è da intendersi indicativo, il pasto sarà composto sulla base delle indicazioni riportate nello Schema Menù 4/12 mesi.

Ulteriori dettagli e aggiornamenti rispetto alle materie prime (es. DOP, IGP, Km0, filiera corta, provenienza, ecc.) sono disponibili sul sito alla sezione "cosa si mangia".

Validità: dal 15/04/2024 al 10/11/2024

Emissione: Direttore Gestione Operativa – Diego Capocci

Verifica: Responsabile QSA – Alessandra Bini

Approvazione: Direzione Aziendale – Davide Vincenzo Dall'Acqua

TABELLE DIETETICHE

ASILO NIDO

GRAMMATURE A CRUDO
MENU ESTATE

ASILO NIDO

GRAMMATURE A CRUDO NETTO MENU ABILI E DO ESTATE 2024

PRIMI	Ingredienti	13-36 mesi grammi	adulti grammi
<u>Cous-cous</u>	Cous-cous	40	80
	Parmigiano Reggiano	2,4	4,8
	Olio extravergine d'oliva biologico	3	6
	Panzerotto	0,5	1
	Sale iodato	3	0,4
<u>Orzo biologico al caffè</u>	Orzo biologico	40	80
	Carota biologica	4,8	9,6
	Cipolla biologica	4,8	9,6
	Sedano	5,1	6
	Olio extravergine d'oliva biologico	3	6
	Parmigiano Reggiano	1,8	3,6
	Humo biologico	1	4
	Sale iodato	3	0,4
	caffè aromatico	0,218	0,1
<u>Pasta biologica, pomodoro biologico e zucchine</u>	Pasta biologica	40	80
	Zucchino biologico	17	28
	Polpa di pomodoro biologica	30	30
	Olio extravergine d'oliva biologico	4	6
	Cipolla biologica	1,8	4
	Parmigiano Reggiano	1,8	3,6
	Sale iodato	3	0,4
<u>Pasta biologica agli ermi</u>	Pasta biologica	40	80
	Olio extravergine d'oliva biologico	3	7
	Parmigiano Reggiano	1,8	3,6
	Rosmarino	0,5	0,5
	Salvia	0,5	0,5
	Sale iodato	3	0,4
<u>Pasta biologica al pomodoro e cipolla biologica</u>	Pasta biologica	40	80
	Polpa di pomodoro biologica	30	60
	Carota biologica	2,4	4,8
	Cipolla biologica	3	4
	Olio extravergine d'oliva biologico	4	5
	Parmigiano Reggiano	1,8	3,6
	Resinato	0,3	0,3
	Sale iodato	3	0,4
<u>Pasta biologica al pesto</u>	Pasta biologica	40	80
	Pesto (Pesto fatto in casa, vergine d'oliva biologico, Destivo, Ricotta (stelo di Latte), Latte, Sale, acido citrico) parmigiano Reggiano (stelo di Latte, paglia, acqua), roccolino romano (latte di mucca), tagliati, sale, fibre di carta (colori vegetali, acqua, latte, acqua, olii vegetali, dolo)	10	10
	Parmigiano Reggiano	3	3,6
	Olio extravergine d'oliva biologico	3	4
	Sale iodato	3	0,4
<u>Pasta biologica al pomodoro biologico</u>	Pasta biologica	40	80
	Polpa di pomodoro biologica	30	60
	Carota biologica	2,4	4,8
	Cipolla biologica	3	4
	Olio extravergine d'oliva biologico biologico	4	5
	Parmigiano Reggiano	1,8	3,6
	Sale iodato	3	0,4

GRAMMATURE A CRUDO NETTO MENU ABLI (X) DO ESTATE 2024

PRIMI	Ingredienti	13-36 mesi grammi	adulti grammi
<u>Risotto con crema di piselli</u>	Riso	40	60
	Farina di semi biologici	20	35
	Sedano	1,7	0,1
	Carota biologica	1,8	1,8
	Spinaci biologici	1,8	4
	Parmigiano Reggiano	1,8	4,5
	Ricotta biologica	1	2
	Olio extravergine d'oliva biologico	3	3
	Sale/aceto	1	0,4
<u>Risotto con Zucchini</u>	Zucchini biologici	40	60
	Riso	40	60
	Sedano	5,1	0,5
	Carota biologica	4,8	0
	Spinaci biologici	4,8	3
	Parmigiano Reggiano	2,7	0,4
	Ricotta biologica	2	4
	Olio extravergine d'oliva biologico	3	3
	Sale/aceto	1	0,4

GRAMMATURE A CRUDO NETTO MENU' ASILI NIDO ESTATE 2024

SECONDI	Ingredienti	13-36 mesi grammi	adulti grammi
<u>Bocconcini di pollo biologico gratinati</u>	Sovracosce di pollo biologico	42	109
	Pane grattugiato	7	14
	olio extravergine d'oliva biologico	4	8
	Sale iodato	0	0,4
<u>Bruscitt di vitellone con verdure</u>	Vitellone	48	114
	Carote biologiche	40	50
	Polpa di pomodoro biologica	30	55
	Sedano	5,1	11
	Cipolle biologiche	4,8	5,6
	olio extravergine d'oliva biologico	5	7
	Rosmarino	0,25	0,5
	Salvia	0,25	0,5
	Sale iodato	0	0,4
<u>Formaggio (Crescenza biologica)</u>	Crescenza biologica	50	100
<u>Formaggio (primo sale biologico)</u>	Primosale biologico	45	90
<u>Formaggio (scaglie di parmigiano)</u>	Parmigiano Reggiano	27	54
<u>Frittatina</u>	Uova biologiche	30	120
	Latte intero biologico	3	17
	Parmigiano Reggiano	2,7	7,2
	olio extravergine d'oliva biologico	2	4
	Sale iodato	0	0,4
<u>Frittatina con spinaci</u>	Uova biologiche	30	120
	Spinaci biologici	10	45
	Latte intero biologico	2	17
	Parmigiano Reggiano	1,8	5,4
	olio extravergine d'oliva biologico	2	4
	Sale iodato	0	0,4
<u>Lenticchie in umido con pomodoro biologico</u>	Lenticchie secche decorticate	30	60
	Polpa di pomodoro biologica	15	30
	olio extravergine d'oliva biologico	6	6
	Carote biologiche	4	8
	Sedano	1,7	3,4
	Cipolle biologiche	1,8	3,2
	Sale iodato	0	0,4
<u>Platessa gratinata</u>	Platessa	40	120
	Pane grattugiato	2	6
	olio extravergine d'oliva biologico	1,5	4,5
	Sale iodato	0	0,4

GRAMMATURE A CRUDO NETTO MENU' ASILI NIDO ESTATE 2024

SECONDI	Ingredienti	13-36 mesi grammi	adulti grammi
<u>Polpettine di nasello al sugo di verdure</u>	Nasello	40	120
	Patate biologiche	17,6	52,8
	Polpa di pomodoro biologica	15,0	45,0
	Carote biologiche	10,4	31,2
	Zucchine biologiche	10,2	30,6
	Sedano	6,8	20,4
	Uova biologiche	8,0	18,0
	Cipolle biologiche	4,0	12,0
	Pane grattugiato	2,5	7,5
	olio extravergine d'oliva biologico	2	6
	Aglio	0,1	0,3
	Sale iodato	0,0	0,4
	<u>Polpettine di pollo biologico con verdure</u>	Sovracosce di pollo biologico	30
Carote biologiche		36,0	43,0
Polpa di pomodoro biologica		20	38
Patate biologiche		13	29
olio extravergine d'oliva biologico		8,0	7,0
Sedano		5,0	7,0
Uova biologiche		5	14
Pane grattugiato		5	7
Cipolle biologiche		5,0	7,0
Parmigiano Reggiano		1	5
Sale iodato		0,0	0,4
<u>Ricotta biologica</u>	Ricotta biologica	40	100
<u>Rustichelle di pollo biologico</u>	Sovracosce di pollo biologico	42	108
	Pane grattugiato	10	12
	Uovo	5	9
	olio extravergine d'oliva biologico	4	5
	amido di mais	1,5	3,8
	Sale iodato	0	0,4
<u>Sfornato con legumi ed Erbette</u>	Patate biologiche	15,6	31,2
	Erbette biologiche	7,78	15,58
	Asiago	7,77	15,55
	Carote biologiche	8,48	12,96
	Pane grattugiato	6,48	12,96
	Fagioli cannellini secchi	6,48	12,96
	Lenticchie secche decorticate	4,22	8,44
	Uova biologiche	3,24	6,48
	Cipolle biologiche	3,2	6,4
	Parmigiano Reggiano	1,82	3,8
	olio extravergine d'oliva biologico	1,9	3,9
	Sale iodato	0	0,4

SECONDI	Ingredienti	13-36 mesi grammi	adulti grammi
<u>Sformato con lenticchie</u>	Patate biologiche	16	40
	Pane grattugiato	10	25
	Lenticchie secche decorticate	10	25
	Asiago	5,52	13,8
	Carote biologiche	4,8	12
	Uova biologiche	4	10
	olio extravergine d'oliva biologico	4	7
	Cipolle biologiche	2,4	6,4
	Parmigiano Reggiano	1,8	5,4
	amido di mais	1,5	3,8
	Sale iodato	0	0,4
<u>Sformato di nasello</u>	Nasello	40	120
	Patate biologiche	8	24
	Carote biologiche	4	12
	Sedano	3,4	10,2
	Uova biologiche	6	18
	Cipolle biologiche	2,4	9,6
	Pane grattugiato	5	15
	olio extravergine d'oliva biologico	2	6
	Aglio	0,1	0,3
	Sale iodato	0	0,4

GRAMMATURE A CRUDO NETTO MENU' ASILI NIDO ESTATE 2024

CONTORNI	Ingredienti	13-36 mesi grammi	adulti grammi
<u>Carote trite o julienne</u>	Carote biologiche	32	64
	olio extravergine d'oliva biologico	5	7
	Aceto di mele	0	1
	Sale iodato	0	0,4
<u>Erbette all'olio</u>	Erbette biologiche	90	170
	olio extravergine d'oliva biologico	5	6
	Sale iodato	0	0,4
<u>Insalata di stagione</u>	Lattuga biologica	26	43
	olio extravergine d'oliva biologico	5	7
	Aceto di mele	0	1
	Sale iodato	0	0,4
<u>Pomodori</u>	pomodori biologici	56	132
	olio extravergine d'oliva biologico	4	8
	Sale iodato	0	0,4
<u>Spinaci all'olio</u>	Spinaci biologici	90	170
	olio extravergine d'oliva biologico	5	6
	Sale iodato	0	0,4
<u>Zucchine brasate</u>	Zucchine biologiche	64	123
	olio extravergine d'oliva biologico	5	6
	Cipolle biologiche	1,8	4
	Sale iodato	0	0,4
<u>Zucchine trifolate</u>	Zucchine biologiche	64	123
	Prezzemolo	0,5	2
	Aglio	0,2	0,3
	Sale iodato	0	0,4
	olio extravergine d'oliva biologico	3	5

FRUTTA	13-36 mesi grammi	adulti grammi
Mele biologiche	93	140/160
Albicocche biologiche	93	140/160
Pesche biologiche	90	135/155
Pere biologiche	90	135/155
Arance biologiche	89	153/171
Banane biologiche	85	85/104
MERENDE		
	13-36 mesi grammi	
Yogurt biologico naturale	125	
Latte intero biologico	120	
Polpa di frutta biologica	100	
Torta alle mele senza glutine	40	
Mele biologiche	11,6	
Farina di riso	10	
Zucchero	8,75	
Uova biologiche	7,5	
Amido di mais	5	
Latte intero biologico	5	
Burro biologico	5	
Lievito	0,8	
Focaccia	35	
Biscotti	20	
FRUTTA		
	13-36 mesi grammi	adulti grammi
Pane tipo 0	30	60
Pane tipo 0 di farina biologica	30	60
Pane di farina integrale biologica	30	60
Pane ai cereali	30	60

MENU' EMERGENZA CALDO	grammature	
	13/36 mesi	adulti
<u>Pasta biologica olio e parmigiano</u>		
Pasta biologica	40	80
Olio extravergine di oliva biologico	6	8
Parmigiano Reggiano	2,7	5,4
Sale	-	0,4
<u>Scaglie di Parmigiano</u>		
Parmigiano Reggiano	27	54
<u>Fagiolini all'olio</u>		
Fagiolini biologici	40	105
Olio extravergine di oliva biologico	3	5
Sale	-	0,4
<u>Frutta fresca o polpa di frutta</u>		
Frutta fresca biologica/polpa di frutta biologica	65/93 - 100	85/171 - 100

<u>Pane</u>		
Pane tipo 0	30	60

MENU' EMERGENZA FREDDO ADULTI	grammature	
	13/36 mesi	adulti
Tonno	-	52
Formaggini fusi	-	35
Pancarré a fette/Pane tipo 0	-	82,5 - 60
Polpa di frutta biologica	-	100

MENU' EMERGENZA FREDDO BAMBINI	grammature	
	13/36 mesi	adulti
Polpa di frutta	100	-
Pancarré a fette/Pane tipo 0	66 - 30	-
Polpa di frutta biologica	100	-

Biscotti	20	-
Latte intero biologico	120	-

Per la verifica delle grammature degli alimenti che non prevedono la cottura, quali formaggi, frutta, ortaggi da servire crudi e insalata, questi ultimi al netto degli eventuali condimenti, le parti concordano che il peso in grammi della singola porzione di tali alimenti, possa discostarsi dal valore medio previsto di una quota massima del 5% sia in diminuzione che in aumento. Tale scostamento del 5% rispetto al valore medio non è previsto per il Pane (di tutte le tipologie), per i Crastini e per il Parmigiano grattugiato (insacchettato per la successiva aggiunta alla pietanza), riguardo ai quali la Società dovrà rispettare e somministrare ad ogni utente il valore medio indicato nelle tabelle di cui sopra

<u>CEREVA DI RISERVA MAS E TAPICCA MULTICEREALE SEMOLINO BIOLOGICO CON LENTICCHIE DECORTICATE (Carne biologica e Latte biologica)</u>	4/8 mesi	8/12 mesi
Acqua	250	250
Carote biologiche	30	30
Lattepa biologica	20	20
Crema di riso biologica/mas e tapioca biologica/multicereali biologica/semolino biologico	20	20
Lenticchie secche decorticate	10	15
Olio extravergine d'oliva biologico	5	10
<u>CEREVA DI RISERVA MAS E TAPICCA MULTICEREALE SEMOLINO BIOLOGICO CON LENTICCHIE DECORTICATE (Spinaci biologici e Zucchere biologici)</u>	4/8 mesi	8/12 mesi
Acqua	250	250
Spinaci biologici	40	40
Zuccheri biologici	35	35
Crema di riso biologica/mas e tapioca biologica/multicereali biologica/semolino biologico	20	20
Lenticchie secche decorticate	10	15
Olio extravergine d'oliva biologico	5	10
<u>CEREVA DI RISERVA MAS E TAPICCA MULTICEREALE SEMOLINO BIOLOGICO CON LENTICCHIE DECORTICATE (Patate biologiche, Zucchere biologici e Latte biologico)</u>	4/8 mesi	
Acqua	250	
Zucchere biologici	25	
Patate biologiche	24	
Carne biologica	24	
Crema di riso biologica/mas e tapioca biologica/multicereali biologica/semolino biologico	20	
Lenticchie	5	
Olio extravergine d'oliva biologico	5	
<u>CEREVA DI RISERVA MAS E TAPICCA MULTICEREALE SEMOLINO BIOLOGICO CON LENTICCHIE DECORTICATE (Patate biologiche ed Lenticchie biologiche)</u>	4/8 mesi	
Acqua	250	
Patate biologiche	40	
Patate biologiche	35	
Crema di riso biologica/mas e tapioca biologica/multicereali biologica/semolino biologico	20	
Lenticchie	5	
Olio extravergine d'oliva biologico	5	
<u>CEREVA DI RISERVA MAS E TAPICCA MULTICEREALE SEMOLINO BIOLOGICO CON LENTICCHIE DECORTICATE (Carne biologica e Zucchere biologici)</u>	4/8 mesi	
Acqua	250	
Zucchere biologici	40	
Carote biologiche	30	
Crema di riso biologica/mas e tapioca biologica/multicereali biologica/semolino biologico	20	
Lenticchie	5	
Olio extravergine d'oliva biologico	5	
<u>CEREVA DI RISERVA MAS E TAPICCA MULTICEREALE SEMOLINO BIOLOGICO CON LENTICCHIE DECORTICATE (Carne biologica e Fagioli biologici)</u>	4/8 mesi	
Acqua	250	
Fagioli biologici	40	
Carne biologica	35	
Crema di riso biologica/mas e tapioca biologica/multicereali biologica/semolino biologico	20	
Lenticchie	5	
Olio extravergine d'oliva biologico	5	
<u>CEREVA DI RISERVA MAS E TAPICCA MULTICEREALE SEMOLINO BIOLOGICO CON LENTICCHIE DECORTICATE (Carne biologica e Latte biologico)</u>	4/8 mesi	
Acqua	250	
Carote biologiche	30	
Lattepa biologica	30	
Crema di riso biologica/mas e tapioca biologica/multicereali biologica/semolino biologico	20	
Lenticchie	5	
Olio extravergine d'oliva biologico	5	
<u>CEREVA DI RISERVA MAS E TAPICCA MULTICEREALE SEMOLINO BIOLOGICO CON LENTICCHIE DECORTICATE (Spinaci biologici e Zucchere biologici)</u>	4/8 mesi	
Acqua	250	
Spinaci biologici	40	
Zuccheri biologici	35	
Crema di riso biologica/mas e tapioca biologica/multicereali biologica/semolino biologico	20	
Lenticchie	5	
Olio extravergine d'oliva biologico	5	

<u>CREMA DI RISI BIOLOGICI/MAIS E TAPICCA-MULTICEREALE-SEMOLINO BIOLOGICO CON PASTICCIO (Patate biologiche, Carote biologiche e Zucchini biologici)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucchini biologici	25	25
Patate biologiche	24	24
Carote biologiche	24	24
Mais so	25	20
Crema di riso biologica/mais e tapioca biologica/multicereali biologica/semolino biologico	25	25
Ulio extravergine d'oliva biologico	5	10
<u>CREMA DI RISI BIOLOGICI/MAIS E TAPICCA-MULTICEREALE-SEMOLINO BIOLOGICO CON PASTICCIO (Patate biologiche, Carote biologiche)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Ersette biologiche	45	45
Parapa biologiche	25	25
Mais so	25	20
Crema di riso biologica/mais e tapioca biologica/multicereali biologica/semolino biologico	25	25
Ulio extravergine d'oliva biologico	5	10
<u>CREMA DI RISI BIOLOGICI/MAIS E TAPICCA-MULTICEREALE-SEMOLINO BIOLOGICO CON PASTICCIO (Carote biologiche e Zucchini biologici)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucca biologica	45	45
Carote biologiche	20	20
Mais so	25	20
Crema di riso biologica/mais e tapioca biologica/multicereali biologica/semolino biologico	25	25
Ulio extravergine d'oliva biologico	5	10
<u>CREMA DI RISI BIOLOGICI/MAIS E TAPICCA-MULTICEREALE-SEMOLINO BIOLOGICO CON PASTICCIO (Carote biologiche e Fagioli biologici)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Fagioli biologici	45	45
Carote biologiche	25	25
Mais so	25	20
Crema di riso biologica/mais e tapioca biologica/multicereali biologica/semolino biologico	25	25
Ulio extravergine d'oliva biologico	5	10
<u>CREMA DI RISI BIOLOGICI/MAIS E TAPICCA-MULTICEREALE-SEMOLINO BIOLOGICO CON PASTICCIO (Carote biologiche e Fattuga biologica)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Carote biologiche	20	20
Fattuga biologica	20	20
Mais so	25	20
Crema di riso biologica/mais e tapioca biologica/multicereali biologica/semolino biologico	25	25
Ulio extravergine d'oliva biologico	5	10
<u>CREMA DI RISI BIOLOGICI/MAIS E TAPICCA-MULTICEREALE-SEMOLINO BIOLOGICO CON PASTICCIO (Spinaci biologici e Zucchini biologici)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Spinaci biologici	45	45
Zucchini biologici	25	25
Mais so	25	20
Crema di riso biologica/mais e tapioca biologica/multicereali biologica/semolino biologico	25	25
Ulio extravergine d'oliva biologico	5	10
<u>CREMA DI RISI BIOLOGICI/MAIS E TAPICCA-MULTICEREALE-SEMOLINO BIOLOGICO CON PASTICCIO (Patate biologiche, Carote biologiche e Zucchini biologici)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Thanger (zato con carne)	45	50
Zucchini biologici	20	20
Parapa biologiche	24	24
Carote biologiche	24	24
Crema di riso biologica/mais e tapioca biologica/multicereali biologica/semolino biologico	25	25
Ulio extravergine d'oliva biologico	5	10
<u>CREMA DI RISI BIOLOGICI/MAIS E TAPICCA-MULTICEREALE-SEMOLINO BIOLOGICO CON PASTICCIO (Patate biologiche, Carote biologiche e Fattuga biologica)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Thanger (zato con carne)	45	50
Ersette biologiche	45	45
Patate biologiche	25	25
Crema di riso biologica/mais e tapioca biologica/multicereali biologica/semolino biologico	25	25
Ulio extravergine d'oliva biologico	5	10

<u>PIREVA DI RISOMAS E TAPICCA MULTICEREALES-SEMOLINE BIOLOGICHE CON OVOGGEREZZATO CON CARNE</u> <u>(Carne biologica e Zucca biologica)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con carne	45	80
Zucca biologica	45	45
Carote biologiche	30	30
Crema di riso biologica/mais e tapioca biologica/multicereali biologica/semolino biologico	25	25
Olio extravergine d'oliva biologico	5	10
<u>PIREVA DI RISOMAS E TAPICCA MULTICEREALES-SEMOLINE BIOLOGICHE CON OVOGGEREZZATO CON CARNE</u> <u>(Carne biologica e Fagioli biologici)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con carne	45	80
Fagioli biologici	45	45
Carote biologiche	30	30
Crema di riso biologica/mais e tapioca biologica/multicereali biologica/semolino biologico	25	25
Olio extravergine d'oliva biologico	5	10
<u>PIREVA DI RISOMAS E TAPICCA MULTICEREALES-SEMOLINE BIOLOGICHE CON OVOGGEREZZATO CON CARNE</u> <u>(Carne biologica e Lattuga biologica)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con carne	45	80
Carote biologiche	30	30
Lattuga biologica	30	30
Crema di riso biologica/mais e tapioca biologica/multicereali biologica/semolino biologico	25	25
Olio extravergine d'oliva biologico	5	10
<u>PIREVA DI RISOMAS E TAPICCA MULTICEREALES-SEMOLINE BIOLOGICHE CON OVOGGEREZZATO CON CARNE</u> <u>(Spinaci biologici e Zucca biologica)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con carne	45	80
Spinaci biologici	45	45
Zuccherine biologiche	30	30
Crema di riso biologica/mais e tapioca biologica/multicereali biologica/semolino biologico	25	25
Olio extravergine d'oliva biologico	5	10
<u>PIREVA DI RISOMAS E TAPICCA MULTICEREALES-SEMOLINE BIOLOGICHE CON OVOGGEREZZATO CON PESCE</u> <u>(Patate biologiche, Carne biologica e Zucchine biologiche)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con pesce	45	80
Zucchine biologiche	25	25
Patate biologiche	24	24
Carote biologiche	24	24
Crema di riso biologica/mais e tapioca biologica/multicereali biologica/semolino biologico	25	25
Olio extravergine d'oliva biologico	5	10
<u>PIREVA DI RISOMAS E TAPICCA MULTICEREALES-SEMOLINE BIOLOGICHE CON OVOGGEREZZATO CON PESCE</u> <u>(Patate biologiche ed Erbe biologiche)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con pesce	45	80
Erbe biologiche	45	45
Patate biologiche	30	30
Crema di riso biologica/mais e tapioca biologica/multicereali biologica/semolino biologico	25	25
Olio extravergine d'oliva biologico	5	10
<u>PIREVA DI RISOMAS E TAPICCA MULTICEREALES-SEMOLINE BIOLOGICHE CON OVOGGEREZZATO CON PESCE</u> <u>(Carne biologica e Zucca biologica)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con pesce	45	80
Zucca biologica	45	45
Carote biologiche	30	30
Crema di riso biologica/mais e tapioca biologica/multicereali biologica/semolino biologico	25	25
Olio extravergine d'oliva biologico	5	10
<u>PIREVA DI RISOMAS E TAPICCA MULTICEREALES-SEMOLINE BIOLOGICHE CON OVOGGEREZZATO CON PESCE</u> <u>(Carne biologica e Fagioli biologici)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con pesce	45	80
Fagioli biologici	45	45
Carote biologiche	30	30
Crema di riso biologica/mais e tapioca biologica/multicereali biologica/semolino biologico	25	25
Olio extravergine d'oliva biologico	5	10

<u>CEREVA D. FIBO-MA S.E. TAPICCA-MULTI CEREALIS-SEMOLINO BIOLOGICO CON OMOGENEIZZATO CON PESCE (Carote biologiche e Lattuga biologica)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omoogeneizzato con pesce	40	80
Carote biologiche	30	30
Lattuga biologica	20	20
Crema di riso biologica/mais e tapioca biologica/multicereali biologica/semolino biologico	25	25
Olio extravergine d'oliva biologico	5	10
<u>CEREVA D. FIBO-MA S.E. TAPICCA-MULTI CEREALIS-SEMOLINO BIOLOGICO CON OMOGENEIZZATO CON PESCE (Spinaci biologici e Zucche biologiche)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omoogeneizzato con pesce	40	80
Spinaci biologici	45	45
Zucche biologiche	25	25
Crema di riso biologica/mais e tapioca biologica/multicereali biologica/semolino biologico	25	25
Olio extravergine d'oliva biologico	5	10
<u>CEREVA D. FIBO-MA S.E. TAPICCA-MULTI CEREALIS-SEMOLINO BIOLOGICO CON PARMIGIANO REGGIANO (Piselli arbori, Carote biologiche e Zucchine biologiche)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucchine biologiche	20	20
Piselli biologici	24	24
Carote biologiche	24	24
Crema di riso biologica/mais e tapioca biologica/multicereali biologica/semolino biologico	25	25
Parmigiano Reggiano	10	10
Olio extravergine d'oliva biologico	5	10
<u>CEREVA D. FIBO-MA S.E. TAPICCA-MULTI CEREALIS-SEMOLINO BIOLOGICO CON PARMIGIANO REGGIANO (patate di varietà biologiche)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Patate biologiche	45	45
Piselli biologici	25	25
Crema di riso biologica/mais e tapioca biologica/multicereali biologica/semolino biologico	25	25
Parmigiano Reggiano	10	10
Olio extravergine d'oliva biologico	5	10
<u>CEREVA D. FIBO-MA S.E. TAPICCA-MULTI CEREALIS-SEMOLINO BIOLOGICO CON PARMIGIANO REGGIANO (Semi di zucca biologica e Zucca biologica)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucca biologica	45	45
Semi di zucca biologici	25	25
Crema di riso biologica/mais e tapioca biologica/multicereali biologica/semolino biologico	25	25
Parmigiano Reggiano	10	10
Olio extravergine d'oliva biologico	5	10
<u>CEREVA D. FIBO-MA S.E. TAPICCA-MULTI CEREALIS-SEMOLINO BIOLOGICO CON PARMIGIANO REGGIANO (Carote biologiche e Piselli biologici)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Piselli biologici	45	45
Carote biologiche	35	35
Crema di riso biologica/mais e tapioca biologica/multicereali biologica/semolino biologico	25	25
Parmigiano Reggiano	10	10
Olio extravergine d'oliva biologico	5	10
<u>CEREVA D. FIBO-MA S.E. TAPICCA-MULTI CEREALIS-SEMOLINO BIOLOGICO CON PARMIGIANO REGGIANO (Carote biologiche e Piselli biologici)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Carote biologiche	25	25
Lattuga biologica	30	30
Crema di riso biologica/mais e tapioca biologica/multicereali biologica/semolino biologico	20	25
Parmigiano Reggiano	10	10
Olio extravergine d'oliva biologico	5	10
<u>CEREVA D. FIBO-MA S.E. TAPICCA-MULTI CEREALIS-SEMOLINO BIOLOGICO CON PARMIGIANO REGGIANO (Semi di zucca biologica e Zucca biologica)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Semi di zucca biologici	45	45
Zucche biologiche	25	25
Crema di riso biologica/mais e tapioca biologica/multicereali biologica/semolino biologico	25	25
Parmigiano Reggiano	10	10
Olio extravergine d'oliva biologico	5	10

<u>CREMA DI RISO, MAIS E TAPICCA-MULTI CEREALI-SEMOLINO BIOLOGICO CON PIATTESSA (Patate biologiche, Carote biologiche e Zucchini biologici)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucchi e biologiche	25	26
Patate biologiche	24	24
Carote biologiche	24	24
Piatessa	20	20
Crema di riso biologica/mais e tapioca biologica/multicereali biologica/semolino biologico	20	25
Ulio extravergine d'oliva biologico	5	10
<u>CREMA DI RISO, MAIS E TAPICCA-MULTI CEREALI-SEMOLINO BIOLOGICO CON PIATTESSA (Patate biologiche ed Erbe biologiche)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Erbe biologiche	45	45
Patate biologiche	25	26
Piatessa	20	20
Crema di riso biologica/mais e tapioca biologica/multicereali biologica/semolino biologico	20	25
Ulio extravergine d'oliva biologico	5	10
<u>CREMA DI RISO, MAIS E TAPICCA-MULTI CEREALI-SEMOLINO BIOLOGICO CON PIATTESSA (Carote biologiche e Zucchini biologici)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucca biologica	45	45
Carote biologiche	20	20
Piatessa	20	20
Crema di riso biologica/mais e tapioca biologica/multicereali biologica/semolino biologico	20	25
Ulio extravergine d'oliva biologico	5	10
<u>CREMA DI RISO, MAIS E TAPICCA-MULTI CEREALI-SEMOLINO BIOLOGICO CON PIATTESSA (Carote biologiche e Fagioli biologici)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Fagioli biologici	45	45
Carote biologiche	25	26
Piatessa	20	20
Crema di riso biologica/mais e tapioca biologica/multicereali biologica/semolino biologico	20	25
Ulio extravergine d'oliva biologico	5	10
<u>CREMA DI RISO, MAIS E TAPICCA-MULTI CEREALI-SEMOLINO BIOLOGICO CON PIATTESSA (Carote biologiche e Fattuga biologica)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Carote biologiche	20	20
Fattuga biologica	20	20
Piatessa	20	20
Crema di riso biologica/mais e tapioca biologica/multicereali biologica/semolino biologico	20	25
Ulio extravergine d'oliva biologico	5	10
<u>CREMA DI RISO, MAIS E TAPICCA-MULTI CEREALI-SEMOLINO BIOLOGICO CON PIATTESSA (Spinaci biologici e Zucchini biologici)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Spinaci biologici	45	45
Zucchi e biologiche	25	26
Piatessa	20	20
Crema di riso biologica/mais e tapioca biologica/multicereali biologica/semolino biologico	20	25
Ulio extravergine d'oliva biologico	5	10
<u>CREMA DI RISO, MAIS E TAPICCA-MULTI CEREALI-SEMOLINO BIOLOGICO CON Ricotta biologica (Carote biologiche e Zucchini biologici)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucchini biologici	25	26
Patate biologiche	24	24
Carote biologiche	24	24
Ricotta biologica	20	20
Crema di riso biologica/mais e tapioca biologica/multicereali biologica/semolino biologico	20	25
Ulio extravergine d'oliva biologico	5	10
<u>CREMA DI RISO, MAIS E TAPICCA-MULTI CEREALI-SEMOLINO BIOLOGICO CON Ricotta biologica (Fattuga biologica e Zucchini biologici)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Erbe biologiche	45	45
Patate biologiche	20	20
Ricotta biologica	20	20
Crema di riso biologica/mais e tapioca biologica/multicereali biologica/semolino biologico	20	25
Ulio extravergine d'oliva biologico	5	10

<u>CREMA DI RISO MAS E TAPICCA MULTICEREALE SEMOLINO BIOLOGICO CUCON Ricotta biologica /Carote biologiche /Zucchini biologici</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucca biologica	45	45
Carote biologiche	30	30
Ricotta biologica	20	20
Crema di riso biologica/mais e tapioca biologica/multicereali biologica/semolino biologico	25	25
Olio extravergine d'oliva biologico	5	10
<u>CREMA DI RISO MAS E TAPICCA MULTICEREALE SEMOLINO BIOLOGICO CUCON Ricotta biologica /Carote biologiche e Fagiolini (biologici)</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Fagiolini biologici	45	45
Carote biologiche	26	26
Ricotta biologica	30	30
Crema di riso biologica/mais e tapioca biologica/multicereali biologica/semolino biologico	25	25
Olio extravergine d'oliva biologico	5	10
<u>CREMA DI RISO MAS E TAPICCA MULTICEREALE SEMOLINO BIOLOGICO CUCON Ricotta biologica /Carote biologiche e Lattuga biologica</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Carote biologiche	36	36
Lattuga biologica	30	30
Ricotta biologica	30	30
Crema di riso biologica/mais e tapioca biologica/multicereali biologica/semolino biologico	25	25
Olio extravergine d'oliva biologico	5	10
<u>CREMA DI RISO MAS E TAPICCA MULTICEREALE SEMOLINO BIOLOGICO CUCON Ricotta biologica /Zucchine biologiche</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucchine biologiche	45	45
Zucchine biologiche	30	30
Ricotta biologica	20	20
Crema di riso biologica/mais e tapioca biologica/multicereali biologica/semolino biologico	20	25
Olio extravergine d'oliva biologico	5	10
<u>CREMA DI RISO MAS E TAPICCA MULTICEREALE SEMOLINO BIOLOGICO CUCON Jovè Biologica /Patate biologiche /Carote biologiche /Zucchini biologici</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucchine biologiche	26	26
Patate biologiche	24	24
Carote biologiche	24	24
Uovo biologico	25	25
Crema di riso biologica/mais e tapioca biologica/multicereali biologica/semolino biologico	25	25
Olio extravergine d'oliva biologico	5	10
<u>CREMA DI RISO MAS E TAPICCA MULTICEREALE SEMOLINO BIOLOGICO CUCON Jovè Biologica /Patate biologiche e Fave biologiche</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Fave biologiche	45	45
Patate biologiche	36	36
Uovo biologico	25	25
Crema di riso biologica/mais e tapioca biologica/multicereali biologica/semolino biologico	20	25
Olio extravergine d'oliva biologico	5	10
<u>CREMA DI RISO MAS E TAPICCA MULTICEREALE SEMOLINO BIOLOGICO CUCON Jovè Biologica /Carote biologiche e Zucca biologica</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucca biologica	45	45
Carote biologiche	30	30
Uovo biologico	25	25
Crema di riso biologica/mais e tapioca biologica/multicereali biologica/semolino biologico	20	25
Olio extravergine d'oliva biologico	5	10
<u>CREMA DI RISO MAS E TAPICCA MULTICEREALE SEMOLINO BIOLOGICO CUCON Jovè Biologica /Carote biologiche e Fagiolini biologici</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Fagiolini biologici	45	45
Carote biologiche	26	26
Uovo biologico	25	25
Crema di riso biologica/mais e tapioca biologica/multicereali biologica/semolino biologico	25	25
Olio extravergine d'oliva biologico	5	10

CREMA DI RISORSO MAS E TAPIOCA MULTICEREA / SEMOLINO BIOLOGICO (con Biologica) CARTE BIOLOGICHE

	4/8 mesi	9/12 mesi
<u>Alimento base</u>		
Acqua	250	250
Carote biologiche	26	26
Lattuga biologica	30	30
Uova biologica	25	25
Crema di riso biologica/mais e tapioca biologica/multicerea biologica/semolino biologico	25	25
Olio extravergine d'oliva biologico	5	10

ZUCCHINE BIOLOGICHE

	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Spiraci biologici	45	45
Zucchine biologiche	26	26
Uova biologica	25	25
Crema di riso/mais e tapioca multicerea/semolino	25	25
Olio extravergine d'oliva biologico	5	10

PASTINA BIOLOGICA CON FERRO/VEGETALE (Patate biologiche, Carote biologiche e Zucchine biologiche) CON CARNE TESSUTA

	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucchine biologiche	26	26
Patate biologiche	24	24
Carote biologiche	24	24
Pastina biologica prima infanzia	25	25
Smeranzata di pollo biologico/Smeranzata di tacchino/Bovina adulta	15	20
Olio extravergine d'oliva biologico	5	10

PASTINA BIOLOGICA CON FERRO/VEGETALE (Patate biologiche e Zucchine biologiche) CON CARNE TESSUTA

	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Carote biologiche	45	45
Patate biologiche	30	30
Pastina biologica prima infanzia	25	25
Smeranzata di pollo biologico/Smeranzata di tacchino/Bovina adulta	15	20
Olio extravergine d'oliva biologico	5	10

PASTINA BIOLOGICA CON FERRO/VEGETALE (Carote biologiche e Zucca biologica) CON CARNE TESSUTA

	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucca biologica	45	45
Carote biologiche	30	30
Pastina biologica prima infanzia	25	25
Smeranzata di pollo biologico/Smeranzata di tacchino/Bovina adulta	15	20
Olio extravergine d'oliva biologico	5	10

PASTINA BIOLOGICA CON FERRO/VEGETALE (Carote biologiche e Zucchine biologiche) CON CARNE TESSUTA

	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Fagiolini biologici	45	45
Carote biologiche	30	30
Pastina biologica prima infanzia	25	25
Smeranzata di pollo biologico/Smeranzata di tacchino/Bovina adulta	15	20
Olio extravergine d'oliva biologico	5	10

PASTINA BIOLOGICA CON FERRO/VEGETALE (Carote biologiche e Lattuga biologica) CON CARNE TESSUTA

	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Carote biologiche	35	35
Lattuga biologica	30	30
Pastina biologica prima infanzia	25	25
Smeranzata di pollo biologico/Smeranzata di tacchino/Bovina adulta	15	20
Olio extravergine d'oliva biologico	5	10

PASTINA BIOLOGICA CON FERRO/VEGETALE (Spiraci biologici e Zucchine biologiche) CON CARNE TESSUTA

	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Spiraci biologici	45	45
Zucchine biologiche	30	30
Pastina biologica prima infanzia	25	25
Smeranzata di pollo biologico/Smeranzata di tacchino/Bovina adulta	15	20
Olio extravergine d'oliva biologico	5	10

<u>PASTINA BIOLOGICA IN METODO VEGETALE (Patate biologiche, Carote biologiche, Zucchini biologiche) CON LENTICCHIE DECOBERTATE</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucchini biologiche	25	25
Patate biologiche	24	24
Carote biologiche	24	24
Pastina biologica per l'infanzia	25	25
Lenticchie secche decorticate	15	15
Olio extravergine d'oliva biologico	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA IN METODO VEGETALE (Patate biologiche ed Erbe biologiche) CON LENTICCHIE DECOBERTATE</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Erbe biologiche	45	45
Patate biologiche	24	24
Pastina biologica per l'infanzia	25	25
Lenticchie secche decorticate	15	15
Olio extravergine d'oliva biologico	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA IN METODO VEGETALE (Carote biologiche e Fagioli biologici) CON LENTICCHIE DECOBERTATE</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucca biologica	45	45
Carote biologiche	30	30
Pastina biologica per l'infanzia	25	25
Lenticchie secche decorticate	15	15
Olio extravergine d'oliva biologico	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA IN METODO VEGETALE (Carote biologiche e Fagioli biologici) CON FAGIOLIE DECOBERTATE</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Fagioli biologici	45	45
Carote biologiche	25	25
Pastina biologica per l'infanzia	25	25
Lenticchie secche decorticate	15	15
Olio extravergine d'oliva biologico	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA IN METODO VEGETALE (Carote biologiche e Lenticchie biologiche) CON LENTICCHIE DECOBERTATE</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Carote biologiche	30	30
Lenticchie biologiche	20	20
Pastina biologica per l'infanzia	25	25
Lenticchie secche decorticate	15	15
Olio extravergine d'oliva biologico	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA IN METODO VEGETALE (Spinaci biologici e Zucchini biologici) CON LENTICCHIE DECOBERTATE</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Spinaci biologici	45	45
Zucchini biologici	30	30
Pastina biologica per l'infanzia	25	25
Lenticchie secche decorticate	15	15
Olio extravergine d'oliva biologico	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA IN METODO VEGETALE (Patate biologiche, Carote biologiche e Zucchini biologici) CON LENTICCHIE E OLIIZZATO</u>	4/8 mesi	
Acqua	250	
Zucchini biologici	25	
Patate biologiche	24	
Carote biologiche	24	
Pastina biologica per l'infanzia	25	
Lipii essati	5	
Olio extravergine d'oliva biologico	5	
<u>PASTINA BIOLOGICA IN METODO VEGETALE (Patate biologiche ed Erbe biologiche) CON LIPIIZZATO</u>	4/8 mesi	
Acqua	250	
Erbe biologiche	45	
Patate biologiche	30	
Pastina biologica per l'infanzia	25	
Lipii essati	5	
Olio extravergine d'oliva biologico	5	

<u>PASTINA BIOLOGICA (PRODOTTI VEGETALI) (Carote biologiche e Zucca biologica) CON OLIO LIEVIZZATO</u>		4/8 mesi	
Acqua		250	
Zucca biologica		45	
Carote biologiche		30	
Pastina biologica prima infanzia		20	
Lievizzato		5	
Olio extravergine d'oliva biologico		5	
<u>PASTINA BIOLOGICA (PRODOTTI VEGETALI) (Carote biologiche e Fagioli biologici) CON OLIO LIEVIZZATO</u>		4/8 mesi	
Acqua		250	
Fagioli biologici		45	
Carote biologiche		30	
Pastina biologica prima infanzia		20	
Lievizzato		5	
Olio extravergine d'oliva biologico		5	
<u>PASTINA BIOLOGICA (PRODOTTI VEGETALI) (Came biologiche e Patate biologica) CON OLIO LIEVIZZATO</u>		4/8 mesi	
Acqua		250	
Carote biologiche		30	
Lattuga biologica		30	
Pastina biologica prima infanzia		20	
Lievizzato		5	
Olio extravergine d'oliva biologico		5	
<u>PASTINA BIOLOGICA (PRODOTTI VEGETALI) (Spinaci biologici e Zucchine biologiche) CON OLIO LIEVIZZATO</u>		4/8 mesi	
Acqua		250	
Spinaci biologici		45	
Zucchine biologiche		30	
Pastina biologica prima infanzia		20	
Lievizzato		5	
Olio extravergine d'oliva biologico		5	
<u>PASTINA BIOLOGICA (PRODOTTI VEGETALI) (Patate biologiche, Came biologiche e Zucchine biologiche) CON NASSELLO</u>		4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua		250	250
Zucchine biologiche		25	25
Patate biologiche		24	24
Came biologiche		24	24
Nasello		20	30
Pastina biologica prima infanzia		20	25
Olio extravergine d'oliva biologico		5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA (PRODOTTI VEGETALI) (Patate biologiche e Fagioli biologici) CON NASSELLO</u>		4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua		250	250
Fagioli biologici		45	45
Patate biologiche		30	30
Nasello		20	30
Pastina biologica prima infanzia		20	25
Olio extravergine d'oliva biologico		5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA (PRODOTTI VEGETALI) (Carote biologiche e Zucca biologica) CON NASSELLO</u>		4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua		250	250
Zucca biologica		45	45
Carote biologiche		30	30
Nasello		20	30
Pastina biologica prima infanzia		20	25
Olio extravergine d'oliva biologico		5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA (PRODOTTI VEGETALI) (Came biologiche e Fagioli biologici) CON NASSELLO</u>		4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua		250	250
Fagioli biologici		45	45
Carote biologiche		30	30
Nasello		20	30
Pastina biologica prima infanzia		20	25
Olio extravergine d'oliva biologico		5	10

<u>PASTINA BIOLOGICA E PRODOTTO DA LATTICIFERIE BIOLOGICHE (Carote biologiche e lattuga biologica) CON NASCITTO</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Carote biologiche	26	26
Lattuga biologica	30	30
Nascito	20	30
Pastina biologica per l'infanzia	25	25
Olio extravergine d'oliva biologico	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA E PRODOTTO VEGETALE (Spinaci biologici e Zucchine biologiche) CON PASELLO</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Spinaci biologici	45	45
Zucchine biologiche	26	26
Nascito	20	30
Pastina biologica per l'infanzia	25	25
Olio extravergine d'oliva biologico	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA E PRODOTTO DA LATTICIFERIE BIOLOGICHE (Carote biologiche e Zucchine biologiche) CON PASTICCINO OMOGENEIZZATO CON CARNE</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con carne	40	60
Zucchine biologiche	26	26
Patate biologiche	24	24
Carote biologiche	24	24
Pastina biologica per l'infanzia	25	25
Olio extravergine d'oliva biologico	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA E PRODOTTO DA LATTICIFERIE BIOLOGICHE (Patate biologiche e Lattuga biologica) CON PASTICCINO OMOGENEIZZATO CON CARNE</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con carne	40	60
Patate biologiche	45	45
Patate biologiche	30	30
Pastina biologica per l'infanzia	25	25
Olio extravergine d'oliva biologico	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA E PRODOTTO VEGETALE (Carote biologiche e Zucca biologica) CON PASTICCINO OMOGENEIZZATO CON CARNE</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con carne	40	60
Zucca biologica	45	45
Carote biologiche	30	30
Pastina biologica per l'infanzia	25	25
Olio extravergine d'oliva biologico	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA E PRODOTTO VEGETALE (Carote biologiche e Fagioli biologici) CON PASTICCINO OMOGENEIZZATO CON CARNE</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con carne	40	60
Fagiolini biologici	45	45
Carote biologiche	26	26
Pastina biologica per l'infanzia	25	25
Olio extravergine d'oliva biologico	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA E PRODOTTO VEGETALE (Carote biologiche e Lattuga biologica) CON PASTICCINO OMOGENEIZZATO CON CARNE</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con carne	40	60
Carote biologiche	30	30
Lattuga biologica	20	20
Pastina biologica per l'infanzia	25	25
Olio extravergine d'oliva biologico	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA E PRODOTTO DA LATTICIFERIE BIOLOGICHE (Spinaci biologici e Zucchine biologiche) CON PASTICCINO OMOGENEIZZATO CON CARNE</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con carne	40	60
Spinaci biologici	45	45
Zucchine biologiche	30	30
Pastina biologica per l'infanzia	25	25
Olio extravergine d'oliva biologico	5	10

<u>PASTINA BIOLOGICA - PERODO VEGETALE (Patate biologiche, Carote biologiche, Zucchine biologiche) CON OMOGENIZZATO CON ULSO</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con pesce	40	80
Zucchine biologiche	20	20
Porro biologico	24	24
Carote biologiche	24	24
Pastina biologica prima infanzia	20	25
Olio extravergine d'oliva biologico	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA - PERODO VEGETALE (Patate biologiche ed Erbe biologiche) CON OMOGENIZZATO CON FESCE</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con pesce	40	80
Erbe biologiche	40	40
Porro biologico	24	24
Pastina biologica prima infanzia	20	25
Olio extravergine d'oliva biologico	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA - PERODO VEGETALE (Carne biologica e Funghi biologici) CON OMOGENIZZATO CON ULSO</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con pesce	40	80
Zucca biologica	40	40
Carote biologiche	36	36
Pastina biologica prima infanzia	20	25
Olio extravergine d'oliva biologico	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA - PERODO VEGETALE (Carne biologica e Funghi biologici) CON OMOGENIZZATO CON PESCE</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con pesce	40	80
Funghi biologici	40	40
Carote biologiche	36	36
Pastina biologica prima infanzia	20	25
Olio extravergine d'oliva biologico	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA - PERODO VEGETALE (Carote biologiche e Zucca biologica) CON OMOGENIZZATO CON ULSO</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con pesce	40	80
Carote biologiche	36	36
Lattuga biologica	20	20
Pastina biologica prima infanzia	20	25
Olio extravergine d'oliva biologico	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA - PERODO VEGETALE (Spinaci biologici e Zucchine biologiche) CON OMOGENIZZATO CON ULSO</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Omogeneizzato con pesce	40	80
Spinaci biologici	40	40
Zucchine biologiche	26	26
Pastina biologica prima infanzia	20	25
Olio extravergine d'oliva biologico	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA - PERODO VEGETALE (Patate biologiche, Carne biologica e Zucchine biologiche) CON PARMIGIANO REGGIANO</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucchine biologiche	26	26
Patate biologiche	24	24
Carote biologiche	24	24
Pastina biologica prima infanzia	20	25
Parmigiano Reggiano	10	10
Olio extravergine d'oliva biologico	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA - PERODO VEGETALE (Patate biologiche ed Erbe biologiche) CON PARMIGIANO REGGIANO</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Erbe biologiche	40	40
Patate biologiche	36	36
Pastina biologica prima infanzia	20	25
Parmigiano Reggiano	10	10
Olio extravergine d'oliva biologico	5	10

<u>PASTINA BIOLOGICA IN PERODO VEGETALE (Carne biologiche e Fagioli biologici) CON PARMIGIANO REGGIANO</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucca biologica	45	45
Carote biologiche	30	30
Pastina biologica prima infanzia	25	25
Parmigiano Reggiano	10	10
Olio extravergine d'oliva biologico	5	10
PASTINA BIOLOGICA IN PERODO VEGETALE (Carote biologiche e Fagioli biologici) CON PARMIGIANO REGGIANO	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Fagiolini biologici	45	45
Carote biologiche	30	30
Pastina biologica prima infanzia	25	25
Parmigiano Reggiano	10	10
Olio extravergine d'oliva biologico	5	10
PASTINA BIOLOGICA IN PERODO VEGETALE (Carne biologiche e Tortina biologica) CON PARMIGIANO REGGIANO	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Carote biologiche	30	30
Tortina biologica	20	20
Pastina biologica prima infanzia	25	25
Parmigiano Reggiano	10	10
Olio extravergine d'oliva biologico	5	10
PASTINA BIOLOGICA IN PERODO VEGETALE (Spinaci biologici e Zucchini biologici) CON PARMIGIANO REGGIANO	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Spinaci biologici	45	45
Zucchini biologici	30	30
Pastina biologica prima infanzia	25	25
Parmigiano Reggiano	10	10
Olio extravergine d'oliva biologico	5	10
PASTINA BIOLOGICA IN PERODO VEGETALE (Patate biologiche, Carote biologiche e Zucchini biologici) CON OLIO D'OLIVA	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucchini biologici	25	25
Patate biologiche	24	24
Carote biologiche	24	24
Platessa	20	30
Pastina biologica prima infanzia	25	25
Olio extravergine d'oliva biologico	5	10
PASTINA BIOLOGICA IN PERODO VEGETALE (Patate biologiche e Fagioli biologici) CON OLIO D'OLIVA	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Fagioli biologici	45	45
Patate biologiche	35	35
Platessa	20	30
Pastina biologica prima infanzia	25	25
Olio extravergine d'oliva biologico	5	10
PASTINA BIOLOGICA IN PERODO VEGETALE (Carote biologiche e Zucca biologica) CON PLATESSA	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucca biologica	45	45
Carote biologiche	30	30
Platessa	20	20
Pastina biologica prima infanzia	25	25
Olio extravergine d'oliva biologico	5	10
PASTINA BIOLOGICA IN PERODO VEGETALE (Carne biologiche e Fagioli biologici) CON PLATESSA	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Fagiolini biologici	45	45
Carote biologiche	25	25
Platessa	20	30
Pastina biologica prima infanzia	25	25
Olio extravergine d'oliva biologico	5	10

<u>PASTINA BIOLOGICA PER SOVVEGETALE (Spirali biologiche) CON PIATTESSA</u>		
Acqua	4/8 mesi	9/12 mesi
Carote biologiche	250	250
Zucchine biologiche	25	26
Lattuga biologica	30	30
Piatessa	20	30
Pastina biologica prima infanzia	25	25
Olio extravergine d'oliva biologico	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA PER SOVVEGETALE (Spirali biologiche) CON PIATTESSA</u>		
Acqua	4/8 mesi	9/12 mesi
Spirali biologici	250	250
Zucchine biologiche	45	45
Piatessa	25	26
Piatessa	20	30
Pastina biologica prima infanzia	20	25
Olio extravergine d'oliva biologico	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA PER SOVVEGETALE (Patate biologiche) CON PIATTESSA</u>		
Acqua	4/8 mesi	9/12 mesi
Zucchine biologiche	250	250
Patate biologiche	20	20
Carote biologiche	24	24
Ricotta biologica	24	24
Pastina biologica prima infanzia	20	30
Olio extravergine d'oliva biologico	20	25
	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA PER SOVVEGETALE (Patate biologiche) CON PIATTESSA</u>		
Acqua	4/8 mesi	9/12 mesi
Ersette biologiche biologiche	250	250
Patate biologiche	45	45
Ricotta biologica	25	26
Pastina biologica prima infanzia	20	30
Olio extravergine d'oliva biologico	20	25
	5	10
<u>BIOLOGICA</u>		
Acqua	4/8 mesi	9/12 mesi
Zucca biologica	250	250
Carote biologiche	45	45
Ricotta biologica	20	30
Pastina biologica prima infanzia	20	30
Olio extravergine d'oliva biologico	20	25
	5	10
<u>BIOLOGICA</u>		
Acqua	4/8 mesi	9/12 mesi
Fagioli biologici	250	250
Carote biologiche	45	45
Ricotta biologica	25	26
Pastina biologica prima infanzia	20	30
Olio extravergine d'oliva biologico	20	25
	5	10
<u>BIOLOGICA</u>		
Acqua	4/8 mesi	9/12 mesi
Carote biologiche	250	250
Lattuga biologica	25	26
Ricotta biologica	20	30
Pastina biologica prima infanzia	20	25
Olio extravergine d'oliva biologico	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA PER SOVVEGETALE (Spirali biologiche) CON PIATTESSA</u>		
Acqua	4/8 mesi	9/12 mesi
Spirali biologici	250	250
Zucchine biologiche	45	45
Ricotta biologica	25	26
Pastina biologica prima infanzia	20	30
Olio extravergine d'oliva biologico	20	25
	5	10

<u>PASTINA BIOLOGICA MERODOVEGETALE (Patate biologiche, Carote biologiche e Zucca biologiche) CON Uovo biologico</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucca biologica	26	26
Patate biologiche	24	24
Carote biologiche	24	24
Uovo biologico	25	25
Pastina biologica di mais finata	20	20
Olio extravergine d'oliva biologico	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA MERODOVEGETALE (Patate biologiche ed Erbette biologiche) CON Uovo biologico</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Erbette biologiche biologiche	45	45
Patate biologiche	36	36
Uovo biologico	25	25
Pastina biologica di mais finata	20	20
Olio extravergine d'oliva biologico	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA MERODOVEGETALE (Carote biologiche e Zucca biologiche) CON Uovo biologico</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Zucca biologica	45	45
Carote biologiche	30	30
Uovo biologico	25	25
Pastina biologica di mais finata	20	20
Olio extravergine d'oliva biologico	5	10
<u>PASTINA BIOLOGICA MERODOVEGETALE (Carote biologiche e Fagioli biologici) CON Uovo biologico</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Fagioli biologici	45	45
Carote biologiche	30	30
Uovo biologico	25	25
Pastina biologica di mais finata	20	20
Olio extravergine d'oliva biologico	5	10
<u>BIO COCO</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Carote biologiche	36	36
Lattuga biologica	30	30
Uovo biologico	25	25
Pastina biologica di mais finata	20	20
Olio extravergine d'oliva biologico	5	10
<u>BIO COCO</u>	4/8 mesi	9/12 mesi
Acqua	250	250
Solinas biologici	45	45
Zucca biologica	36	36
Uovo biologico	25	25
Pastina biologica di mais finata	20	20
Olio extravergine d'oliva biologico	5	10

FRUTTA, PASTICCERIA E PANEZZATO

Omogeneizzato frutta
Miele biologico
Pere biologiche
Bavarese biologico

4/8 mesi	9/12 mesi
102	102
53	53
57	50
64	64

VERDURE

Omogeneizzato frutta
Yogurt biologico

4/8 mesi	9/12 mesi
102	102
70	70

Per la verifica delle grammature degli alimenti che non prevedono la cottura, quali formaggi, frutta, ortaggi da servire crudi e insalata, questi ultimi al netto degli eventuali condimenti, le parti concordano che il peso in grammi della singola porzione di tali alimenti, possa discostarsi dal valore medio previsto di una quota massima del 5% sia in diminuzione che in aumento. Tale scostamento del 5% rispetto al valore medio non è previsto per il Pane (di tutte le tipologie), per i Crostini e per il Parmigiano grattugiato (insacchettato per la successiva aggiunta alla pietanza), riguardo ai quali la Società dovrà rispettare e somministrare ad ogni utente il valore medio indicato nelle tabelle di cui sopra.

GRAMMATURE A COTTO
MENU ESTATE
ASILO NIDO

	GRAMMATURE A CONFEZIONE					
	15/35 mes	15/35 mes	16/36	16/36	15/35 mes	15/35 mes
	g	g	g	g	g	g
CONDIZIONE	109	120	128	132	115	128
ORZOTTO BIOLOGICO AL ZAFFIRANO	GRAMMATURE A CONFEZIONE					
	15/35 mes	15/35 mes	16/36	16/36	15/35 mes	15/35 mes
	g	g	g	g	g	g
	124	126	131	133	120	125
PASTA BIOLOGICA ALL'AROMI	GRAMMATURE A CONFEZIONE					
	15/35 mes	15/35 mes	16/36	16/36	15/35 mes	15/35 mes
	g	g	g	g	g	g
	76	81	132	133	80	100
PASTA BIOLOGICA AL PESTO	GRAMMATURE A CONFEZIONE					
	15/35 mes	15/35 mes	16/36	16/36	15/35 mes	15/35 mes
	g	g	g	g	g	g
	85	91	133	137	85	118
PASTA BIOLOGICA AL POMODORO BIOLOGICO	GRAMMATURE A CONFEZIONE					
	15/35 mes	15/35 mes	16/36	16/36	15/35 mes	15/35 mes
	g	g	g	g	g	g
	104	125	128	132	110	120
PASTA BIOLOGICA AL POMODORO BIOLOGICO E BASILICO	GRAMMATURE A CONFEZIONE					
	15/35 mes	15/35 mes	16/36	16/36	15/35 mes	15/35 mes
	g	g	g	g	g	g
	104	125	128	132	110	120
PASTA BIOLOGICA ALLA PIZZAZZA	GRAMMATURE A CONFEZIONE					
	15/35 mes	15/35 mes	16/36	16/36	15/35 mes	15/35 mes
	g	g	g	g	g	g
	104	125	128	132	105	120
PASTA BIOLOGICA AL CUCIO E PARMIGIANO	GRAMMATURE A CONFEZIONE					
	15/35 mes	15/35 mes	16/36	16/36	15/35 mes	15/35 mes
	g	g	g	g	g	g
	76	81	132	133	80	100
PASTA BIOLOGICA AL POMODORO BIOLOGICO E ZUCCHINE	GRAMMATURE A CONFEZIONE					
	15/35 mes	15/35 mes	16/36	16/36	15/35 mes	15/35 mes
	g	g	g	g	g	g
	109	120	128	132	115	128
PASTA DI MAIS BIOLOGICA AL POMODORO BIOLOGICO E BASILICO	GRAMMATURE A CONFEZIONE					
	15/35 mes	15/35 mes	16/36	16/36	15/35 mes	15/35 mes
	g	g	g	g	g	g
	108	115	129	131	110	120
PASTA INTEGRALE BIOLOGICA AL PESTO	GRAMMATURE A CONFEZIONE					
	15/35 mes	15/35 mes	16/36	16/36	15/35 mes	15/35 mes
	g	g	g	g	g	g
	85	91	133	137	85	118
RISOTTO	GRAMMATURE A CONFEZIONE					
	15/35 mes	15/35 mes	16/36	16/36	15/35 mes	15/35 mes
	g	g	g	g	g	g
	76	81	132	133	80	100
RISOTTO AL CUCIO E PARMIGIANO	GRAMMATURE A CONFEZIONE					
	15/35 mes	15/35 mes	16/36	16/36	15/35 mes	15/35 mes
	g	g	g	g	g	g
	76	81	132	133	80	100
RISOTTO AL POMODORO BIOLOGICO E BASILICO	GRAMMATURE A CONFEZIONE					
	15/35 mes	15/35 mes	16/36	16/36	15/35 mes	15/35 mes
	g	g	g	g	g	g
	124	126	133	137	120	125
RISOTTO ALLA PARMIGIANA	GRAMMATURE A CONFEZIONE					
	15/35 mes	15/35 mes	16/36	16/36	15/35 mes	15/35 mes
	g	g	g	g	g	g
	124	126	133	137	120	125
RISOTTO CON CREMA DI RISI	GRAMMATURE A CONFEZIONE					
	15/35 mes	15/35 mes	16/36	16/36	15/35 mes	15/35 mes
	g	g	g	g	g	g
	104	125	128	132	110	120
RISOTTO CON ZUCCHINE	GRAMMATURE A CONFEZIONE					
	15/35 mes	15/35 mes	16/36	16/36	15/35 mes	15/35 mes
	g	g	g	g	g	g
	109	120	128	132	115	128

Grammature a cotto
Menù asili nido 4/12 mesi estate 2024

CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON CARNE FRESCA (patate, carote e zucchine)	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/9 mesi	3/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	318	273	330
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON CARNE FRESCA (patate ed erbatte)	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/9 mesi	3/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	318	273	330
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON CARNE FRESCA (carote e zucca)	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/9 mesi	3/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	318	273	330
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON CARNE FRESCA (carote e fagiolini)	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/9 mesi	3/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	318	273	330
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON CARNE FRESCA (carote e lattuga)	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/9 mesi	3/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	318	273	330
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON CARNE FRESCA (spinaci e zucchine)	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/9 mesi	3/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	318	273	330
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON LENTICCHIE DECORTICATE (patate, carote e zucchine)	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/9 mesi	3/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	261	319	273	341
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON LENTICCHIE DECORTICATE (patate ed erbatte)	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/9 mesi	3/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	261	319	273	341
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON LENTICCHIE DECORTICATE (carote e zucca)	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/9 mesi	3/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	261	319	273	341
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON LENTICCHIE DECORTICATE (carote e fagiolini)	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/9 mesi	3/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	261	319	273	341
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON LENTICCHIE DECORTICATE (carote e lattuga)	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/9 mesi	3/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	261	319	273	341
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON LENTICCHIE DECORTICATE (spinaci e zucchine)	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/9 mesi	3/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	261	319	273	341

Grammature a cotto
Menù asili nido 4/12 mesi estate 2024

	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/9 mesi	3/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON NASELLO (patate, carote e zucchine)	268	352	305	372
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON NASELLO (patate ed erbatte)	268	352	305	372
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON NASELLO (carote e zucca)	268	352	305	372
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON NASELLO (carote e fagiolini)	268	352	305	372
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON NASELLO (carote lattuga)	268	352	305	372
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON NASELLO (spinaci e zucchine)	268	352	305	372
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON LIOFILIZZATO (patate, carote e zucchine)	270		330	
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON LIOFILIZZATO (patate ed erbatte)	270		330	
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON LIOFILIZZATO (carote e zucca)	270		330	
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON LIOFILIZZATO (carote e fagiolini)	270		330	
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON LIOFILIZZATO (carote e lattuga)	270		330	
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON LIOFILIZZATO (spinaci e zucchine)	270		330	

Grammature a cotto
Menù asili nido 4/12 mesi estate 2024

CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON CARNE (patate, carote e zucchine)	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/9 mesi	3/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	270	330	305	372
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON CARNE (patate ed erbette)	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/9 mesi	3/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	270	330	305	372
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON CARNE (carote e zucca)	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/9 mesi	3/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	270	330	305	372
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON CARNE (carote e fagiolini)	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/9 mesi	3/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	270	330	305	372
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON CARNE (carote e lattuga)	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/9 mesi	3/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	270	330	305	372
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON CARNE (spinaci e zucchine)	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/9 mesi	3/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	270	330	305	372
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON PESCE (patate, carote e zucchine)	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/9 mesi	3/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	270	330	305	372
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON PESCE (patate ed erbette)	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/9 mesi	3/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	270	330	305	372
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON PESCE (carote e zucca)	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/9 mesi	3/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	270	330	305	372
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON PESCE (carote e fagiolini)	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/9 mesi	3/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	270	330	305	372
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON PESCE (carote e lattuga)	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/9 mesi	3/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	270	330	305	372
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON OMOGENEIZZATO CON PESCE (spinaci e zucchine)	GRAMMATURE A COTTO			
	4/8 mesi	4/9 mesi	3/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	270	330	305	372

Grammature a cotto
Menù asili nido 4/12 mesi estate 2024

CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON PARMIGIANO REGGIANO (patate, carote e zucchine)	GRAMMATURE A COTTO			
	48 mesi	48 mesi	3/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	252	308
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON PARMIGIANO REGGIANO (patate ed erbe)	GRAMMATURE A COTTO			
	48 mesi	48 mesi	3/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	252	308
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON PARMIGIANO REGGIANO (carote e zucca)	GRAMMATURE A COTTO			
	48 mesi	48 mesi	3/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	252	308
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON PARMIGIANO REGGIANO (carote e fagiolini)	GRAMMATURE A COTTO			
	48 mesi	48 mesi	3/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	252	308
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON PARMIGIANO REGGIANO (carote e lattuga)	GRAMMATURE A COTTO			
	48 mesi	48 mesi	3/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	252	308
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON PARMIGIANO REGGIANO (spinaci e zucchine)	GRAMMATURE A COTTO			
	48 mesi	48 mesi	3/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	252	308
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON PLATESSA (patate, carote e zucchine)	GRAMMATURE A COTTO			
	48 mesi	48 mesi	3/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	268	332	308	372
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON PLATESSA (patate ed erbe)	GRAMMATURE A COTTO			
	48 mesi	48 mesi	3/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	268	332	308	372
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON PLATESSA (carote e zucca)	GRAMMATURE A COTTO			
	48 mesi	48 mesi	3/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	268	332	308	372
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON PLATESSA (carote e fagiolini)	GRAMMATURE A COTTO			
	48 mesi	48 mesi	3/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	268	332	308	372
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON PLATESSA (carote e lattuga)	GRAMMATURE A COTTO			
	48 mesi	48 mesi	3/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	268	332	308	372
CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON PLATESSA (spinaci e zucchine)	GRAMMATURE A COTTO			
	48 mesi	48 mesi	3/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	268	332	308	372

Grammature a cotto
Menù asili nido 4/12 mesi estate 2024

CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON RICOTTA BIOLOGICA (patate, carote e zucchine)	GRAMMATURE A COTTO			
	48 mesi	47 mes	3/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	270	330	272	330

CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON RICOTTA BIOLOGICA (patate ed erbe)	GRAMMATURE A COTTO			
	48 mesi	47 mes	3/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	270	330	272	330

CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON RICOTTA BIOLOGICA (carote e zucca)	GRAMMATURE A COTTO			
	48 mesi	47 mes	3/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	270	330	272	330

CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON RICOTTA BIOLOGICA (carote e fagiolini)	GRAMMATURE A COTTO			
	48 mesi	47 mes	3/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	270	330	272	330

CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON RICOTTA BIOLOGICA (carote e lattuga)	GRAMMATURE A COTTO			
	48 mesi	47 mes	3/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	270	330	272	330

CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON RICOTTA BIOLOGICA (spinaci e zucchine)	GRAMMATURE A COTTO			
	48 mesi	47 mes	3/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	270	330	272	330

CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON UOVO BIOLOGICO (patate, carote e zucchine)	GRAMMATURE A COTTO			
	48 mesi	47 mes	3/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	252	308

CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON UOVO BIOLOGICO (patata ed erbe)	GRAMMATURE A COTTO			
	48 mesi	47 mes	3/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	272	338	272	338

CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON UOVO BIOLOGICO (carote e zucca)	GRAMMATURE A COTTO			
	48 mesi	47 mes	3/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	272	338	272	338

CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON UOVO BIOLOGICO (carote e fagiolini)	GRAMMATURE A COTTO			
	48 mesi	47 mes	3/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	252	308

CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON UOVO BIOLOGICO (carote e lattuga)	GRAMMATURE A COTTO			
	48 mesi	47 mes	3/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	252	308

CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO BIOLOGICI CON UOVO BIOLOGICO (spinaci e zucchine)	GRAMMATURE A COTTO			
	48 mesi	47 mes	3/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	252	308

Grammature a cotto
Menù asili nido 4/12 mesi estate 2024

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate, carote e zucchine) CON CARNE FRESCA	GRAMMATURE A COTTO			
	48 mesi	48 mesi	3/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	207	215	221	229
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate ed erbe) CON CARNE FRESCA	GRAMMATURE A COTTO			
	48 mesi	48 mesi	3/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	207	253	225	275
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e zucca) CON CARNE FRESCA	GRAMMATURE A COTTO			
	48 mesi	48 mesi	3/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	207	253	225	275
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e fagiolini) CON CARNE FRESCA	GRAMMATURE A COTTO			
	48 mesi	48 mesi	3/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	207	215	221	229
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e lattuga) CON CARNE FRESCA	GRAMMATURE A COTTO			
	48 mesi	48 mesi	3/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	207	253	225	275
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (spinaci e zucchine) CON CARNE FRESCA	GRAMMATURE A COTTO			
	48 mesi	48 mesi	3/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	207	253	225	275
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate, carote e zucchine) CON LENTICCHIE DECORTICATE	GRAMMATURE A COTTO			
	48 mesi	48 mesi	3/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	189	231	207	253
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate ed erbe) CON LENTICCHIE DECORTICATE	GRAMMATURE A COTTO			
	48 mesi	48 mesi	3/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	189	231	207	253
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e zucca) CON LENTICCHIE DECORTICATE	GRAMMATURE A COTTO			
	48 mesi	48 mesi	3/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	189	231	207	253
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e fagiolini) CON LENTICCHIE DECORTICATE	GRAMMATURE A COTTO			
	48 mesi	48 mesi	3/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	189	231	207	253
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e lattuga) CON LENTICCHIE DECORTICATE	GRAMMATURE A COTTO			
	48 mesi	48 mesi	3/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	189	231	207	253
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (spinaci e zucchine) CON LENTICCHIE DECORTICATE	GRAMMATURE A COTTO			
	48 mesi	48 mesi	3/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	189	231	207	253

Grammature a cotto
Menù asili nido 4/12 mesi estate 2024

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate, carote e zucchine) CON NASELLO	GRAMMATURE A COTTO			
	48 mesi	45 mesi	3/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	418	272	430
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate ed erbe) CON NASELLO	GRAMMATURE A COTTO			
	48 mesi	45 mesi	3/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	306	272	330
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e zucca) CON NASELLO	GRAMMATURE A COTTO			
	40 mesi	40 mesi	3/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	303	272	330
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e fagiolini) CON NASELLO	GRAMMATURE A COTTO			
	48 mesi	45 mesi	3/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	303	272	330
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e lattuga) CON NASELLO	GRAMMATURE A COTTO			
	48 mesi	45 mesi	3/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	418	272	430
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (spinaci e zucchine) CON NASELLO	GRAMMATURE A COTTO			
	40 mesi	40 mesi	3/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	303	272	330
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate, carote e zucchine) CON LIOFILIZZATO	GRAMMATURE A COTTO			
	40 mesi			40 mesi
	g			g
	225			275
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate ed erbe) CON LIOFILIZZATO	GRAMMATURE A COTTO			
	48 mesi			45 mesi
	g			g
	225			275
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e zucca) CON LIOFILIZZATO	GRAMMATURE A COTTO			
	40 mesi			40 mesi
	g			g
	225			275
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e fagiolini) CON LIOFILIZZATO	GRAMMATURE A COTTO			
	48 mesi			45 mesi
	g			g
	225			275
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e lattuga) CON LIOFILIZZATO	GRAMMATURE A COTTO			
	48 mesi			45 mesi
	g			g
	225			275
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (spinaci e zucchine) CON LIOFILIZZATO	GRAMMATURE A COTTO			
	48 mesi			45 mesi
	g			g
	225			275

Grammature a cotto
Menù asili nido 4/12 mesi estate 2024

PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate, carote e zucchine) CON OMOGENEIZZATO CON CARNE	GRAMMATURE A COTTO			
	48 mesi	45 mesi	3/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	254	246	272	330
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate ed erbe) CON OMOGENEIZZATO CON CARNE	GRAMMATURE A COTTO			
	48 mesi	47 mesi	3/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	254	246	272	330
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e zucca) CON OMOGENEIZZATO CON CARNE	GRAMMATURE A COTTO			
	48 mesi	47 mesi	3/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	254	246	272	330
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e fagiolini) CON OMOGENEIZZATO CON CARNE	GRAMMATURE A COTTO			
	48 mesi	45 mesi	3/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	257	230	272	330
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e lattuga) CON OMOGENEIZZATO CON CARNE	GRAMMATURE A COTTO			
	48 mesi	47 mesi	3/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	254	246	272	330
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (spinaci e zucchine) CON OMOGENEIZZATO CON CARNE	GRAMMATURE A COTTO			
	48 mesi	47 mesi	3/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	244	246	272	330
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate, carote e zucchine) CON OMOGENEIZZATO CON PESCE	GRAMMATURE A COTTO			
	48 mesi	45 mesi	3/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	257	230	272	330
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate ed erbe) CON OMOGENEIZZATO CON PESCE	GRAMMATURE A COTTO			
	48 mesi	47 mesi	3/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	254	246	272	330
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e zucca) CON OMOGENEIZZATO CON PESCE	GRAMMATURE A COTTO			
	48 mesi	47 mesi	3/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	254	246	272	330
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e fagiolini) CON OMOGENEIZZATO CON PESCE	GRAMMATURE A COTTO			
	48 mesi	45 mesi	3/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	257	230	272	330
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (spinaci e zucchine) CON OMOGENEIZZATO CON PESCE	GRAMMATURE A COTTO			
	48 mesi	47 mesi	3/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	254	246	272	330
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate, carote e zucchine) CON PARMIGIANO REGGIANO	GRAMMATURE A COTTO			
	48 mesi	45 mesi	3/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	225	225	225	225

Grammature a cotto
Menù asili nido 4/12 mesi estate 2024

GRAMMATURE A COTTO				
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate ed erbe) CON PARMIGIANO REGGIANO	40 mesi	47 mesi	3/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	225	275	225	275
GRAMMATURE A COTTO				
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e zucca) CON PARMIGIANO REGGIANO	40 mesi	47 mesi	3/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	225	275	225	275
GRAMMATURE A COTTO				
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e fagiolini) CON PARMIGIANO REGGIANO	48 mesi	47 mesi	3/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	225	275	225	275
GRAMMATURE A COTTO				
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e lattuga) CON PARMIGIANO REGGIANO	40 mesi	47 mesi	3/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	225	275	225	275
GRAMMATURE A COTTO				
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (spinaci e zucchine) CON PARMIGIANO REGGIANO	48 mesi	47 mesi	3/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	225	275	225	275
GRAMMATURE A COTTO				
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate, carote e zucchine) CON PLATESSA	48 mesi	47 mesi	3/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	252	308
GRAMMATURE A COTTO				
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate ed erbe) CON PLATESSA	48 mesi	47 mesi	3/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	252	308
GRAMMATURE A COTTO				
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e zucca) CON PLATESSA	48 mesi	47 mesi	3/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	303	252	308
GRAMMATURE A COTTO				
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e fagiolini) CON PLATESSA	48 mesi	47 mesi	3/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	303	252	308
GRAMMATURE A COTTO				
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e lattuga) CON PLATESSA	48 mesi	47 mesi	3/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	252	308
GRAMMATURE A COTTO				
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (spinaci e zucchine) CON PLATESSA	48 mesi	47 mesi	3/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	252	308
GRAMMATURE A COTTO				
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate, carote e zucchine) CON RICOTTA BIOLOGICA	48 mesi	47 mesi	3/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
	252	308	252	308

Grammature a cotto
Menù asili nido 4/12 mesi estate 2024

	GRAMMATURE A COTTO			
	48 mesi	45 mesi	3/12 mesi	9/12 mesi
	g	g	g	g
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate ed erbatte) CON RICOTTA BIOLOGICA	252	308	252	308
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e zucca) CON RICOTTA BIOLOGICA	252	308	252	308
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e fagiolini) CON RICOTTA BIOLOGICA	252	308	252	308
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e lattuga) CON RICOTTA BIOLOGICA	252	308	252	308
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (spinaci e zucchine) CON RICOTTA BIOLOGICA	252	308	252	308
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate, carote e zucchine) CON UOVO BIOLOGICO	234	293	234	286
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (patate ed erbatte) CON UOVO BIOLOGICO	252	296	252	286
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e zucca) CON UOVO BIOLOGICO	252	296	252	286
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e fagiolini) CON UOVO BIOLOGICO	234	286	234	286
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (carote e lattuga) CON UOVO BIOLOGICO	234	286	234	286
PASTINA BIOLOGICA IN BRODO VEGETALE (spinaci e zucchine) CON UOVO BIOLOGICO	234	286	234	286

MENU ORDINARIO

ESTATE VACANZA



ANDORA

Pasta biologica alla ligure
Polpettone di tonno
Pomodori
Crostata con confettura frutta

VACCIAGO

Risotto allo zafferano
Arrosto di lonza alle mele
Macedonia di verdure
Crostata con confettura frutta

PIETRA LIGURE

Pasta biologica alla ligure
Polpettone di tonno
Pomodori
Crostata con confettura frutta

GHIFFA

Risotto allo zafferano
Arrosto di lonza alle mele
Macedonia di verdure
Crostata con confettura frutta

ZAMBLA ALTA

Polenta biologica
Arrosto di lonza alle mele
Macedonia di verdure
Crostata con confettura frutta

Emissione: Direzione Gestione Operativa - Giejo Capocci

Verifica - Responsabile QSA - Alessandra Bin

Approvazione: Direzione Aziendale - Davide Mancenzo Dell'Acqua

Validità: dal 10/05/2024

TABELLE DIETETICHE

ESTATE VACANZA

GRAMMATURE A CRUDO MENU ESTATE

CASE VACANZA

PRIMI PIATTI		grammature		
		inf	prim	sec/adu
<u>Gnocchi al pesto</u>	Gnocchi (patate (acqua e patate disidratate), semola di grano duro, sale. Può contenere tracce di soia e senape)	130	170	210
	Pesto (Olio extravergine d'oliva biologico, basilico, ricotta (siero di latte, latte, sale, acido citrico), parmigiano reggiano (latte, sale, caglio), acqua, pecorino romano (latte ovino, sale, caglio), sale, fibra di carota, acido ascorbico, acido lattico, acido citrico, aglio, pinoli)	10	14	18
	Olio extravergine d'oliva	2,1	3	3,85
	Parmigiano Reggiano	3	4	5
	Sale iodato	0,2	0,3	0,4
<u>Gnocchi al pomodoro</u>	Gnocchi (patate (acqua e patate disidratate), semola di grano duro, sale. Può contenere tracce di soia e senape)	130	170	210
	Polpa di pomodoro	33	47	60
	Olio extravergine d'oliva	3,6	5	6,4
	Carote	3,2	4	5
	Cipolle	3,2	4	5
	Parmigiano Reggiano	3	4	5
	Sale iodato	0,2	0,3	0,4
<u>Insalata di ferro biologico</u>	Farro	50	70	90
	Pomodori	25,8	43	51,6
	Mozzarella	15	20	25
	Prosciutto cotto	15	20	25
	Olive nere	3,8	5,4	7
	Olio extravergine d'oliva	3	4	5,5
	Sale iodato	0,2	0,3	0,4
<u>Insalata di riso</u>	Riso	40	50	75
	Pomodori	25,8	43	51,6
	Mozzarella	10	14	19
	Prosciutto cotto	10	14	19
	Tonno	10	14	19
	Olive nere	3,8	5,4	7
	Olio extravergine d'oliva	3	4	5,5
	Sale iodato	0,2	0,3	0,4

PRIMI PIATTI		grammature		
		inf	prim	sec/adu
<u>Passato di verdure con crostini con farina integrale biologica</u>	Minestrone (patate, carote, fagiolini, pomodoro, zucchine, broccoli, cavolfiori, fagioli borlotti, piselli, verza, sedano, porro, spinaci)	80	90	100
	Crostini	20	25	30
	Patate	15,2	20	28
	Olio extravergine d'oliva	4	5	6
	Parmigiano Reggiano	3	4	5
	Sale iodato	0,2	0,3	0,4

<u>Pasta biologica agli aromi</u>	Pasta	50	70	90
	Olio extravergine d'oliva	5	7	9
	Parmigiano Reggiano	3	4	5
	Rosmarino	0,5	0,7	0,9
	Salsa fresca	0,5	0,7	0,9
	Sale iodato	0,2	0,3	0,4

<u>Pasta biologica al pesto</u>	Pasta	50	70	90
	Pesto (Olio extravergine d'oliva biologico, basilico, ricotta (siero di latte, latte, sale, acido citrico), parmigiano reggiano (latte, sale, caglio), acqua, pecorino romano (latte ovino, sale, caglio), sale, fibra di carota, acido ascorbico, acido lattico, acido citrico, aglio, pinoli)	10	14	18
	Olio extravergine d'oliva	2,1	3	3,85
	Parmigiano Reggiano	3	4	5
	Sale iodato	0,2	0,3	0,4

<u>Pasta biologica al pomodoro fresco e olive</u>	Pasta	50	70	90
	Pomodori	25,8	43	51,6
	Olive nere	5,4	6,5	9,2
	Olio extravergine d'oliva	3,6	5	6,4
	Parmigiano Reggiano	3	4	5
	Sale iodato	0,2	0,3	0,4
	Aglio	0,2	0,3	0,4

<u>Pasta biologica ai ravioli di verdure</u>	Pasta	50	70	90
	Polpa di pomodoro	38	47	60
	Zucchine	25,9	29,8	42,9
	Carote	17,6	20	30
	Cipolle	8	9,5	12
	Sedano	7,7	8,5	12,8
	Olio extravergine d'oliva	3,6	5	6,4
	Parmigiano Reggiano	3	4	5
	Sale iodato	0,2	0,3	0,4

PRIMI PIATTI		grammature		
		inf	prim	sec/adu
<u>Pasta biologica alla ligure</u>	Pasta	50	70	90
	Fagiolini	20	25	34
	Pesto (Olio extravergine d'oliva biologico, basilico, ricotta (siero di latte, latte, sale, acido citrico), parmigiano reggiano (latte, sale, caglio), acqua, peccorino romano (latte ovino, sale, caglio), sale, fibra di carota, acido ascorbico, acido lattico, acido citrico, aglio, pinoli)	10	14	18
	Patate	8	12	18,4
	Olio extravergine d'oliva	2,1	3	3,85
	Parmigiano Reggiano	3	4	5
	Sale iodato	0,2	0,3	0,4
<u>Pasta pasticciata al ragu di vitellone</u>	Pasta	50	70	90
	Polpa di pomodoro	33	47	60
	Latte intero	28,6	40	52
	Vitellone	8,6	12	15,4
	Olio extravergine d'oliva	3,6	5	6,4
	Carote	2,9	4	5,2
	Cipolle	2,9	4	5,2
	Parmigiano Reggiano	3	4	5
	Sedano	2,4	3,4	4,4
	Amido di mais	2,1	3	3,9
	BUTTO	2,1	3	3,9
	Sale iodato	0,2	0,3	0,4
<u>Pizza margherita</u>	Farina 00	80	100	100
	Acqua	50	60	60
	Mozzarella	40	50	50
	Polpa di pomodoro	30	40	40
	Olio extravergine d'oliva	4	5	5
	Sale iodato	0,2	0,3	0,3
	Lievito	0,2	0,3	0,3
<u>Polenta</u>	Farina di mais	50	60	80
	Olio extravergine d'oliva	3	5	7
	Sale iodato	0,2	0,3	0,4

PRIMI PIATTI		grammature		
		inf	prim	sec/adu
<u>Ravioli di magro burro e salvia</u>	Ravioli di magro [pasta: semola di grano duro, uova, acqua. Ripieno: ricotta (siero di latte, latte, crema di latte, sale, acido citrico), spinaci, formaggio stagionato (latte, sale, caglio microbico), patate disidratate, fibra vegetale, sale. Può contenere tracce di soia e senape.]	70	90	140
	Burro	3	4	5,5
	Parmigiano Reggiano	3	4	5
	Olio extravergine d'oliva	2	3	4,4
	Salvia	0,5	0,7	1
	Sale iodato	0,2	0,3	0,4
<u>Ravioli di magro in salsa rosa</u>	Ravioli di magro [pasta: semola di grano duro, uova, acqua. Ripieno: ricotta (siero di latte, latte, crema di latte, sale, acido citrico), spinaci, formaggio stagionato (latte, sale, caglio microbico), patate disidratate, fibra vegetale, sale. Può contenere tracce di soia e senape.]	70	90	140
	Polpa di pomodoro	33	47	60
	Latte intero	15	20	30
	Olio extravergine d'oliva	3	4	5,5
	Parmigiano Reggiano	3	4	5
	Burro	2	3	4,4
	Cipolle	1,5	2,4	3,2
	Carote	1,5	2,4	3,2
	Amido di mais	1,5	2	2,5
	Sale iodato	0,2	0,3	0,4
<u>Risotto allo parmigiana</u>	Riso	50	70	90
	Parmigiano Reggiano	10	12	14
	Olio extravergine d'oliva	2,1	3	3,9
	Estratto per brodo vegetale	2,1	3	3,8
	Burro	1,8	2,5	3,2
	Cipolle	1,1	1,5	2,6
	Sale iodato	0,2	0,3	0,4
<u>Risotto allo zafferano</u>	Riso	50	70	90
	Parmigiano Reggiano	3,5	5	6,4
	Olio extravergine d'oliva	2,1	3	3,9
	Estratto per brodo vegetale	2,1	3	3,8
	Burro	1,8	2,5	3,2
	Cipolle	1,1	1,5	2,6
	Sale iodato	0,2	0,3	0,4
	Zafferano	0,05	0,05	0,1

PRIMI PIATTI		grammature		
		inf	prim	sec/adu
<u>Risotto con zucchine</u>	Riso	50	70	90
	Zucchine	40	50,2	68
	Parmigiano Reggiano	3,6	5	6,4
	Olio extravergine d'oliva	2,1	3	3,9
	Estratto per brodo vegetale	2,1	3	3,8
	Burro	1,8	2,5	3,2
	Cipolle	1,1	1,6	2,6
	Sale iodato	0,2	0,3	0,4
<u>Spaghetti biologici al pomodoro</u>	Spaghetti	50	70	90
	Polpa di pomodoro	33	47	60
	Olio extravergine d'oliva	3,6	5	6,4
	Carote	3,6	4,8	7,5
	Cipolle	2,8	4	6
	Parmigiano Reggiano	3	4	5
	Sale iodato	0,2	0,3	0,4

GRAMMATURE CRUDO NETTO ESTATE VACANZA 2024

SECONDI PIATTI		grammature		
		inf	prim	sec/adu
<u>Arrostato di lonza alle mele</u>	Lonza di maiale	67	76	109
	Mele	14	18,6	23,3
	Cipolle	4	4,8	5,6
	Olio extravergine d'oliva	2	2,5	3
	Amido di mais	0,12	0,14	0,21
	Sale iodato	0,2	0,3	0,4
	Estratto per brodo vegetale	0,2	0,3	0,45
<u>Arrostato di tacchino agli aromi</u>	Fesa di tacchino	67	76	109
	Olio extravergine d'oliva	3	4	5
	Cipolle	1,6	3,2	4,4
	Rosmarino	0,5	0,8	1,1
	Salvia	0,5	0,8	1,1
	Estratto per brodo vegetale	0,2	0,3	0,45
	Sale iodato	0,2	0,3	0,4
	Amido di mais	0,12	0,14	0,21
<u>Bastoncini di pesce</u>	Bastoncini di pesce	60	120	120
<u>Cotoletta di lonza alla milanese</u>	Lonza di maiale	67	76	109
	Pane grattugiato	8	9	13
	Uova	5,3	6	8,6
	Olio extravergine d'oliva	3,5	4	5,7
	Amido di mais	2	2,3	3,3
	Sale iodato	0,2	0,3	0,4
<u>Cotoletta di pollo</u>	Petto di pollo	67	76	109
	Pane grattugiato	8	9	13
	Uova	5,3	6	8,6
	Olio extravergine d'oliva	3,5	4	5,7
	Amido di mais	2	2,3	3,3
	Sale iodato	0,2	0,3	0,4
<u>Crocchette con legumi ed erbe</u>	Potato	17,6	25,6	35,2
	Erbette	8	12	16
	Fagioli cannellini secchi	6,5	10	13
	Pane grattugiato	6,5	10	13
	Carote	6,4	7,76	10,4
	Ceci secchi	4,5	6,5	8,5
	Asiago	3,68	5,52	7,36
	Caciotta	3,68	5,52	7,36
	Uova	3,5	5	6,5
	Sedano	3,4	5,1	6,8
	Cipolle	3,2	4,8	6,4
	Parmigiano reggiano	2	3	4
	Olio extravergine d'oliva	2	3	4
	Sale iodato	0,2	0,3	0,4

GRAMMATURE CRUDO NETTO ESTATE VACANZA 2024

SECONDI PIATTI		grammature		
		inf	prim	sec/adu
<u>Crocchette con lenticchie</u>	Patate	17,6	25,6	35,2
	Lenticchie rosse essiccate	11	15,6	21
	Pane grattugiato	7	11	15
	Asiago	5,52	8,28	11,5
	Caciotta	5,52	8,28	11,5
	Carote	4,8	7,2	9,6
	Parmigiano reggiano	3,5	5	7
	Cipolle	3,2	4,8	6,4
	Olio extravergine d'oliva	3	4	6
	Uova	2	3	4,5
	Sale iodato	0,2	0,3	0,4
<u>Formaggio (crescenza)</u>	Crescenza	50	50	100
<u>Formaggio (primo sale)</u>	Primosale	45	45	90
<u>Frittata</u>	Uova	50	60	100
	Latte intero	7	8,5	14
	Parmigiano Reggiano	3,33	4	6,66
	Olio extravergine d'oliva	0,83	1	1,66
	Sale iodato	0,2	0,3	0,4
<u>Nasello alla mugnaia</u>	Nasello	80	120	120
	Limone	6,4	8	8
	Olio extravergine d'oliva	5	6,5	6,5
	Sale iodato	0,2	0,3	0,3
<u>Polpettone di tonno</u>	Patate	40	70	88
	Tonno sott'olio	37,5	52,5	60
	Uova	8	11,2	12,8
	Pane grattugiato	3	4,2	4,8
	Parmigiano Reggiano	1	1,4	1,8
	Olio extravergine d'oliva	1	1,4	1,8
	Sale iodato	0,2	0,3	0,4
<u>Prosciutto cotto (mezza porzione)</u>	Prosciutto cotto	23,8	28,5	38
<u>Prosciutto e melone</u>	Melone	70,5	94	117,5
	Prosciutto crudo	0	50	70
	Prosciutto cotto	42,8	0	0

GRAMMATURE CRUDO NETTO ESTATE VACANZA 2024

SECONDI PIATTI		grammature		
		inf	prim	sec/adu
<u>Rustichelle di pollo</u>	Sovracosce di pollo	67	76	109
	Pane grattugiato	8	9	13
	Uova	5,3	6	8,6
	Olio extravergine d'oliva	3,5	4	5,7
	Amido di mais	2	2,3	3,3
	Sale iodato	0,2	0,3	0,4

<u>Spezzatino di vitellone</u>	Vitellone	67	76	109
	Polpa di pomodoro	20	23	33
	Sedano	14,9	17	25,5
	Carote	14	16	24
	Cipolle	14	16	24
	Olio extravergine d'oliva	4	5	6
	Sale iodato	0,2	0,3	0,4

<u>Tonno</u>	Tonno sott'olio	40	50	70
--------------	-----------------	----	----	----

<u>Uova strapazzate</u>	Uova	50	60	100
	Olio extravergine d'oliva	1,7	2	3,4
	Sale iodato	0,2	0,3	0,4

GRAMMATURE CRUDO NETTO ESTATE VACANZA 2024

CONTORNI		grammature		
		inf	prim	sec/adu
<u>Carote brasate</u>	Carote	64	80	104
	Cipolle	2,4	3,2	4
	Olio extravergine d'oliva	3	4	5
	Sale iodato	0,2	0,3	0,4
<u>Carote julienne</u>	Carote	44	56	64
	Olio extravergine d'oliva	5	6	7
	Sale iodato	0,2	0,3	0,4
<u>Erbette all'olio</u>	Erbette	90	115	125
	Olio extravergine d'oliva	3	4	4,3
	Sale iodato	0,2	0,3	0,4
<u>Fagiolini all'olio</u>	Fagiolini	50	80	105
	Olio extravergine d'oliva	3	4	5
	Sale iodato	0,2	0,3	0,4
<u>Insalata di stagione</u>	Insalata	25	30	40
	Olio extravergine d'oliva	5	6	8
	Aceto di mele	0,83	1	1,33
	Sale iodato	0,2	0,3	0,4
<u>Macedonia di verdure</u>	Patate	32	40	56
	Carote	24	32	40
	Piselli	10	15	20
	Olio extravergine d'oliva	4	5	6
	Sale iodato	0,2	0,3	0,4
<u>Patate arrosto</u>	Patate	80	112	128
	Olio extravergine d'oliva	3	4	5
	Rosmarino	0,5	0,8	1,1
	Salvia	0,5	0,8	1,1
	Sale iodato	0,2	0,3	0,4
<u>Patate e fagiolini in insalata</u>	Patate	40	60	80
	Fagiolini	30	45	60
	Olio extravergine d'oliva	4	6	8
	Sale iodato	0,2	0,3	0,4

GRAMMATURE CRUDO NETTO ESTATE VACANZA 2024

CONTORNI		grammature		
		inf	prim	sec/adu
<u>Pomodori</u>	Pomodori	90,3	103,2	120,4
	Olio extravergine d'oliva	4,4	5	5,83
	Sale iodato	0,2	0,3	0,4

<u>Zucchine trifolate</u>	Zucchine	85	106,3	123,3
	Olio extravergine d'oliva	3	4	5
	Prezzemolo	0,5	0,7	0,9
	Sale iodato	0,2	0,3	0,4
	Aglio	0,2	0,3	0,4

GRAMMATURE CRUDO NETTO ESTATE VACANZA 2024

FRUTTA FRESCA	grammature		
	inf	prim	sec/adu
<u>Albicocche</u>	145/155	145/155	145/155
<u>Ananas</u>	87/96	87/96	87/96
<u>Anguria</u>	127/140	127/140	127/140
<u>Arance</u>	137/151	137/151	137/151
<u>Banane</u>	90/99	90/99	90/99
<u>Clementine</u>	132/146	132/146	132/146
<u>Mele</u>	142/157	142/157	142/157
<u>Meloni</u>	95/105	95/105	95/105
<u>Pere</u>	139/153	139/153	139/153
<u>Pesche</u>	139/153	139/153	139/153
<u>Prugne</u>	135/149	135/149	135/149
<u>Uva</u>	143/158	143/158	143/158
DESSERT	grammature		
	inf	prim	sec/adu
<u>Gelato coppa panna/cacao</u>	60	60	60
<u>Macedonia di frutta</u>			
Frutta fresca [albicocche, ananas, anguria, arance, banane, clementine, mele, melone, pere, pesche, prugne, uva]	200	200	200
Succo di limone	5	5	5
Zucchero	5	5	5
PANE	grammature		
	inf	prim	sec/adu
Pane	50	50	100

GRAMMATURE CRUDO NETTO ESTATE VACANZA 2024

COLAZIONI		grammature		
		inf	prim	sec/adu
Biscotti	Biscotti frollini	50	50	50
Corn flakes	Corn Flakes	30	30	30
Fette biscottate	Fette biscottate	36	36	36
Pane	Pane	50	50	100
<u>Confettura di frutta</u>	Confettura	25	25	25
<u>Crema alla nocciola</u>	Crema cacao e nocciola	25	25	25
<u>Yogurt biologico</u>	Yogurt	125	125	125
<u>Frutta fresca</u>	Albicocche	145/155	145/155	145/155
	Ananas	87/96	87/96	87/96
	Anguria	127/140	127/140	127/140
	Arance	137/151	137/151	137/151
	Banane	90/99	90/99	90/99
	Clementine	132/146	132/146	132/146
	Mele	142/157	142/157	142/157
	Meloni	95/105	95/105	95/105
	Pere	139/153	139/153	139/153
	Pesche	139/153	139/153	139/153
	Prugne	135/145	135/145	135/149
	Uva	143/158	143/158	143/158
Latte	Latte intero	200	200	200
<u>Latte e cacao</u>	Latte intero	200	200	200
	Cacao	4	4	4
<u>Latte e caffè</u>	Latte intero	0	0	200
	Caffè	0	0	20
<u>Latte e orzo solubile</u>	Latte intero	200	200	200
	Orzo solubile	15	15	15
<u>Caffè</u>	Caffè	0	0	40
<u>Te'</u>	Te' bustina	0,6	0,6	0,6
	Acqua	200	200	200
<u>Zucchero</u>	Zucchero	10	10	10
<u>Succo di frutta</u>	Succo	125	125	125

*Una bevanda calda a scelta, due prodotti secchi a scelta (biscotti, corn flakes, pane, fette biscottate, marmellata, crema spalmabile), un prodotto a scelta tra yogurt, frutta e succo di frutta

GRAMMATURE CRUDO NETTO ESTATE VACANZA 2024

GITE	grammature		
	inf	prim	sec/adu
Pane	100	100	100
Prosciutto cotto	42	42	42
Salame	42	42	42
Mortadella	42	42	42
Bresaola	42	42	42
Asiago	43	43	43
Caciotta	43	43	43
Frutta fresca [albicocche, arance, banane, clementine, mele, pere, pesche, prugne, l.v.a]	150/200	150/200	150/200
Acqua minerale	1000	1000	1000
Prodotti dolci			
Pane	50	50	50
Cracker	20	20	20
Confettura di frutta	25	25	25
Polpa di frutta	100	100	100
Cioccolato biologico	30	30	30
Nettare di frutta	200	200	200
Budino al cacao equosolidale	100	100	100
Brioche	45	45	45

* due panini con salame e formaggio a rotazione, Un frutto a rotazione e due prodotti tra le merende a rotazione.

EMERGENZA		grammature		
		inf	prim	sec/adu
<u>Riso all'olio</u>	Riso	50	70	90
	Olio extravergine d'oliva biologico	5	7	9
	Sale iodato	0,2	0,3	0,4
<u>Tonno</u>	Tonno sott'olio	40	50	70
<u>Fagiolini all'olio</u>	Fagiolini	50	80	105
	Olio extravergine d'oliva biologico	3	4	5
	Sale iodato	0,2	0,3	0,4
<u>Frutta fresca</u>	Frutta fresca	87/158	87/158	87/158
<u>Pane</u>	Pane	50	100	100

Per la verifica delle grammature degli alimenti che non prevedono la cottura, quali formaggi, frutta, ortaggi da servire crudi e insalata, questi ultimi al netto degli eventuali condimenti, le parti concordano che il peso in grammi della singola porzione di tali alimenti, possa discostarsi dal valore medio previsto di una quota massima del 5% sia in diminuzione che in aumento. Tale scostamento del 5% rispetto al valore medio non è previsto per il Pane (di tutte le tipologie), per i Crostini e per il Parmigiano grattugiato (insacchettato per la successiva aggiunta alla pietanza), riguardo ai quali la Società dovrà rispettare e somministrare ad ogni utente il valore medio indicato nelle tabelle di cui sopra.

GRAMMATURE A COTTO MENU ESTATE

CASE VACANZA

GNOCCHI AL PESTO	GRAMMATURE A COTTO						INFANZIA MEDIA 183,5	PRIMA S LITRA 247	SECONDA S/ADULTI MEDIA 307,5
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMA S/A	PRIMA S/A	SECONDA S/A/ADULTI	SECONDA S/A/ADULTI			
	P	P	P	P	P	P			
	176	155	155	154	154	125			
GNOCCHI AL POMODORO	GRAMMATURE A COTTO						INFANZIA MEDIA 183,5	PRIMA S LITRA 247	SECONDA S/ADULTI MEDIA 307,5
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMA S/A	PRIMA S/A	SECONDA S/A/ADULTI	SECONDA S/A/ADULTI			
	P	P	P	P	P	P			
	176	155	155	154	154	125			
INSALATA DI FARRO BIOLOGICO	GRAMMATURE A COTTO						INFANZIA MEDIA 183	PRIMA S LITRA 247	SECONDA S/ADULTI MEDIA 307
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMA S/A	PRIMA S/A	SECONDA S/A/ADULTI	SECONDA S/A/ADULTI			
	P	P	P	P	P	P			
	129	136	171	183	228	252			
INSALATA DI RISO	GRAMMATURE A COTTO						INFANZIA MEDIA 183	PRIMA S LITRA 247	SECONDA S/ADULTI MEDIA 307
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMA S/A	PRIMA S/A	SECONDA S/A/ADULTI	SECONDA S/A/ADULTI			
	P	P	P	P	P	P			
	124	130	171	183	228	252			
PASSATO DI VERDURE CON CROSTINI CON CROSTINI CON FARINA INTEGRALE BIOLOGICA	GRAMMATURE A COTTO						INFANZIA MEDIA 183,5	PRIMA S LITRA 247	SECONDA S/ADULTI MEDIA 307,5
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMA S/A	PRIMA S/A	SECONDA S/A/ADULTI	SECONDA S/A/ADULTI			
	P	P	P	P	P	P			
	176	153	140	151	233	278			
PASTA BIOLOGICA AGLI AROMI	GRAMMATURE A COTTO						INFANZIA MEDIA 183	PRIMA S LITRA 247	SECONDA S/ADULTI MEDIA 307
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMA S/A	PRIMA S/A	SECONDA S/A/ADULTI	SECONDA S/A/ADULTI			
	P	P	P	P	P	P			
	176	155	155	154	154	125			
PASTA BIOLOGICA ALLA LIGURE	GRAMMATURE A COTTO						INFANZIA MEDIA 183,5	PRIMA S LITRA 247	SECONDA S/ADULTI MEDIA 307,5
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMA S/A	PRIMA S/A	SECONDA S/A/ADULTI	SECONDA S/A/ADULTI			
	P	P	P	P	P	P			
	143	136	171	183	228	252			
PASTA BIOLOGICA AL RAGU' DI VERDURE	GRAMMATURE A COTTO						INFANZIA MEDIA 183,5	PRIMA S LITRA 247	SECONDA S/ADULTI MEDIA 307,5
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMA S/A	PRIMA S/A	SECONDA S/A/ADULTI	SECONDA S/A/ADULTI			
	P	P	P	P	P	P			
	155	170	223	243	285	315			
PASTA BIOLOGICA AL PESTO	GRAMMATURE A COTTO						INFANZIA MEDIA 183,5	PRIMA S LITRA 247	SECONDA S/ADULTI MEDIA 307,5
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMA S/A	PRIMA S/A	SECONDA S/A/ADULTI	SECONDA S/A/ADULTI			
	P	P	P	P	P	P			
	174	155	145	171	198	207			
PASTA BIOLOGICA AL POMODORO FRESCO E OLIVE	GRAMMATURE A COTTO						INFANZIA MEDIA 183	PRIMA S LITRA 247	SECONDA S/ADULTI MEDIA 307
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMA S/A	PRIMA S/A	SECONDA S/A/ADULTI	SECONDA S/A/ADULTI			
	P	P	P	P	P	P			
	149	136	161	161	235	258			
PASTA BIOLOGICA PASTICCIATA CON RAGU' DI VITELLOE	GRAMMATURE A COTTO						INFANZIA MEDIA 183	PRIMA S LITRA 247	SECONDA S/ADULTI MEDIA 307
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMA S/A	PRIMA S/A	SECONDA S/A/ADULTI	SECONDA S/A/ADULTI			
	P	P	P	P	P	P			
	135	165	183	231	243	257			
PIZZA MARGHERITA	GRAMMATURE A COTTO						INFANZIA MEDIA 183	PRIMA S LITRA 247	SECONDA S/ADULTI MEDIA 307
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMA S/A	PRIMA S/A	SECONDA S/A/ADULTI	SECONDA S/A/ADULTI			
	P	P	P	P	P	P			
	124	126	161	164	167	164			
POLENTA BIOLOGICA	GRAMMATURE A COTTO						INFANZIA MEDIA 183	PRIMA S LITRA 247	SECONDA S/ADULTI MEDIA 307
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMA S/A	PRIMA S/A	SECONDA S/A/ADULTI	SECONDA S/A/ADULTI			
	P	P	P	P	P	P			
	157	216	235	265	285	315			
RAVIOLI DI MAGRO BURRO E SALVIA	GRAMMATURE A COTTO						INFANZIA MEDIA 183	PRIMA S LITRA 247	SECONDA S/ADULTI MEDIA 307
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMA S/A	PRIMA S/A	SECONDA S/A/ADULTI	SECONDA S/A/ADULTI			
	P	P	P	P	P	P			
	75	57	101	111	157	175			
RAVIOLI DI MAGRO IN SALSA ROSA	GRAMMATURE A COTTO						INFANZIA MEDIA 183	PRIMA S LITRA 247	SECONDA S/ADULTI MEDIA 307
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMA S/A	PRIMA S/A	SECONDA S/A/ADULTI	SECONDA S/A/ADULTI			
	P	P	P	P	P	P			
	147	155	173	219	247	275			

Le denominazioni e i codici
 della base di dati sono
PRIMEFATTI

RISO ALL'OLIO	GRAMMATURE A DOTTO						INFANZIA MEDIA 100	PRIMARIA MEDIA 140	SECONDA/3/4/5/6/7 MEDIA 180
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDA/3/4/5/6/7	SECONDA/3/4/5/6/7			
	g	g	g	g	g	g			
	125	140	170	187	210	230			
RISOTTO ALLO ZAFFERANO	GRAMMATURE A DOTTO						INFANZIA MEDIA 100	PRIMARIA MEDIA 140	SECONDA/3/4/5/6/7 MEDIA 180
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDA/3/4/5/6/7	SECONDA/3/4/5/6/7			
	g	g	g	g	g	g			
	125	140	170	200	225	250			
RISOTTO CON ZUCCHINE	GRAMMATURE A DOTTO						INFANZIA MEDIA 100	PRIMARIA MEDIA 140	SECONDA/3/4/5/6/7 MEDIA 180
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDA/3/4/5/6/7	SECONDA/3/4/5/6/7			
	g	g	g	g	g	g			
	120	137	154	172	190	207			
RISOTTO ALLA PARMIGIANA	GRAMMATURE A DOTTO						INFANZIA MEDIA 100	PRIMARIA MEDIA 140	SECONDA/3/4/5/6/7 MEDIA 180
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDA/3/4/5/6/7	SECONDA/3/4/5/6/7			
	g	g	g	g	g	g			
	125	140	160	180	200	220			
SPAGHETTI BIOLOGICI AL POMODORO	GRAMMATURE A DOTTO						INFANZIA MEDIA 100	PRIMARIA MEDIA 140	SECONDA/3/4/5/6/7 MEDIA 180
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA	PRIMARIA	SECONDA/3/4/5/6/7	SECONDA/3/4/5/6/7			
	g	g	g	g	g	g			
	120	140	160	174	190	200			

	GRAMMATURE A COTTO						INFANZIA MEDIA	PRIMA MEDIA	SECONDA/ADULTI MEDIA
	INFANZIA	INFANZIA	PRIMA/3A	PRIMA/3A	SECONDA/ADULTI	SECONDA/ADULTI			
	g	g	g	g	g	g			
ARROSTO DI LONZA ALLE MELE	55	70	85	84	108	157	55	75	120
ARROSTO DI TACCHINO AGLI AROMI	65	70	72	81	108	152	77,5	78	120
BASTONCINI DI PESCE	51	55	103	113	103	113	33,5	108	108
COTOLETTA DI LONZA ALLA MILANESE	60	70	79	87	110	121	57	83	116
COTOLETTA DI POLLO	64	70	77	87	117	121	42	80	115,5
CROCCHETTE CON LEGUMI ED ERBETTE	48	55	77	77	76	105	50,5	75,5	107
CROCCHETTE CON LENTICCHIE	48	55	77	77	76	105	50,5	75,5	107
FRITTATA	47	55	57	65	97	105	50	70	100
NASELLÒ ALLA MUGNAIA	65	75	97	107	97	107	58,5	102	102
POLPETTONI DI TONNO	67	80	103	147	153	177	30,5	140	108,5
RUSTICHELLI DI POLLO BIOLOGICO	67	75	83	84	108	120	70,5	70	104,5
SPEZZATINO DI VITELLONE	64	69	73	84	107	118	55,5	80	112,5
UOVA STRAPAZZATE	47	51	53	61	94	102	48,5	58	77

CARTOFFRANCA	GRAMMATURE A COTTO					
	GRANDE	MEDIO	PIU' PICCOLO	PIU' PICCOLO	SECONDA SCELTA	SECONDA SCELTA
	2	2	2	2	2	2
27	27	27	27	27	27	

GRAMMATURE A COTTO		
MEP	MEP	MEP
27	27	27

FRITTE ALL'OLIO	GRAMMATURE A COTTO					
	GRANDE	MEDIO	PIU' PICCOLO	PIU' PICCOLO	SECONDA SCELTA	SECONDA SCELTA
	2	2	2	2	2	2
27	27	27	27	27	27	

GRAMMATURE A COTTO		
MEP	MEP	MEP
27	27	27

FAGIOLI ALL'OLIO	GRAMMATURE A COTTO					
	GRANDE	MEDIO	PIU' PICCOLO	PIU' PICCOLO	SECONDA SCELTA	SECONDA SCELTA
	2	2	2	2	2	2
27	27	27	27	27	27	

GRAMMATURE A COTTO		
MEP	MEP	MEP
27	27	27

MATEMIA DI VERDURE	GRAMMATURE A COTTO					
	GRANDE	MEDIO	PIU' PICCOLO	PIU' PICCOLO	SECONDA SCELTA	SECONDA SCELTA
	2	2	2	2	2	2
27	27	27	27	27	27	

GRAMMATURE A COTTO		
MEP	MEP	MEP
27	27	27

PATATE ARROSTO	GRAMMATURE A COTTO					
	GRANDE	MEDIO	PIU' PICCOLO	PIU' PICCOLO	SECONDA SCELTA	SECONDA SCELTA
	2	2	2	2	2	2
27	27	27	27	27	27	

GRAMMATURE A COTTO		
MEP	MEP	MEP
27	27	27

PATATE E FAGIOLINI	GRAMMATURE A COTTO					
	GRANDE	MEDIO	PIU' PICCOLO	PIU' PICCOLO	SECONDA SCELTA	SECONDA SCELTA
	2	2	2	2	2	2
27	27	27	27	27	27	

GRAMMATURE A COTTO		
MEP	MEP	MEP
27	27	27

ZUCCHINE "REFRETTI"	GRAMMATURE A COTTO					
	GRANDE	MEDIO	PIU' PICCOLO	PIU' PICCOLO	SECONDA SCELTA	SECONDA SCELTA
	2	2	2	2	2	2
27	27	27	27	27	27	

GRAMMATURE A COTTO		
MEP	MEP	MEP
27,5	27,5	27,5

Per il calcolo delle grammature a cotto si considerano le parti commestibili, che, per il congelamento, possono subire delle perdite, in base alla modalità di confezionamento, ma non superiori al 10% rispetto al peso previsto di una quota massima calcolata in diminuzione pari al 10% a fine cottura.

MENU ORDINARIO ESTATE

R.S.A. FAMAGOSTA – VIA RUDINÌ, 3

R.S.A. FERRARI – VIA PANIGAROLA, 14

R.S.A. GEROSA BRICHETTO – VIA MECENATE, 96

R.S.A. PER CONIUGI – VIA DEI CINQUECENTO, 19

RSA DEI CINQUECENTO, FAMAGOSTA, BRICHETTO E PANIGAROLA

Lunedì	Primo: Pasta alla puttanesca Primo: Risotto con radicchia Secondo: Nasello gratinato Secondo: Petto di pollo al rosmarino Contorno: Fagolini all'olio Frutta: Frutta di stagione	Primo: Minestrone di riso e prezzemolo Primo: Pastina in brodo Secondo: Sformatino con legumi Secondo: Formaggio (mozzarella) Contorno: Pomodori in insalata Frutta: Frutta di stagione
Martedì	Primo: Tagliatelle al rogo vegetariano Primo: Risotto con gamberi e risi Secondo: Crocchette con lenticchie Secondo: Bacconcini di vitellone Contorno: Asparagi all'olio Frutta: Frutta di stagione	Primo: Crema di carote con riso Primo: Pastina in brodo Secondo: Nasello con cipolle e agrodolce Secondo: Torta salata ai carciofi Contorno: Catecni all'olio Frutta: Frutta di stagione
Mercoledì	Primo: Passato di verdure con crostini Primo: Pasta con broccoli Secondo: Hamburger di vitellone al forno Secondo: Insalata di seppie e patate Contorno: Fucò di patate Frutta: Frutta di stagione	Primo: Pasta con zucchini Primo: Pastina in brodo Secondo: Sformato con verdure Secondo: Formaggio (crescenza) Contorno: Barbabetole in insalata Frutta: Pesche sciroppate
Giovedì	Primo: Pasta pomodoro e ricotta Primo: Risotto al pesto Secondo: Arrosto di lonza al forno Secondo: Frittate con cipolle Contorno: Macedonia di verdure Frutta: Frutta di stagione	Primo: Zuppa di porri con crostini Primo: Pastina in brodo Secondo: Filetto di trota al cartoccio Secondo: Prosciutto cotto Contorno: Spinaci fritti Frutta: Frutta di stagione
Venerdì	Primo: Pasta tonno e olive Primo: Pasta con lenticchie Secondo: Trancio di spalla al forno Secondo: Torta salata ricotta e spinaci Contorno: Zucchini brasati Frutta: Frutta di stagione	Primo: Minestrone di verdure con riso Primo: Pastina in brodo Secondo: Polpettine con ceci Secondo: Scalopine di tacchino al limone Contorno: Erbece all'aglio Frutta: Frutta di stagione
Sabato	Primo: Tagliatelle al ragù di vitellone Primo: Risotto con vongole Secondo: Cotolette di pollo Secondo: Omlette con asparagi Contorno: Finocchi gratinati Frutta: Frutta di stagione	Primo: Pasta con melanzane alla siciliana Primo: Pastina in brodo Secondo: Formaggio (emmental) Secondo: Insalata di merluzzo Contorno: Pomodori in insalata Frutta: Frutta di stagione
Domenica	Primo: Lasagne prosciutto cotto e funghi Primo: Pasta alla mediterranea Secondo: Fimballa con caciocarote Secondo: Arrosto di vitello Contorno: Erbece all'olio Frutta: Frutta di stagione	Primo: Minestrone di verdure con pasta Primo: Pastina in brodo Secondo: Prosciutto crudo Secondo: Piadina al limone Contorno: Zucchini trifolati Frutta: Frutta di stagione

Emisione: 28/02/2024

Emisione: Direzione Ristorazione - Diego Capocci

Verifica: Responsabile RSA - Alessandra Gini

Validità: del 03/03/2024

Approvazione: Direzione Ristorazione - Davide Vincenzo Dell'Acqua

MENÙ ESTATE 1° SETTIMANA
OMOGENEIZZATO E MORBIDO
RSA DEI CINQUECENTO, FAMAGOSTA, BRICHETTO E PANIGAROLA

Lunedì	Primo: Pasta alla puttanesca Secondo: Nasello gratinato Contorno: Fagiolini all'olio Frutta: Frutta di stagione	Primo: Minestrone di verdure con pasta Secondo: Formaggio (mozzarella) Contorno: Finocchia all'olio Frutta: Frutta di stagione
Martedì	Primo: Tagliatelle al ragù vegetariano Secondo: Bocconcini di vitellone Contorno: Zucchini trifolati Frutta: Frutta di stagione	Primo: Crema di patate con pasta Secondo: Nasello con cipolle in agrodolce Contorno: Catalogna all'olio Frutta: Frutta di stagione
Mercoledì	Primo: Pasta con broccoli Secondo: Hamburger di vitellone al forno Contorno: Purè di patate Frutta: Frutta di stagione	Primo: Pastine in brodo Secondo: Sformato con verdure Contorno: Barbabietole in insalata Frutta: Pesca sciroppate
Giovedì	Primo: Pasta pomodoro e ricotta Secondo: Frittata con cipolle Contorno: Macedonia di verdure Frutta: Frutta di stagione	Primo: Zuppa di porri con pasta Secondo: Prosciutto cotto Contorno: Soinaci al burro Frutta: Frutta di stagione
Venerdì	Primo: Pasta fagioli e olive Secondo: Torta salata ricotta e spinaci Contorno: Zucchini brasati Frutta: Frutta di stagione	Primo: Minestrone di verdure con pasta Secondo: Polpettine con ceci Contorno: Erbe trifolite Frutta: Frutta di stagione
Sabato	Primo: Tagliatelle al ragù di vitellone Secondo: Cotoletta di pollo Contorno: Finocchia all'olio Frutta: Frutta di stagione	Primo: Pasta con melanzane alla siciliana Secondo: Formaggio (emmental) Contorno: Carote al burro Frutta: Frutta di stagione
Domenica	Primo: Lasagne prosciutto cotto e funghi Secondo: Timballo con ceci e carciofi Contorno: Erbe trifolite Frutta: Frutta di stagione	Primo: Minestrone di verdure con pasta Secondo: Piadina al limone Contorno: Zucchini trifolati Frutta: Frutta di stagione

Emisore: 28/02/2020

Elaborato: Direzione Gestione Occupazione Digny Pappalardo

Verifica: Responsabile ICA - Antonina B. M.

Validità: dal 05/05/2020

Approvazione: Direzione Accoglienza - Daniela Vincenzo Dell'Acqua





RSA DEI CINQUECENTO, FAMAGOSTA, BRICHETTO E PANIGAROLA

<p>Lunedì</p>	<p>Primo: Pasta alla sorrentina Primo: Ravioli di magro burro e salvia Secondo: Fegato alla veneta Secondo: Sformato con verdure Contorno: Fagiolini all'olio Frutta: Frutta di stagione</p>	<p>Primo: Passato di verdure con crostini Primo: Pastina in brodo Secondo: Formaggio (mozzarella) Secondo: Perce spada gratinato Contorno: Coste all'olio Frutta: Frutta di stagione</p>
<p>Martedì</p>	<p>Primo: Pasta all'amatriciana Primo: Minestrone di verdure con farro Secondo: Bresaola di olio e limone Secondo: Sepioline in umido con piselli Contorno: Erbette all'olio Frutta: Frutta di stagione</p>	<p>Primo: Risotto con carciofi Primo: Pastina in brodo Secondo: Polpatte di vitellone con verdure Secondo: Frittata con zucchine Contorno: Barbaletole in insalata Frutta: Frutta di stagione</p>
<p>Mercoledì</p>	<p>Primo: Risotto alla marinara Primo: Crema di zucchine con pasta Secondo: Insalata di pollo rucola e pomodori Secondo: Torta salata ricotta e spinaci Contorno: Finocchi gratinati Frutta: Frutta di stagione</p>	<p>Primo: Gnocchi ai quattro formaggi Primo: Pastina in brodo Secondo: Tortino con pecce frolla Secondo: Prosciutto cotto Contorno: Carote prezzemolate Frutta: Ananas sciroppato</p>
<p>Giovedì</p>	<p>Primo: Pasta alla mediterranea Primo: Insalata di riso Secondo: Vitello tonnato Secondo: Zucchine ripiene di magro Contorno: Pomodori in insalata Frutta: Frutta di stagione</p>	<p>Primo: Minestrone di verdure con pasta Primo: Pastina in brodo Secondo: Filetto di trota al cartoccio Secondo: Crocchette con lenticchie Contorno: Spinaci al burro Frutta: Frutta di stagione</p>
<p>Venerdì</p>	<p>Primo: Pasta alla puttanesca Primo: Tortellini di carne in brodo Secondo: Frittata con spinaci Secondo: Platea al limone Contorno: Cialogne all'olio Frutta: Frutta di stagione</p>	<p>Primo: Risotto alla milanese Primo: Pastina in brodo Secondo: Arrosto di vitellone agli aranci Secondo: Sformato con verdure Contorno: Finocchi saltati Frutta: Frutta di stagione</p>
<p>Sabato</p>	<p>Primo: Pasta pomodoro e piselli Primo: Pasta aglio e olio Secondo: Tamburi con pecce e carote Secondo: Scalloppine di tacchino al vino bianco Contorno: Corsoli alla romana Frutta: Frutta di stagione</p>	<p>Primo: Crema di zucchine con riso Primo: Pastina in brodo Secondo: Formaggio (spalmabile) Secondo: Trancio di spada alla pizzaiola Contorno: Erbette all'aglio Frutta: Frutta di stagione</p>
<p>Domenica</p>	<p>Primo: Lasagne alla bolognese Primo: Tagliatelle al ragu vegetariana Secondo: Insalata di merluzzo Secondo: Arrosto di fesa alla mele Contorno: Broccoli all'olio Frutta: Frutta di stagione</p>	<p>Primo: Risotto all'ortolana Primo: Pastina in brodo Secondo: Prosciutto crudo Secondo: Sformato con legumi Contorno: Coste all'aglio Frutta: Frutta di stagione</p>





MENÙ ESTATE 2^a SETTIMANA
OMOGENEIZZATO E MORBIDO
RSA DEI CINQUECENTO, FAMAGOSTA, BRICHETTO E PANIGAROLA

Lunedì	<p>Primo: Ravioli di magro burro e salsa</p> <p>Secondo: Scaloppine di tacchino al vino bianco</p> <p>Contorno: Fagiolini all'olio</p> <p>Frutta: Frutta di stagione</p>	<p>Primo: Passato di verdure con pasta</p> <p>Secondo: Formaggio (Mozzarella)</p> <p>Contorno: Coste all'olio</p> <p>Frutta: Frutta di stagione</p>
Martedì	<p>Primo: Minestrone di verdure con pasta</p> <p>Secondo: Polpetta in salsa verde</p> <p>Contorno: Erbette all'olio</p> <p>Frutta: Frutta di stagione</p>	<p>Primo: Pasta in brodo</p> <p>Secondo: Frittata con zucchine</p> <p>Contorno: Barbabietole in insalata</p> <p>Frutta: Frutta di stagione</p>
Mercoledì	<p>Primo: Crema di zucchine con pasta</p> <p>Secondo: Torta salata ricotta e spinaci</p> <p>Contorno: Finocchi all'olio</p> <p>Frutta: Frutta di stagione</p>	<p>Primo: Pasta ai quattro formaggi</p> <p>Secondo: Prosciutto cotto</p> <p>Contorno: Carote pressemolate</p> <p>Frutta: Ananas stropicato</p>
Giovedì	<p>Primo: Pasta alla mediterranea</p> <p>Secondo: Zucchine ripiene di magro</p> <p>Contorno: Fagiolini all'olio</p> <p>Frutta: Frutta di stagione</p>	<p>Primo: Minestrone di verdure con pasta</p> <p>Secondo: Croccante con lenticchie</p> <p>Contorno: Spinaci al burro</p> <p>Frutta: Frutta di stagione</p>
Venerdì	<p>Primo: Tortellini di carne in brodo</p> <p>Secondo: Frittata con spinaci</p> <p>Contorno: Cefalopodi all'olio</p> <p>Frutta: Frutta di stagione</p>	<p>Primo: Pasta in brodo</p> <p>Secondo: Arrosto di vitellone agli aromi</p> <p>Contorno: Finocchi saltati</p> <p>Frutta: Frutta di stagione</p>
Sabato	<p>Primo: Pasta pomodoro e piselli</p> <p>Secondo: Timballo con ceci e carote</p> <p>Contorno: Carciofi alla romana</p> <p>Frutta: Frutta di stagione</p>	<p>Primo: Crema di zucchine con pasta</p> <p>Secondo: Formaggio (spalmabile)</p> <p>Contorno: Erbette all'aglio</p> <p>Frutta: Frutta di stagione</p>
Domenica	<p>Primo: Lasagne alla bolognese</p> <p>Secondo: Seppioline con piselli</p> <p>Contorno: Broccoli all'olio</p> <p>Frutta: Frutta di stagione</p>	<p>Primo: Pasta all'ortelana</p> <p>Secondo: Sformatino con legumi</p> <p>Contorno: Coste all'aglio</p> <p>Frutta: Frutta di stagione</p>

Emisione: 26/02/2024

Validità: dal 05/05/2024

Emittente: Direzione Dietetica Operativa - Diego Casoli

Verifica: Responsabile RSA - Alessandro Bini

Approvazione: Direzione Aziendale - Daniele Vincenzo De'Acces





RSA DEI CINQUECENTO, FAMAGOSTA, BRICHETTO E PANIGAROLA

Lunedì	<i>Primo:</i> Pasta al pesto <i>Primo:</i> Risotto alla parmigiana <i>Secondo:</i> Arrosto di tacchino al latte <i>Secondo:</i> Frittata con zucchine <i>Contorno:</i> Zucchine trifolate <i>Frutta:</i> Frutta di stagione	<i>Primo:</i> Zuppa di porri con crostini <i>Primo:</i> Pastina in brodo <i>Secondo:</i> Salame <i>Secondo:</i> Formaggio (prescrutti) <i>Contorno:</i> Asparagi all'olio <i>Frutta:</i> Frutta di stagione
Martedì	<i>Primo:</i> Tortellini di carne in brodo <i>Primo:</i> Insalata di pasta <i>Secondo:</i> Insalata di seppie e patate <i>Secondo:</i> Bacconcini di pollo in umido con peperoni <i>Contorno:</i> Spinaci all'olio <i>Frutta:</i> Frutta di stagione	<i>Primo:</i> Pasta pomodoro e basilico <i>Primo:</i> Pastina in brodo <i>Secondo:</i> Sformato con verdure <i>Secondo:</i> Prosciutto cotto <i>Contorno:</i> Macedonia di verdure <i>Frutta:</i> Frutta di stagione
Mercoledì	<i>Primo:</i> Pasta con broccoli <i>Primo:</i> Ravioli di magro burro e salvia <i>Secondo:</i> Formaggio (caciotta) <i>Secondo:</i> Timballo con ceci e carote <i>Contorno:</i> Fagiolini prezzemolati <i>Frutta:</i> Frutta di stagione	<i>Primo:</i> Pasta al tonno <i>Primo:</i> Pastina in brodo <i>Secondo:</i> Trancio d'acqua al forno <i>Secondo:</i> Bollito misto con salsa verde <i>Contorno:</i> Cetalogna all'olio <i>Frutta:</i> Frutta di stagione
Giovedì	<i>Primo:</i> Pasta aglio e olio <i>Primo:</i> Insalata di orzo e verdure miste <i>Secondo:</i> Frittata con spinaci <i>Secondo:</i> Insalata di merluzzo <i>Contorno:</i> Finocchi gratinati <i>Frutta:</i> Frutta di stagione	<i>Primo:</i> Minestrone di verdure con pasta <i>Primo:</i> Pastina in brodo <i>Secondo:</i> Crocchette con lenticchie <i>Secondo:</i> Arrosto di costa al forno <i>Contorno:</i> Barbabietole e insalata <i>Frutta:</i> Frutta di stagione
Venerdì	<i>Primo:</i> Risotto allo stracchino <i>Primo:</i> Pasta pesce spada, pomodoro e melanzane <i>Secondo:</i> Bacconcini di tacchino capperi e olive <i>Secondo:</i> Torta salata ricotta e spinaci <i>Contorno:</i> Zucchine brasate <i>Frutta:</i> Frutta di stagione	<i>Primo:</i> Pasta con zucchine <i>Primo:</i> Pastina in brodo <i>Secondo:</i> Prosciutto crudo <i>Secondo:</i> Nasello alla messinese <i>Contorno:</i> Carote al rosmarino <i>Frutta:</i> Frutta di stagione
Sabato	<i>Primo:</i> Minestrone di verdure con pasta <i>Primo:</i> Pasta pomodoro e olive <i>Secondo:</i> Nasello gratinato <i>Secondo:</i> Frittata con cipolle <i>Contorno:</i> Carciofi alla romana <i>Frutta:</i> Frutta di stagione	<i>Primo:</i> Tagliatelle al ragù di vitellone <i>Primo:</i> Pastina in brodo <i>Secondo:</i> Sformatino con legumi <i>Secondo:</i> Scaloppine di pollo al limone <i>Contorno:</i> Spinaci al burro <i>Frutta:</i> Frutta di stagione
Domenica	<i>Primo:</i> Lasagne al pesto <i>Primo:</i> Risotto con gamberetti <i>Secondo:</i> Roast beef all'inglese <i>Secondo:</i> Torta salata con carciofi <i>Contorno:</i> Pomodori in insalata <i>Frutta:</i> Frutta di stagione	<i>Primo:</i> Passato di zucchine con orzo <i>Primo:</i> Pastina in brodo <i>Secondo:</i> Formaggio (asiago) <i>Secondo:</i> Piadina alla mugnata <i>Contorno:</i> Broccoli all'olio <i>Frutta:</i> Frutta di stagione

Emisione: 25/02/2024

Validità: dal 05/05/2024

Direzione D'Ateneo Gestione Operativa - Diego Corradi

Ufficio Responsabile CSA - Alessandra Bini

Approvazione: Direzione Aziendale - Carlo Vincenzo Dell'Acqua





MENÙ ESTATE 3° SETTIMANA
OMOGENEIZZATO E MORBIDO
RSA DEI CINQUECENTO, FAMAGOSTA, BRICHETTO E PANIGAROLA

Lunedì	Primo: Pasta al pesto Secondo: Frittata con zucchine Contorno: Zucchine trifolate Frutta: Frutta di stagione	Primo: Zuppa di porri con pasta Secondo: Formaggio (crescenza) Contorno: Carote al burro Frutta: Frutta di stagione
Martedì	Primo: Tortellini di carne in brodo Secondo: Cosce di pollo in umido con peperoni Contorno: Spinaci all'olio Frutta: Frutta di stagione	Primo: Pasta pomodoro e basilico Secondo: Prosciutto cotto Contorno: Macedonia di verdure Frutta: Frutta di stagione
Mercoledì	Primo: Pasta con broccoli Secondo: Filetto di cinghiale con ceci e carote Contorno: Fagiolini precottolati Frutta: Frutta di stagione	Primo: Pasta al tonno Secondo: Triacota di spada al forno Contorno: Cavolfiori all'olio Frutta: Frutta di stagione
Giovedì	Primo: Pasta aglio e olio Secondo: Frittata con spinaci Contorno: Finocchi all'olio Frutta: Frutta di stagione	Primo: Minestrone di verdure con pasta Secondo: Arrosto di bresaola al forno Contorno: Barbabietole in insalata Frutta: Frutta di stagione
Venerdì	Primo: Pasta pesce spada, pomodoro e melanzane Secondo: Torta salata ricotta e spinaci Contorno: Zucchine brasate Frutta: Frutta di stagione	Primo: Pastina in brodo Secondo: Nasello alla messinese Contorno: Carote al rosmarino Frutta: Frutta di stagione
Sabato	Primo: Minestrone di verdure con pasta Secondo: Frittata con cipolle Contorno: Carciofi alla romana Frutta: Frutta di stagione	Primo: Pasta al ragù di vitellone Secondo: Sformatino con legumi Contorno: Spinaci al burro Frutta: Frutta di stagione
Domenica	Primo: Lasagne al pesto Secondo: Torta salata con carciofi Contorno: Carote all'olio Frutta: Frutta di stagione	Primo: Passato di zucchine con pasta Secondo: Platessa alla mugliata Contorno: Broccoli all'olio Frutta: Frutta di stagione

Emissione: 28/02/2024

Validità: dal 06/05/2024

Emissione: Direttore Gestione Operativa - Diego Casacci

Verifica: Responsabile CSA - Mercedes B...

Approvazione: Direttore Aziendale - Davide Vincenzo Dall'Acqua





RSA DEI CINQUECENTO, FAMAGOSTA, BRICHETTO E PANIGAROLA

Lunedì	<p><i>Primo:</i> Pasta con melanzane alla siciliana</p> <p><i>Primo:</i> Crema di verdure con riso</p> <p><i>Secondo:</i> Cotoletta di pollo</p> <p><i>Secondo:</i> Frittata con zucchine</p> <p><i>Contorno:</i> Patate al forno</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>	<p><i>Primo:</i> Gnocchi al pomodoro</p> <p><i>Primo:</i> Pastina in brodo</p> <p><i>Secondo:</i> Bresaola olio e limone</p> <p><i>Secondo:</i> Crocchette con lenticchie</p> <p><i>Contorno:</i> Spinaci al burro</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>
Martedì	<p><i>Primo:</i> Pasta alla sorrentina</p> <p><i>Primo:</i> Crema di carote con crostini</p> <p><i>Secondo:</i> Torta salata ricotta e spinaci</p> <p><i>Secondo:</i> Nasello alla messinese</p> <p><i>Contorno:</i> Erbette al burro</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>	<p><i>Primo:</i> Risotto all'ortolana</p> <p><i>Primo:</i> Pastina in brodo</p> <p><i>Secondo:</i> Sformato con verdure</p> <p><i>Secondo:</i> Arrosto di tacchino al latte</p> <p><i>Contorno:</i> Fagiolini prazzemolati</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>
Mercoledì	<p><i>Primo:</i> Risotto alla marinara</p> <p><i>Primo:</i> Pasta con zucchine</p> <p><i>Secondo:</i> Polpetta di vitellone con verdure</p> <p><i>Secondo:</i> Formaggio (presenza)</p> <p><i>Contorno:</i> Caponata di verdure</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>	<p><i>Primo:</i> Tagliatelle al ragu vegetariano</p> <p><i>Primo:</i> Pastina in brodo</p> <p><i>Secondo:</i> Sformatino con legumi</p> <p><i>Secondo:</i> Trancio di spada alla pizzaiola</p> <p><i>Contorno:</i> Coste all'agro</p> <p><i>Frutta:</i> Ananas sciroppato</p>
Giovedì	<p><i>Primo:</i> Tortellini di carne al pomodoro</p> <p><i>Primo:</i> Pasta con broccoli</p> <p><i>Secondo:</i> Seppioline in umido con piselli</p> <p><i>Secondo:</i> Prosciutto cotto</p> <p><i>Contorno:</i> Asparagi all'olio</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>	<p><i>Primo:</i> Minestrone di verdure con pasta</p> <p><i>Primo:</i> Pastina in brodo</p> <p><i>Secondo:</i> Frittata con verdure</p> <p><i>Secondo:</i> Coniglio alle olive</p> <p><i>Contorno:</i> Cavolfiori gratinati</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>
Venerdì	<p><i>Primo:</i> Pasta pomodoro e basilico</p> <p><i>Primo:</i> Minestra di riso e prozzemolo</p> <p><i>Secondo:</i> Salsiccia con patate e piselli</p> <p><i>Secondo:</i> Insalata di ceci e verdure</p> <p><i>Contorno:</i> Broccoli all'olio</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>	<p><i>Primo:</i> Risotto con funghi</p> <p><i>Primo:</i> Pastina in brodo</p> <p><i>Secondo:</i> Insalata di marluzza</p> <p><i>Secondo:</i> Formaggio (asiago)</p> <p><i>Contorno:</i> Carne brasata</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>
Sabato	<p><i>Primo:</i> Insalata di riso</p> <p><i>Primo:</i> Minestrone di verdure con pasta</p> <p><i>Secondo:</i> Zucchine ripiene di magro</p> <p><i>Secondo:</i> Insalata di tonno e fagioli</p> <p><i>Contorno:</i> Coste all'olio</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>	<p><i>Primo:</i> Pasta e lenticchie</p> <p><i>Primo:</i> Pastina in brodo</p> <p><i>Secondo:</i> Zuppa di pesce</p> <p><i>Secondo:</i> Prosciutto crudo</p> <p><i>Contorno:</i> Catalogna all'olio</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>
Domenica	<p><i>Primo:</i> Crespelle ricotta e verdure</p> <p><i>Primo:</i> Pasta e piselli</p> <p><i>Secondo:</i> Polpettine di melanzane alla parmigiana</p> <p><i>Secondo:</i> Filetto di trota al cartoccio</p> <p><i>Contorno:</i> Zucchine trifolate</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>	<p><i>Primo:</i> Risotto alla parmigiana</p> <p><i>Primo:</i> Pastina in brodo</p> <p><i>Secondo:</i> Vitello tonnato</p> <p><i>Secondo:</i> Sformatino con legumi</p> <p><i>Contorno:</i> Barbabietole in insalata</p> <p><i>Frutta:</i> Frutta di stagione</p>





**MENÙ ESTATE 4ª SETTIMANA
OMOGENEIZZATO E MORBIDO**

RSA DEI CINQUECENTO, RSA FAMAGOSTA, RSA BRICHETTO E RSA PANIGAROLA

Lunedì	<p>Primo: Crema di verdure con pasta</p> <p>Secondo: Cotoletta di pollo</p> <p>Contorno: Patate al forno</p> <p>Frutta: Frutta di stagione</p>	<p>Primo: Pasta in brodo</p> <p>Secondo: Crocchette con lenticchie</p> <p>Contorno: Spinaci a burro</p> <p>Frutta: Frutta di stagione</p>
Martedì	<p>Primo: Pasta alla sorrentina</p> <p>Secondo: Nesello alla messinese</p> <p>Contorno: Erbette all'olio</p> <p>Frutta: Frutta di stagione</p>	<p>Primo: Pasta all'ortolana</p> <p>Secondo: Sformato con verdure</p> <p>Contorno: Fagolini prezzemolati</p> <p>Frutta: Frutta di stagione</p>
Mercoledì	<p>Primo: Pasta con zucchine</p> <p>Secondo: Formaggio (freschezza)</p> <p>Contorno: Caponata di verdure</p> <p>Frutta: Frutta di stagione</p>	<p>Primo: Tagliatelle al ragù vegetariano</p> <p>Secondo: Marmatino con legumi</p> <p>Contorno: Coste all'aglio</p> <p>Frutta: Ananas sciroppato</p>
Giovedì	<p>Primo: Pasta con broccoli</p> <p>Secondo: Prosciutto cotto</p> <p>Contorno: Zucchine trifolate</p> <p>Frutta: Frutta di stagione</p>	<p>Primo: Pasta in brodo</p> <p>Secondo: Frittata con verdure</p> <p>Contorno: Cavolfiori all'olio</p> <p>Frutta: Frutta di stagione</p>
Venerdì	<p>Primo: Pasta pomodoro e basilico</p> <p>Secondo: Timballo con ceci e carote</p> <p>Contorno: Broccoli all'olio</p> <p>Frutta: Frutta di stagione</p>	<p>Primo: Risotto con funghi</p> <p>Secondo: Frittata agnolini</p> <p>Contorno: Carote brasate</p> <p>Frutta: Frutta di stagione</p>
Sabato	<p>Primo: Minestrone di verdure con pasta</p> <p>Secondo: Zucchine ripiene di magro</p> <p>Contorno: Coste all'olio</p> <p>Frutta: Frutta di stagione</p>	<p>Primo: Pasta e lenticchie</p> <p>Secondo: Zuppa di pesce</p> <p>Contorno: Catalogna all'olio</p> <p>Frutta: Frutta di stagione</p>
Domenica	<p>Primo: Crespelle ricotta e verdure</p> <p>Secondo: Polpettine di melanzane alla parmigiana</p> <p>Contorno: Zucchine trifolate</p> <p>Frutta: Frutta di stagione</p>	<p>Primo: Pasta alla parmigiana</p> <p>Secondo: Vitello tonnato</p> <p>Contorno: Barbabietole in insalata</p> <p>Frutta: Frutta di stagione</p>

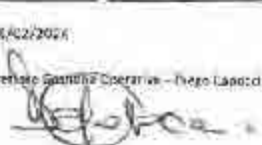
Emissione: 26/02/2024

Validità: da 08/05/2024

Emissione: Direzione Sanitaria Operativa - Diego Lauro

Validità: Responsabile RSA - Alessandra Pini

Approvazione: Direzione Aziendale - Guido Vincenzo Dell'Acqua





MENU SPECIALI

PER LE FESTIVITÀ E LE RICORRENZE

R.S.A. FAMAGOSTA – VIA RUDINÌ, 3

R.S.A. FERRARI – VIA PANIGAROLA, 14

R.S.A. GEROSA BRICHETTO – VIA MECENATE, 96

R.S.A. PER CONIUGI – VIA DEI CINQUECENTO, 19

CAPODANNO	<i>Antipasto:</i> AFFETTATI MISTI PIZZETTE CALDE
	<i>Primo:</i> CANNELLONI DI MAGRO AL FORNO RISOTTO ALLA MARINARA
	<i>Secondo:</i> COTECHINO CON LENTICCHIE ARROSTO DI VITELLONE AGLI AROMI
	<i>Contorno:</i> MACEDONIA DI VERDURE INSALATA MISTA
	<i>Frutta:</i> FRUTTA DI STAGIONE
	<i>Dolce:</i> PANDORO E SPUMANTE

EPIFANIA	<i>Antipasto:</i> AFFETTATI MISTI PIZZETTE CALDE
	<i>Primo:</i> RISOTTO ALLA MILANESE RAVIOLI DI MAGRO BURRO E SALVIA
	<i>Secondo:</i> TRANCIO DI SPADA ALLA PIZZAIOLA OSSOBUCCO CON FUNGHI
	<i>Contorno:</i> ERBETTE ALL'AGRO CAROTE JULIENNE
	<i>Frutta:</i> FRUTTA DI STAGIONE
	<i>Dolce:</i> TORTA E SPUMANTE

S. PASQUA	<i>Antipasto:</i> AFFETTATI MISTI PIZZETTE CALDE
	<i>Primo:</i> RAVIOLI DI MAGRO BURRO E SALVIA LASAGNE ALLA BOLOGNESE
	<i>Secondo:</i> AGNELLO ARROSTO FILETTO DI TROTA AL CARTOCCIO
	<i>Contorno:</i> SPINACI FILANTI INSALATA MISTA
	<i>Frutta:</i> FRUTTA DI STAGIONE
	<i>Dolce:</i> COLOMBA E SPUMANTE

SANT'ANGELO	<i>Antipasto:</i> AFFETTATI MISTI PIZZETTE CALDE
	<i>Primo:</i> GNOCCHETTI SARDI ALLA SORRENTINA RISOTTO CON FUNGHI
	<i>Secondo:</i> ARROSTO DI VITELLONE AGLI AROMI PLATESSA ALLA MUGNAIA
	<i>Contorno:</i> FAGIOLINI ALL'ODO INSALATA MISTA
	<i>Frutta:</i> FRUTTA DI STAGIONE
	<i>Dolce:</i> TORTA CON RICOTTA

MENÙ FESTIVITA' - PRANZO
OMOGENEIZZATO E MORBIDO
RSA DEI CINQUECENTO, FAMAGOSTA, BRICHETTO E PANIGAROLA

CAPODANNO	<i>Antipasto:</i> MOUSSE DI TONNO
	<i>Primo:</i> CANNELLONI DI MAGRO AL FORNO
	<i>Secondo:</i> ARROSTO DI VITELLONE AGLI AROMI
	<i>Contorno:</i> MACEDONIA DI VERDURE
	<i>Frutta:</i> POLPA DI FRUTTA
	<i>Dolce:</i> BUDINO

EPIFANIA	<i>Antipasto:</i> MOUSSE DI PROSCIUTTO
	<i>Primo:</i> RAVIOLI DI MAGRO BURRO E SALVIA
	<i>Secondo:</i> TRANCIO DI SPADA ALLA PIZZAIOLA
	<i>Contorno:</i> ERBETTE ALL'AGRO
	<i>Frutta:</i> POLPA DI FRUTTA
	<i>Dolce:</i> BUDINO

S. PASQUA	<i>Antipasto:</i> MOUSSE DI PROSCIUTTO
	<i>Primo:</i> LASAGNE ALLA BOLOGNESE
	<i>Secondo:</i> FILETTO DI TROTA AL CARTOCCIO
	<i>Contorno:</i> SPINACI AL BURRO
	<i>Frutta:</i> POLPA DI FRUTTA
	<i>Dolce:</i> BUDINO

SANT'ANGELO	<i>Antipasto:</i> MOUSSE DI PROSCIUTTO
	<i>Primo:</i> PASTA CON SLIGO DI FUNGHI
	<i>Secondo:</i> PLATESSA ALLA MUGNAIA
	<i>Contorno:</i> FAGIOLINI ALL'OLIO
	<i>Frutta:</i> POLPA DI FRUTTA
	<i>Dolce:</i> BUDINO

MENÙ FESTIVITA' - PRANZO

RSA DEI CINQUECENTO, FAMAGOSTA, BRICHETTO E PANIGAROLA

LIBERAZIONE	<p><i>Antipasto:</i> AFFETTATI MISTI PIZZETTE CALDE</p> <p><i>Primo:</i> SPAGHETTI ALLE VONGOLE RAVIOLI DI MAGRO BURRO E SALVIA</p> <p><i>Secondo:</i> SCALOPPINE DI POLLO AL VINO BIANCO NASELLO CAPPERI E OLIVE</p> <p><i>Contorno:</i> ASPARAGI GRATINATI INSALATA MISTA</p> <p><i>Frutta:</i> FRUTTA DI STAGIONE</p> <p><i>Dolce:</i> CIAMBELLONE</p>
--------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

1 MAGGIO	<p><i>Antipasto:</i> AFFETTATI MISTI PIZZETTE CALDE</p> <p><i>Primo:</i> RISOTTO ALLA PARMIGIANA LASAGNE AL PESTO</p> <p><i>Secondo:</i> POLLO ALLA DIAVOLA TRANCIO DI SPADA AL FORNO</p> <p><i>Contorno:</i> ZUCCHINE TRIFOLATE INSALATA MISTA</p> <p><i>Frutta:</i> FRUTTA DI STAGIONE</p> <p><i>Dolce:</i> TORTA ZURIGO</p>
-----------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

2 GIUGNO	<p><i>Antipasto:</i> AFFETTATI MISTI PIZZETTE CALDE</p> <p><i>Primo:</i> RISOTTO ALLO SPUMANTE PASTA PASTICCIA AL FORNO</p> <p><i>Secondo:</i> VITELLO TONNATO TORTA SALATA RICOTTA E SPINACI</p> <p><i>Contorno:</i> CAROTE CON ROSMARINO POMODORI IN INSALATA</p> <p><i>Frutta:</i> MELONE</p> <p><i>Dolce:</i> GELATO</p>
-----------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

MENÙ FESTIVITA' - PRANZO
OMOGENEIZZATO E MORBIDO
RSA DEI CINQUECENTO, FAMAGOSTA, BRICHETTO E PANIGAROLA

LIBERAZIONE	<p><i>Antipasto:</i> MOUSSE DI TONNO</p> <p><i>Primo:</i> RAVIOLI DI MAGRO BURRO E SALVIA</p> <p><i>Seconda:</i> SCALOPPINE DI POLLO AL VINO BIANCO</p> <p><i>Contorno:</i> ASPARAGI ALL'OLIO</p> <p><i>Frutta:</i> POLPA DI FRUTTA</p> <p><i>Dolce:</i> BUDINO</p>
1 MAGGIO	<p><i>Antipasto:</i> MOUSSE DI PROSCIUTTO</p> <p><i>Primo:</i> PASTA ALLA PARMIGIANA</p> <p><i>Seconda:</i> TRANCIO DI SPADA AL FORNO</p> <p><i>Contorno:</i> ZUCCHINE TRIFOLATE</p> <p><i>Frutta:</i> POLPA DI FRUTTA</p> <p><i>Dolce:</i> GELATO</p>
2 GIUGNO	<p><i>Antipasto:</i> MOUSSE DI TONNO</p> <p><i>Primo:</i> PASTA AL RAGU' DI VITELLONE</p> <p><i>Seconda:</i> VITELLO TONNATO</p> <p><i>Contorno:</i> CAROTE AL BURRO</p> <p><i>Frutta:</i> POLPA DI FRUTTA</p> <p><i>Dolce:</i> GELATO</p>

Emissione: 08/09/2023

Validità dal 16/10/2023

Emissione: Direttore Gestione Operativa - Diego Capocci

Verifica: Responsabile QSA - Alessandra Bini

Approvazione: Direttore Aziendale - Dr. Davide Vincenzo Dell'Acqua

MENÙ FESTIVITA' - PRANZO

RSA DEI CINQUECENTO, FAMAGOSTA, BRICHETTO E PANIGAROLA

<p>FERRAGOSTO</p>	<p><i>Antipasto:</i> AFFETTATI MISTI PIZZETTE CALDE</p> <p><i>Primo:</i> INSALATA DI RISO PASTA AL TONNO</p> <p><i>Secondo:</i> ROAST-BEEF ALL'INGLESE INSALATA DI POLLO RUCOLA E POMODORI</p> <p><i>Contorno:</i> ZUCCHINE AL FORNO POMODORI IN INSALATA</p> <p><i>Frutta:</i> ANGURIA</p> <p><i>Dolce:</i> GELATO</p>
<p>TUTTI I SANTI</p>	<p><i>Antipasto:</i> AFFETTATI MISTI PIZZETTE CALDE</p> <p><i>Primo:</i> CANNELLONI DI MAGRO AL FORNO RISOTTO CON GAMBERETTI</p> <p><i>Secondo:</i> ARROSTO DI TACCHINO AL LATTE NASELLO ALLA MESSINESE</p> <p><i>Contorno:</i> FINOCCHI GRATINATI INSALATA MISTA</p> <p><i>Frutta:</i> FRUTTA DI STAGIONE</p> <p><i>Dolce:</i> TORTA ZURIGO</p>
<p>SANT'AMBROGIO</p>	<p><i>Antipasto:</i> AFFETTATI MISTI PIZZETTE CALDE</p> <p><i>Primo:</i> LASAGNE AL PESTO RISOTTO ALLA MILANESE</p> <p><i>Secondo:</i> ARROSTO DI VITELLONE AGLI AROMI TRANCIO DI SPADA ALLA PIZZAIOLA</p> <p><i>Contorno:</i> ZUCCHINE TRIFOLATE INSALATA MISTA</p> <p><i>Frutta:</i> MANDARINI</p> <p><i>Dolce:</i> TORTA ZURIGO</p>

Emissione: 08/09/2023

Validità dal 16/10/2023

Emissione: Direttore Operativo - Diego Capocci

Verifica: Responsabile CSA - Alessandra Bini

Approvazione: Direzione Aziendale - Dr. Davide Vincenzo Dell'Acqua

MENÙ FESTIVITA' - PRANZO
OMOGENEIZZATO E MORBIDO
RSA DEI CINQUECENTO, FAMAGOSTA, BRICHETTO E PANIGAROLA

FERRAGOSTO	<i>Antipasto:</i> MOUSSE DI PROSCIUTTO
	<i>Primo:</i> PASTA AL TONNO
	<i>Secondo:</i> STRACCETTI DI POLLO CON VERDURE
	<i>Contorno:</i> ZUCCHINE AL FORNO
	<i>Frutta:</i> POLPA DI FRUTTA
	<i>Dolce:</i> GELATO

TUTTI I SANTI	<i>Antipasto:</i> MOUSSE DI PROSCIUTTO
	<i>Primo:</i> CANNELLONI DI MAGRO AL FORNO
	<i>Secondo:</i> NASELLO ALLA MESSINESE
	<i>Contorno:</i> FINOCCHI ALL'OLIO
	<i>Frutta:</i> POLPA DI FRUTTA
	<i>Dolce:</i> BUDINO

SANT'AMBROGIO	<i>Antipasto:</i> MOUSSE DI TONNO
	<i>Primo:</i> LASAGNE AL PESTO
	<i>Secondo:</i> ARROSTO DI VITELLONE AGLI AROMI
	<i>Contorno:</i> ZUCCHINE TRIFOLATE
	<i>Frutta:</i> POLPA DI FRUTTA
	<i>Dolce:</i> BUDINO

MENÙ FESTIVITÀ - PRANZO

RSA DEI CINQUECENTO, FAMAGOSTA, BRICHETTO E PANIGAROLA

IMMACOLATA	<p><i>Antipasto:</i> AFFETTATI MISTI PIZZETTE CALDE</p> <p><i>Primo:</i> PASTA ALLA BOSCAIOLA RISOTTO CON ASPARAGI</p> <p><i>Seconda:</i> ARROSTO DI TACCHINO AL FORNO FARAONA AL FORNO</p> <p><i>Contorno:</i> FINOCCHI SALTATI INSALATA MISTA</p> <p><i>Frutta:</i> FRUTTA DI STAGIONE</p> <p><i>Dolce:</i> STRUDEL</p>
S. NATALE	<p><i>Antipasto:</i> AFFETTATI MISTI PIZZETTE CALDE</p> <p><i>Primo:</i> RISOTTO ALLA MARINARA LASAGNA PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI</p> <p><i>Seconda:</i> CAPPONE RIPIENO AL FORNO SEPPIOLINE IN UMIDO CON PATATE E PISELLI</p> <p><i>Contorno:</i> INSALATA MISTA ERBETTE ALL'OLIO</p> <p><i>Frutta:</i> FRUTTA DI STAGIONE</p> <p><i>Dolce:</i> PANETTONE E SPUMANTE</p>
SANTO STEFANO	<p><i>Antipasto:</i> AFFETTATI MISTI PIZZETTE CALDE</p> <p><i>Primo:</i> PASTA ALLA BOSCAIOLA RISOTTO AL PESCE SPADA E MELANZANE</p> <p><i>Seconda:</i> ARROSTO DI VITELLO NASELLO ALLA MESSINESE</p> <p><i>Contorno:</i> FINOCCHI GRATINATI INSALATA MISTA</p> <p><i>Frutta:</i> FRUTTA DI STAGIONE</p> <p><i>Dolce:</i> PANDORO E SPUMANTE</p>

MENÙ FESTIVITÀ - PRANZO
OMOGENEIZZATO E MORBIDO
RSA DEI CINQUECENTO, FAMAGOSTA, BRICHETTO E PANIGAROLA

IMMACOLATA	<i>Antipasto:</i> MOUSSE DI TONNO <i>Primo:</i> PASTA ALLA BOSCAIOLA <i>Secondo:</i> ARROSTO DI TACCHINO AL FORNO <i>Contorno:</i> FINOCCHI SALTATI <i>Frutta:</i> POLPA DI FRUTTA <i>Dolce:</i> BUDINO
S. NATALE	<i>Antipasto:</i> MOUSSE DI TONNO <i>Primo:</i> LASAGNA PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI <i>Secondo:</i> CAPPONE RIPIENO AL FORNO <i>Contorno:</i> ERBETTE ALL'OLIO <i>Frutta:</i> POLPA DI FRUTTA <i>Dolce:</i> BUDINO
SANTO STEFANO	<i>Antipasto:</i> MOUSSE DI PROSCIUTTO <i>Primo:</i> PASTA ALLA BOSCAIOLA <i>Secondo:</i> ARROSTO DI VITELLO <i>Contorno:</i> FINOCCHI AL BURRO <i>Frutta:</i> POLPA DI FRUTTA <i>Dolce:</i> BUDINO

MENU ORDINARIO

CENTRI DIURNI DISABILI

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	Crema di ceci con pasta Roliè delicata Erbette all'olio Yogurt biologico alla frutta	Ravioli di magro al pomodoro Bastoncini di pesce Carote al rosmarino Frutta fresca di stagione**	Pasta con ragù di piselli Formaggio (mozzarella) Broccoli aglio e olio Torta alla yogurt senza glutine	Pasta al pomodoro e basilico Arrosto di lonza al limone Zucchine gratinate Frutta fresca di stagione**	Passato di verdure con pasta Crocchette con lenticchie Peperoni brasati Mela al forno
2° SETTIMANA	Pasta pomodoro e lenticchie Frittata con zucchine Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione**	Crespelle ricotta e verdure Bocconcini di pollo al curry Carne brasate Yogurt biologico alla frutta	Pasta al pomodoro Formaggio (primo sale) Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione**	Crema di zucchine con crostini con farina integrale biologica Gateau di patate Erbette all'olio Mela al forno	Minestra d'orzo Merluzzo capperi e olive Patate prezzemolate Frutta fresca di stagione**
3° SETTIMANA	Passato di verdure con pasta Bocconcini di tacchino alla romana Purè di patate Frutta fresca di stagione**	Pizza margherita Formaggio (stracchino) Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione**	Ravioli di magro burro e salvia Merluzzo stufato Zucchine al forno Budino al cacao equosolidale	Polenta Bocconcini di pollo con verdure Carote all'olio Frutta fresca di stagione**	Crespelle ricotta e verdure Crocchette con lenticchie Finocchi gratinati Mela al forno
4° SETTIMANA	Pasta al pomodoro Roliè alla boscaiola Cavolfiori gratinati Polpa di frutta @	Ravioli di magro burro e salvia Crocchette con legumi Zucchine al forno Frutta fresca di stagione**	Crema di verdure con crostini con farina integrale biologica Bocconcini di vitellone con piselli Carote all'olio Mela al forno	Pasta alla puttanesca Ricotta Spinaci olio e parmigiano Frutta fresca di stagione**	Pasta alla crema di zucchine Merluzzo capperi e olive Patate e fagiolini Yogurt biologico alla frutta

** a rotazione secondo disponibilità esclusivamente tra: banane, arance, clementine, mele.

@ a rotazione secondo disponibilità

Bocconcini di pollo, formaggio (primo sale), pasta, polpa di pomodoro, orzo, uova e farina di mais sono prodotti biologici.

Mele, arance, banane e clementine sono di origine biologica, salvo indisponibilità di mercato.

A tavola viene servita acqua del Comune di Milano la cui potabilità è controllata dall'azienda MM S.p.A.

Per la preparazione del pasto vengono utilizzati esclusivamente olio extravergine di oliva e sale iodato.

Validità: dal 04/12/2023 al 14/04/2024

Emissione: Direttore Gestionale Operativa - Diego Capocci

Verifica: Responsabile QSA - Alessandra Bini

Approvazione: Direzione Aziendale - Dr. Davide Vincenzo Dell'Acqua

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1^a SETTIMANA	Pasta al pomodoro Crocchette con lenticchie Peperoni brasati Gelato	Insalata di pasta con pomodori, mozzarella e olive Bastoncini di pesce Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione**	Pasta alla crema di zucchine Bocconcini di pollo con verdure Purè di patate Frutta fresca di stagione**	Minestra d'orzo Formaggio (primo sale) Carote brasate Mela al forno	Pasta alla norma Frittata Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione**
2^a SETTIMANA	Pasta al sugo di pomodoro con tonno Crocchette con legumi ed erbe Carote all'olio Frutta fresca di stagione**	Ravioli di magro burro e salvia Prosciutto cotto Melanzane a funghetto Polpa di frutta	Pizza margherita Ricotta Erbe aglio e olio Frutta fresca di stagione**	Pasta alla puttanesca Arrosto di tacchino agli aromi Peperoni brasati Frutta fresca di stagione**	Passato di verdure con pasta Insalata di meluzzo con olive Pomodori Mela al forno
3^a SETTIMANA	Crema di piselli con crostini con farina integrale biologica Arrosto di lonza al limone Spinaci olio e parmigiano Frutta fresca di stagione**	Pasta al pomodoro Tonno (monoporzione) Finocchi gratinati Gelato	Insalata di pasta con pomodori, mozzarella e olive Frittata Broccoli aglio e olio Frutta fresca di stagione**	Pasta alla crema di zucchine Bocconcini di pollo con verdure Patate prezzemolate Mela al forno	Pasta al sugo di pomodoro con meluzzo Formaggio (mozzarella) Tris di verdure cotte Frutta fresca di stagione**
4^a SETTIMANA	Pasta alla crema di zucchine Rollè alla boscaiola Patate arrosto Yogurt biologico alla frutta	Crescette ricotta e verdure Bastoncini di pesce Peperoni brasati Frutta fresca di stagione**	Pasta integrale al pomodoro Bocconcini di tacchino alla romana Erbe aglio e olio Frutta fresca di stagione**	Crema di cannellini con pasta Formaggio (stracchino) Pomodori Mela al forno	Pasta al ragù di verdure Meluzzo capperi e olive Carote all'olio Frutta fresca di stagione**

**a rotazione secondo disponibilità esclusivamente tra: albicocche, anguria, banane, mele, melone, pesche, prugne.

Albicocche, banane, carote, mele e pesche sono prodotti biologici, salvo indisponibilità di mercato.

Formaggio (primo sale), formaggio (stracchino), pasta, polpa di pomodoro, orzo e uova sono prodotti biologici.

A tavola viene servita acqua del Comune di Milano (la cui potabilità è controllata dall'azienda MM S.p.A).

Per la preparazione del pasto vengono utilizzati esclusivamente olio extravergine di oliva e sale iodato.

Validità: dal 15/04/2024 al 10/11/2024

Emissione: Direttore Gestione Operativa – Diego Capozzi

Verifica: Responsabile CSA – Alessandra Bini

Approvazione: Direzione Aziendale – Dr. Davide Vincenzo Dell'Acqua

MENU ORDINARIO

SERVIZIO SOCIALE PROFESSIONALE TERRITORIALE

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	Crema di ceci con pasta Rollè delicato Eribette all'olio Frutta fresca d' stagione**	Ravioli di magro al pomodoro Bacconcini di pesce Carote al rasmanno Polpa di frutta	Pasta con ragù di piselli Formaggio (mozzarella) Broccoli aglio e olio Frutta fresca di stagione**	Pasta al pomodoro e basilico Arrosto di lonza all'insalata Zucchine gratinate Frutta fresca d' stagione**	Passato di verdure con pasta Crocchette con lenticchie Peperoni brasati Frutta fresca d' stagione**
2° SETTIMANA	Pasta pomodoro e lenticchie Frittata con zucchine Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione**	Crespelle ricotte e verdure Bacconcini di pollo al curry Carote brasate Polpa di frutta	Pasta al pomodoro Formaggio (primosale) Cavolfiori all'olio Frutta fresca di stagione**	Crema di zucchine con crostini con farina integrale biologica Spezzatino di vitellone Eribette all'olio Frutta fresca d' stagione**	Minestrina d'orzo Merluzzo capperi e olive Patate prezzemolate Polpa di frutta
3° SETTIMANA	Passato di verdure con pasta Bacconcini di tacchino alla romana Purè di patate Frutta fresca d' stagione**	Pasta al pomodoro e basilico Formaggio (stacchino) Fagiolini all'olio Polpa di frutta	Ravioli di magro burro e salsa Merluzzo stufato Zucchine al forno Frutta fresca d' stagione**	Polenta Bacconcini di pollo con verdure Carote all'olio Frutta fresca d' stagione**	Crespelle ricotte e verdure Crocchette con lenticchie Finocchietti all'olio Polpa di frutta
4° SETTIMANA	Pasta al pomodoro Rollè alla boscaiola Cavolfiori gratinati Frutta fresca d' stagione**	Ravioli di magro burro e salsa Crocchette con legumi Zucchine al forno Polpa di frutta	Crema di verdure con crostini con farina integrale biologica Bacconcini di vitellone con piselli Carote all'olio Frutta fresca d' stagione**	Pasta alla puttanesca Formaggio (mozzarella) Spinaci olio e parmigiano Frutta fresca d' stagione**	Pasta alla crema di zucchine Merluzzo capperi e olive Patate e fagiolini Polpa di frutta

** a rotazione secondo disponibilità esclusivamente tra: banane, arance, clementine, mele.

Bacconcini di pollo, formaggio (primosale), pasta, polpa di pomodoro, orzo, farina di mais e uova sono prodotti biologici.

Per la preparazione del pasto vengono utilizzati esclusivamente olio extravergine d'oliva e sale iodato.

Validità: dal 04/12/2023

Emissione: Direttore Sezione Operativa - Diego Capocci

Verifica: Responsabile CSA - Alessandra Gini

Approvazione: Direzione Aziendale - Dr. Davide Vincenzo Dell'Acqua

MENÙ SSPT - ESTATE 2024

Data emissione: 13/03/2024

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	Pasta al pomodoro e basilico Crocchette con lenticchie Peperoni e patate al forno Frutta fresca di stagione~	Insalata di pasta con pomodori, mozzarella e olive Bastoncini di pesce Finocchi gratinati Polpa di frutta	Pasta con crema di zuccchino Bocconcini di pollo con verdure Purè di patate Frutta fresca di stagione~	Minestra d'orzo Formaggio (primo sale) Carote brasate Frutta fresca di stagione~	Pasta alla norma Frittata Zucchine trifolate Polpa di frutta
2° SETTIMANA	Pasta al sugo di pomodoro con tonno Crocchette con legumi ed erbe Carote all'olio Frutta fresca di stagione~	Ravioli di magro burro e salvia Insalata di merluzzo con olive Patate prezzemolate Polpa di frutta	Pasta con crema di zucchine Formaggio (stracchino) Erbe aglio e olio Frutta fresca di stagione~	Pasta alla puttanesca Arrosto di tacchino agli aromi Peperoni brasati Frutta fresca di stagione~	Passato di verdura con pasta Insalata di merluzzo con olive Carote al rosmarino Polpa di frutta
3° SETTIMANA	Crema di piselli con crostini con farina integrale biologica Arrosto di torza al limone Spinaci olio e parmigiano Frutta fresca di stagione~	Pasta al pomodoro Bastoncini di pesce Finocchi gratinati Polpa di frutta	Insalata di pasta con pomodori, mozzarella e olive Crocchette con legumi ed erbe Broccoli aglio e olio Frutta fresca di stagione~	Pasta alla crema di zucchine Bocconcini di pollo alle verdure Patate prezzemolate Frutta fresca di stagione~	Pasta con sugo di merluzzo al pomodoro Formaggio (mozzarella) Patate al rosmarino Polpa di frutta
4° SETTIMANA	Pasta alla crema di zucchine Rollè alla boscaiola Patate arrosto Frutta fresca di stagione~	Crespelle ricotta e verdure Bastoncini di pesce Fagiolini all'olio Polpa di frutta	Pasta integrale al pomodoro Bocconcini di tacchino alla romana Erbe aglio e olio Frutta fresca di stagione~	Crema di cannellini con pasta Formaggio (mozzarella) Zucchine al forno Frutta fresca di stagione~	Pasta al ragù di verdure Merluzzo capperi e olive Insalata di stagione Polpa di frutta

~ a rotazione secondo disponibilità esclusivamente tra: albicocche, anguria, banane, mele, melone, pesche, prugne.

Formaggio (primo sale), formaggio (stracchino), pasta, polpa di pomodoro, orzo e uova sono prodotti biologici.

Per la preparazione del pasta vengono utilizzati esclusivamente olio extravergine di oliva e sale iodato.

Validità: dal 13/04/2024 al 30/11/2024

Emissione: Direzione Aziendale - Diego Capodaglio

Verifica: Responsabile DSA - Alessandra Bini

Approvazione: Direzione Aziendale - Davide Vincenzo Dell'Acqua

MENU ORDINARIO

CASA JANNACCI

CALENDARIO

FRUTTA

E

ORTAGGI/VERDURE



STAGIONALITÀ FRUTTA - MENU ESTATE 2024

APRILE	
Periodo	Prodotto
I ^a quindicina	Mela
	Pera
	Arancio
	Banano

MAGGIO	
Periodo	Prodotto
I ^a quindicina	Mela
	Pera
	Arancio
	Banano
II ^a quindicina	Mela
	Arancio
	Banano

GIUGNO	
Periodo	Prodotto
I ^a quindicina	Mela
	Pesche
	Banano
	Albicocche
	Susina
II ^a quindicina	Mela
	Pesche
	Banano
	Albicocche
	Susina
	Meloni
Angurie	

LUGLIO	
Periodo	Prodotto
I ^a quindicina	Mela
	Pesche
	Banano
	Albicocche
	Angurie
	Meloni
	Susina
II ^a quindicina	Mela
	Pesche
	Banano
	Albicocche
	Angurie
Susina	

SETTEMBRE	
Periodo	Prodotto
I ^a quindicina	Mela
	Pera
	Banano
	Susina
	Uva
II ^a quindicina	Mela
	Pera
	Susina
	Banano
Uva	

OTTOBRE	
Periodo	Prodotto
I ^a quindicina	Mela
	Pera
	Clementine
	Miyagawa
	Susina
	Banano
Uva	
II ^a quindicina	Mela
	Pera
	Clementine
	Miyagawa
	Susina
	Banano
Uva	

NOVEMBRE	
Periodo	Prodotto
I ^a quindicina	Mela
	Pera
	Clementine
	Miyagawa
	Susina
	Banano
Uva	

La periodicità di distribuzione e la disponibilità dei frutti potrebbero subire variazioni in funzione dell'andamento del mercato ortofrutticolo e delle condizioni climatiche.



STAGIONALITÀ ORTAGGI

Ortaggio/verdura	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno	Luglio	Agosto	Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre	Mesi presente
Cetrioli									+				3
Carciofi	-	+	+								-	+	5
Barbabietola	-	+			+	+	-	-	+	+	-	+	10
Melanzane						+	+	+	+	+			5
Peperoni						-	-	+	+	-			5
Pomodori				-	+	+	+	-	+	+	+		8
Broccoli	+	+	+	+						+		+	7
Finoocchi	-	+	+	+						-	-	+	7
Lattuga cappuccio	-	+	+	+						-	-	+	7
Verza	-	+	+	+						-	-	+	7
Cavolo verza	-	+	+	+						-	-	+	7
Cirna di repa	+	+	+	+						+		+	7
Purri	+	+	+	+					+	+	+	+	8
Zucca	-	+							+	-	-	+	6
Zucchine				+	+	-	-	+	+	-			7
Biete da erbucce	-	+	+	+	+	-	-	-	+	-	-	+	12
Biete da costa	-	+	+	+	+	-	-	-	+	-	-	+	12
Carote	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	12
Cealogne	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	12
Cicoria bianca lunga Milanese	-	+	+	+	+	-	-	-	+	-	-	+	12
Funghi freschi	-	+	+	+	+	-	-	-	+	-	-	+	12
Indivia riccia	-	+	+	+	+	-	-	-	+	-	-	+	12
Indivia scarola	-	+	+	+	+	-	-	-	+	-	-	+	12
Lattuga iceberg	-	+	+	+	+	-	-	-	+	-	-	+	12
Pelate	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	12
Radicchio variegato	-	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	12

La periodicità di disponibilità e distribuzione potrebbe subire variazioni in funzione dell'andamento del mercato orticolo e delle condizioni climatiche.

Aggiornamento: 07 marzo 2024