

ALLEGATO 7

TABELLE DIETETICHE DEI MENÙ

TABELLE DIETETICHE

SCUOLA D'INFANZIA - PRIMARIA - SECONDARIA DI PRIMO GRADO

GRAMMATURE MENÙ INVERNO

SCUOLA D'INFANZIA - PRIMARIA - SECONDARIA DI PRIMO GRADO

Menù scolastico inverno 2014-2015
grammature a crudo nette

Prima settimana

	Infanzia	Primaria	Secondaria/ adulti
<u>Pasta al ragù di verdure</u>			
Basilico	0,5	0,8	1
Parmigiano Reggiano	2	3	4
Sedano	7	10	14
Carote	6	10	13
Cipolle	4	8	12
Zucchine	23	27	31
Olio oliva extravergine	6	7	8
Pasta	50	70	80
Sale	0,2	0,3	0,4
Polpa di pomodoro	20	35	45
<u>Formaggio</u>			
Primo sale	40	50	60
<u>Patate arrosto</u>			
Rosmarino	0,5	0,5	0,5
Salvia	0,5	0,5	0,5
Patate	80	110	130
Olio oliva extravergine	3	4	5
Sale	0,5	0,75	1
<u>Ravioli di magro alla salvia</u>			
Salvia	0,25	0,4	0,5
Parmigiano Reggiano	3	4	4
Olio oliva extravergine	3	5	7
Ravioli di magro	70	90	110
Sale	0,2	0,3	0,4
<u>Bastoncini di pesce</u>			
Bastoncini di pesce	50	100	100
<u>Carote julienne</u>			
Carote	44	56	64
Olio oliva extravergine	5	6	7
Aceto	0,5	1	1
Sale	0,5	0,75	1

Menù scolastico inverno 2014-2015
grammature a crudo nette

	Infanzia	Primaria	Secondaria/ adulti
<u>Minestra d'orzo biologico</u>			
Parmigiano Reggiano	2	3	4
Patate	10	15	20
Minestrone	70	80	90
Olio oliva extravergine	3	5	6
Orzo perlato biologico	25	30	35
Estratto per brodo vegetale	2	3	4
Sale	0,2	0,3	0,4
<u>Arrosto di tacchino agli aromi</u>			
Rosmarino	0,25	0,35	0,5
Salvia	0,25	0,35	0,5
Fesa di tacchino	66,5	76,0	109,3
Vino	2	3	4
Olio oliva extravergine	3	4	5
Amido di mais	1,5	1,5	1,5
Estratto per brodo vegetale	0,2	0,2	0,2
Sale	0,5	0,75	1
<u>Fagiolini all'olio</u>			
Prezzemolo	0,5	1	1
Fagiolini	50	80	105
Olio oliva extravergine	3	4	5
Sale	0,5	0,75	1
<u>Spicchi di Finocchi e carote a tronchetto</u>			
Carote	25	30	40
Finocchi	15	20	30
<u>Pizza margherita</u>			
Base pizza con pomodoro	100	150	150
Mozzarella	50	75	75

Menù scolastico inverno 2014-2015
grammature a crudo nette

	Infanzia	Primaria	Secondaria/ adulti
<u>Pasta integrale biologica al pomodoro</u>			
Parmigiano Reggiano	2	3	4
Carote	3	4	5
Cipolle	2	3	4
Olio oliva extravergine	4	5	6
Pasta integrale	50	70	80
Sale	0,2	0,3	0,4
Polpa di pomodoro	30	50	60
<u>Frittata con zucchine</u>			
Parmigiano Reggiano	3	4	5
Latte intero	3	3	6
Uova	45	50	90
Zucchine	20	30	35
Olio oliva extravergine	2	3	4
Sale	0,5	0,75	1
<u>Insalata di stagione</u>			
Insalata	25	30	40
Olio oliva extravergine	5	6	7
Aceto	0,5	1	1
Sale	0,5	0,75	1

Seconda settimana

	Infanzia	Primaria	Secondaria/ adulti
<u>Cavolfiori gratinati</u>			
Parmigiano Reggiano	2	3	4
Burro	1	2	3
Cavolfiori	70	80	100
Olio oliva extravergine	3	4	5
Sale	0,5	0,75	1
<u>Pasta pasticciata</u>			
Bovino adulto	47,5	57,0	66,5
Parmigiano Reggiano	3	4	5
Latte intero	30	40	50
Burro	2	3	4
Sedano	3	3	4
Carote	4	4	5
Cipolle	4	4	5
Olio oliva extravergine	4	5	6
Amido di mais	3	4	5
Pasta	60	80	90
Sale	0,2	0,3	0,4
Polpa di pomodoro	50	60	70

Menù scolastico inverno 2014-2015
grammature a crudo nette

	Infanzia	Primaria	Secondaria/ adulti
<u>Minestra di lenticchie con pasta</u>			
Patate	15	20	25
Cipolle	2	4	5
Olio oliva extravergine	5	6	7
Pasta	25	30	35
Lenticchie secche	20	25	30
Estratto per brodo vegetale	2	3	4
Sale	0,2	0,3	0,4
<u>Arrosto di tacchino al limone</u>			
Rosmarino	0,25	0,35	0,5
Salvia	0,25	0,35	0,5
Fesa di tacchino	67	76	109
Sedano	3	3	4
Carote	2	3	4
Cipolle	4	7	7
Olio oliva extravergine	2	3	4
Amido di mais	1,5	1,5	1,5
Estratto per brodo vegetale	0,2	0,2	0,2
Sale	0,5	0,75	1
Succo di limone	2	3	4
<u>Insalata/verza e carote julienne</u>			
Insalata	15	20	25
Verza	15	20	25
Carote	16	20	24
Olio oliva extravergine	5	6	7
Aceto	0,5	1	1
Sale	0,5	0,75	1

Menù scolastico inverno 2014-2015
grammature a crudo nette

	Infanzia	Primaria	Secondaria/ adulti
<u>Pasta aglio, olio e parmigiano</u>			
Aglio	0,3	0,4	0,5
Parmigiano Reggiano	4	5	6
Olio oliva extravergine	5	6	8
Pasta	50	70	80
Sale	0,2	0,3	0,4
<u>Cotoletta di lonza alla milanese</u>			
Lonza	67	76	109
Pangrattato	8	9	12
Uova	5	6	9
Olio oliva extravergine	3	4	5
Amido di mais	2	2	3
Sale	0,5	0,75	1
<u>Insalata di stagione</u>			
Insalata	25	30	40
Olio oliva extravergine	5	6	7
Aceto	0,5	1	1
Sale	0,5	0,75	1
<u>Gnocchi al pomodoro biologico</u>			
Parmigiano Reggiano	2	3	4
Carote	3	4	5
Cipolle	2	3	4
Olio oliva extravergine	3	5	6
Gnocchi	130	170	200
Sale	0,2	0,3	0,4
Polpa di pomodoro biologica	50	70	80
<u>Merluzzo gratinato</u>			
Prezzemolo	0,5	0,7	1
Pangrattato	4	5	7
Parmigiano Reggiano	2	2	3
Olio oliva extravergine	2	4	5
Sale	0,5	0,75	1
Merluzzo	52	81	95
<u>Fagiolini all'olio</u>			
Prezzemolo	0,5	1	1
Fagiolini	50	80	105
Olio oliva extravergine	3	4	5
Sale	0,5	0,75	1

Menù scolastico inverno 2014-2015
grammature a crudo nette

	Infanzia	Primaria	Secondaria/ adulti
<u>Ravioli di magro olio e parmigiano</u>			
Parmigiano Reggiano	3	4	4
Olio oliva extravergine	3	5	7
Ravioli di magro	70	90	110
Sale	0,2	0,3	0,4
<u>Formaggio</u>			
Caciotta	40	50	62
<u>Zucchine al forno</u>			
Zucchine	80	100	120
Cipolle	2	2	3
Olio oliva extravergine	3	4	5
Sale	0,5	0,75	1

Menù scolastico inverno 2014-2015
grammature a crudo nette

Terza settimana

	Infanzia	Primaria	Secondaria/ adulti
<u>Misto finocchi e insalata</u>			
Insalata	15	20	25
Finocchi	23	30	38
Olio oliva extravergine	5	6	7
Aceto	0,5	1	1
Sale	0,5	0,75	1
<u>Pizza margherita</u>			
Base pizza con pomodoro	100	150	150
Mozzarella	50	75	75
<u>Malloreddus al pomodoro e basilico</u>			
Basilico	0,5	0,8	1
Parmigiano Reggiano	2	3	4
Cipolle	2	3	4
Olio oliva extravergine	4	5	6
Pasta	50	70	80
Sale	0,2	0,3	0,4
Polpa di pomodoro	30	50	60
<u>Frittata al formaggio</u>			
Prezzemolo	0,1	0,1	0,2
Latteria	10	12	20
Parmigiano Reggiano	3	4	5
Latte intero	3	3	6
Uova	45	50	90
Olio oliva extravergine	1	1	1
Sale	0,5	0,75	1
<u>Insalata di stagione</u>			
Insalata	25	30	40
Olio oliva extravergine	5	6	7
Aceto	0,5	1	1
Sale	0,5	0,75	1

Menù scolastico inverno 2014-2015
grammature a crudo nette

	Infanzia	Primaria	Secondaria/ adulti
<u>Minestra di ceci con pasta integrale biologica</u>			
Patate	15	20	25
Cipolle	2	4	5
Olio oliva extravergine	5	6	7
Pasta integrale	25	30	35
Ceci secchi	20	25	30
Estratto per brodo vegetale	2	3	4
Sale	0,2	0,3	0,4
<u>Pollo al forno al rosmarino</u>			
Rosmarino	2	2	2
Sovracoscia di pollo	129	129	-
Coscia di pollo	-	-	152
Vino	2	2	2
Sale	0,75	0,75	1
<u>Carote julienne</u>			
Carote	44	56	64
Olio oliva extravergine	5	6	7
Aceto	0,5	1	1
Sale	0,5	0,75	1

Menù scolastico inverno 2014-2015
grammature a crudo nette

	Infanzia	Primaria	Secondaria/ adulti
<u>Pasta con crema di broccoli</u>			
Aglio	1	1	2
Parmigiano Reggiano	2	3	4
Broccoli	20	25	30
Olio oliva extravergine	5	6	7
Pasta	50	70	80
Sale	0,2	0,3	0,4
<u>Arrosto di lonza alle mele</u>			
Rosmarino	0,25	0,35	0,5
Salvia	0,25	0,35	0,5
Lonza	67	76	109
Cipolle	4	8	8
Mele	14	19	28
Vino	2	3	4
Olio oliva extravergine	2	3	4
Amido di mais	1,5	1,5	1,5
Estratto per brodo vegetale	0,2	0,2	0,2
Sale	0,5	0,75	1
<u>Pure' di patate</u>			
Parmigiano Reggiano	3	4	5
Latte intero	30	40	50
Burro	2	3	4
Patate	80	110	130
Sale	0,5	0,75	1

Menù scolastico inverno 2014-2015
grammature a crudo nette

	Infanzia	Primaria	Secondaria/ adulti
<u>Risotto allo zafferano</u>			
Parmigiano Reggiano	4	5	5
Burro	2	3	4
Sedano	3	4	5
Carote	3	4	5
Cipolle	2	3	4
Vino	3	4	5
Olio oliva extravergine	3	4	5
Riso	50	70	80
Estratto per brodo vegetale	2	3	4
Zafferano	0,05	0,075	0,1
Sale	0,2	0,3	0,4
<u>Merluzzo pomodoro e olive</u>			
Aglio	0,2	0,3	0,4
Olio oliva extravergine	4	5	6
Amido di mais	1,5	2	3
Sale	0,5	0,75	1
Olive	3	5	7
Polpa di pomodoro	25	35	40
Merluzzo	52	81	95
<u>Fagiolini all'olio</u>			
Prezzemolo	0,5	1	1
Fagiolini	50	80	105
Olio oliva extravergine	3	4	5
Sale	0,5	0,75	1

Menù scolastico inverno 2014-2015
grammature a crudo nette

Quarta settimana

	Infanzia	Primaria	Secondaria/ adulti
<u>Pasta al pomodoro biologico</u>			
Parmigiano Reggiano	2	3	4
Carote	3	4	5
Cipolle	2	3	4
Olio oliva extravergine	4	5	6
Pasta	50	70	80
Sale	0,2	0,3	0,4
Polpa di pomodoro biologica	30	50	60
<u>Bastoncini di pesce</u>			
Bastoncini di pesce	50	100	100
<u>Insalata di stagione</u>			
Insalata	25	30	40
Olio oliva extravergine	5	6	7
Aceto	0,5	1	1
Sale	0,5	0,75	1
<u>Passato di verdura con crostini con farina integrale bio</u>			
Crostini con farina integrale bio	20	25	30
Parmigiano Reggiano	2	3	4
Patate	15	20	25
Minestrone	80	90	100
Olio oliva extravergine	4	5	6
Estratto per brodo vegetale	2	3	4
Sale	0,2	0,3	0,4
<u>Rustichelle di pollo</u>			
Petto di pollo	67	76	109
Pangrattato	8	9	12
Uova	5	6	9
Olio oliva extravergine	3	4	5
Amido di mais	1,5	2	3
Sale	0,5	0,75	1
<u>Carote julienne</u>			
Carote	44	56	64
Olio oliva extravergine	5	6	7
Aceto	0,5	1	1
Sale	0,5	0,75	1

Menù scolastico inverno 2014-2015
grammature a crudo nette

	Infanzia	Primaria	Secondaria/ adulti
<u>Polenta bio</u>			
Olio oliva extravergine	3	5	6
Farina di mais	35	45	55
Sale	0,2	0,3	0,4
<u>Bocconcini di vitellone alla cacciatore con piselli</u>			
Bovino adulto	76	90	114
Sedano	4	5	9
Carote	4	6	8
Cipolle	4	5	8
Piselli	40	50	60
Vino	4	5	6
Olio oliva extravergine	4	4	5
Amido di mais	3,5	3,5	3,5
Sale	0,5	0,75	1
Polpa di pomodoro	40	50	60
<u>Risotto con la zucca</u>			
Parmigiano Reggiano	4	5	5
Burro	2	3	4
Zucca	40	50	60
Sedano	3	3	3
Carote	2	2	2
Cipolle	2	2	2
Vino	3	4	5
Olio oliva extravergine	2	3	4
Riso	50	70	80
Estratto per brodo vegetale	3	4	5
Sale	0,2	0,3	0,4
<u>Formaggio</u>			
Asiago	40	50	62
<u>Zucchine al forno</u>			
Zucchine	80	100	120
Cipolle	2	2	3
Olio oliva extravergine	3	4	5
Sale	0,5	0,75	1

Menù scolastico inverno 2014-2015
grammature a crudo nette

	Infanzia	Primaria	Secondaria/ adulti
<u>Pasta al pesto</u>			
Parmigiano Reggiano	1,8	2,7	3,6
Olio oliva extravergine	2	3	4
Pasta	50	70	80
Sale	0,2	0,3	0,4
Pesto	10	15	18
<u>Tortino con legumi</u>			
Pangrattato	9	9	18
Fontal	11	11	23
Parmigiano Reggiano	4	4	7
Uova	5	5	10
Patate	25	25	50
Carote	8	8	16
Sedano	5	5	10
Cipolle	5	5	10
Olio oliva extravergine	4	4	8
Amido di mais	2	2	3
Ceci secchi	8	8	16
Cannellini secchi	12	12	24
Sale	1	1	2
<u>Finocchi in insalata</u>			
Finocchi	30	38	53
Olio oliva extravergine	5	6	7
Aceto	0,5	1	1
Sale	0,5	0,75	1
<u>Frutta fresca</u>			
Banane	84/104	84/104	84/104
Mele	140/160	140/160	140/160
Arance	135/150	135/150	135/150
Clementine	130/145	130/145	130/145
Pere	135/155	135/155	135/155
Pesche	135/155	135/155	135/155
Albicocche	140/160	140/160	140/160
Uva	150/170	150/170	150/170
Anguria	125/140	125/140	125/140
Melone	98/108	98/108	98/108
Prugne	130/150	130/150	130/150

Altre pietanze

	Infanzia	Primaria	Secondaria/ adulti
<u>Gite</u>			
Pane	100	100	100
Prosciutto cotto	40	40	40
Asiago	40	40	40
Frutta fresca	140/160	140/160	140/160
Nettare di frutta/acqua minerale naturale	200/500	200/500	200/500
Pane	50	50	50
Cioccolato barretta/polpa di frutta	30/100	30/100	30/100
<u>Merende</u>			
Yogurt	125	125	
Focaccia bianca	50	50	
Pane	30	30	
Confettura monodose	25	25	
Cioccolato barretta	30	30	
Muffin alle mele	60	60	
Muffin al cioccolato	60	60	
Torta allo yogurt	50	65	
Torta alle mele	50	65	
Torta al cacao	50	65	
<u>Pane</u>			
Pane	30	60	60
Pane previsto quando presente la pizza	30	30	30
<u>Muffin alle mele</u>			
Muffin alle mele	50	50	50
<u>Dessert budino al cacao</u>			
Dessert budino al cacao	100	100	100

Menù scolastico inverno 2014-2015
grammature a crudo nette

	Infanzia	Primaria	Secondaria/ adulti
<u>Menù di emergenza</u>			
<u>Pasta aglio,olio e parmigiano</u>			
Aglio	0,3	0,4	0,5
Parmigiano Reggiano	4	5	6
Olio oliva extravergine	5	6	8
Pasta	50	70	80
Sale	0,2	0,3	0,4
<u>Tonno</u>			
Tonno	40	50	70
<u>Fagiolini all'olio</u>			
Prezzemolo	0,5	1	1
Fagiolini	50	80	105
Olio oliva extravergine	3	4	5
Sale	0,5	0,75	1
<u>Frutta fresca</u>			
Frutta fresca	140/160	140/160	140/160
<u>Pasto sostitutivo</u>			
Pane	100	100	100
Prosciutto cotto	40	40	40
Formaggio	40	40	40
Dessert budino al cacao	100	100	100
Nettare di frutta/acqua minerale	200	200	200

GRAMMATURE MENÙ ESTATE

SCUOLA D'INFANZIA - PRIMARIA - SECONDARIA DI PRIMO GRADO

Menù scolastico estate 2015
grammature crudo nette

	1 settimana		
	Infanzia	Primaria	Secondaria/ adulti
<u>Ravioli di magro olio e salvia</u>			
Salvia	0,25	0,4	0,5
Parmigiano Reggiano	3	4	4
Olio oliva extravergine	3	5	7
Ravioli di magro	70	90	110
Sale	0,2	0,3	0,4
<u>Pollo marinato alla senape, limone e rosmarino</u>			
Rosmarino	0,4	0,4	0,5
Sovracoscia di pollo	129	129	
Coscia di pollo			152
Succo di limone	1	1	2
Sale	0,2	0,2	0,4
Senape	3	3	4
<u>Carote brasate</u>			
Rosmarino	0,25	0,25	0,25
Cipolle	2	3	4
Carote	70	90	120
Olio oliva extravergine	3	4	5
Sale	0,5	0,8	1
<u>Pasta con sugo di merluzzo al pomodoro</u>			
Carote	2	2	3
Cipolle	2	2	3
Olio oliva extravergine	3	4	5
Pasta	50	70	80
Sale	0,2	0,3	0,4
Polpa di pomodoro	30	40	50
Merluzzo	16	21	27
<u>Formaggio</u>			
Caciotta	40	50	62
<u>Fagiolini all'olio</u>			
Prezzemolo	0,5	1	1
Fagiolini	50	80	105
Olio oliva extravergine	3	4	5
Sale	0,5	0,8	1
<u>Misto insalata e pomodori</u>			
Insalata	15	20	30
Pomodori	28	33	42
Olio oliva extravergine	4	5	6
Aceto	0,5	1	1
Sale	0,5	0,8	1
<u>Pizza margherita</u>			
Base pizza con pomodoro	100	150	150
Mozzarella	50	75	75

Menù scolastico estate 2015
grammature crudo nette

	Infanzia	Primaria	Secondaria/ adulti
<u>Malloreddus al pomodoro biologico e basilico</u>			
Basilico	0,5	0,8	1
Parmigiano Reggiano	2	3	4
Carote	3	4	5
Cipolle	2	3	4
Olio oliva extravergine	4	5	6
Pasta	50	70	80
Sale	0,2	0,3	0,4
Polpa di pomodoro	30	50	60
<u>Bastoncini di pesce</u>			
Bastoncini di pesce	50	100	100
<u>Carote julienne</u>			
Carote	44	56	64
Olio oliva extravergine	5	6	7
Aceto	0,5	1	1
Sale	0,5	0,8	1
<hr/>			
<u>Risotto alla parmigiana</u>			
Parmigiano Reggiano	4	5	5
Burro	2	3	3
Sedano	3	5	6
Cipolle	2	3	4
Vino	3	4	5
Olio oliva extravergine	3	4	5
Riso	50	70	80
Estratto per brodo vegetale	2	3	4
Sale	0,2	0,3	0,4
<u>Tortino con ricotta erbe e cannellini</u>			
Pangrattato	5	5	9
Ricotta	30	30	60
Parmigiano Reggiano	1	1	3
Uova	2	2	4
Patate	10	10	20
Erbe	10	10	20
Olio oliva extravergine	2	2	4
Fagioli cannellini secchi	15	15	30
Sale	0,7	0,7	1,5
<u>Pomodori in insalata</u>			
Pomodori	99	113	132
Olio oliva extravergine	4	5	6
Sale	0,2	0,3	0,4

Menù scolastico estate 2015
grammature crudo nette

	2 settimana		
	Infanzia	Primaria	Secondaria/ adulti
<u>Pasta aglio,olio e parmigiano</u>			
Aglio	0,3	0,4	0,5
Parmigiano Reggiano	4	5	5
Olio oliva extravergine	5	6	8
Pasta	50	70	80
Sale	0,2	0,3	0,4
<u>Crocchette di pesce</u>			
Aglio	0,01	0,01	0,02
Ricotta	14	21	28
Parmigiano Reggiano	1	2	3
Uova	1	2	2
Patate	19	28	37
Erbette	10	15	20
Olio oliva extravergine	2	3	4
Sale	0,2	0,3	0,4
Succo di limone	0,7	1	1
Merluzzo	30	46	61
<u>Pomodori in insalata</u>			
Pomodori	99	113	132
Olio oliva extravergine	4	5	6
Sale	0,2	0,3	0,4
<u>Insalata di orzo biologico</u>			
Sedano	8	10	15
Carote	4	5	7
Zucchine	3	4	6
Peperoni	3	4	6
Pomodori	19	25	38
Olio oliva extravergine	2	3	5
Orzo	30	40	60
Sale	0,2	0,3	0,4
Curcuma	0,04	0,05	0,08
Olive nere	3	4	6
Olive verdi	3	4	6
Polpa di pomodoro	5	6	9
<u>Arrosto di lonza al limone</u>			
Rosmarino	0,3	0,4	0,5
Salvia	0,3	0,4	0,5
Lonza	67	76	109
Sedano	3	3	4
Carote	2	3	4
Cipolle	4	7	7
Olio oliva extravergine	2	3	4
Amido di mais	2	2	2
Estratto per brodo vegetale	0,2	0,2	0,2
Sale	0,2	0,3	0,4
Succo di limone	2	3	4
<u>Carote julienne</u>			
Carote	44	56	64
Olio oliva extravergine	5	6	7
Aceto	0,5	1	1
Sale	0,5	0,8	1

Menù scolastico estate 2015
grammature crudo nette

	Infanzia	Primaria	Secondaria/ adulti
<u>Misto insalata e pomodori</u>			
Insalata	15	20	30
Pomodori	28	33	42
Olio oliva extravergine	4	5	6
Aceto	0,5	1	1
Sale	0,5	0,8	1
<u>Lasagne alla Genovese</u>			
Mozzarella	19	25	25
Parmigiano Reggiano	6	7	7
Latte intero	120	160	160
Burro	6	8	8
Patate	11	15	15
Fagiolini	11	15	15
Amido di mais	5	6	6
Pasta all'uovo	45	60	60
Sale	0,2	0,3	0,3
Pesto	23	30	30
<hr/>			
<u>Risotto e piselli</u>			
Parmigiano Reggiano	3	5	5
Burro	2	3	3
Sedano	3	4	5
Carote	3	4	5
Cipolle	2	3	4
Piselli	10	20	20
Vino	2	3	4
Olio oliva extravergine	2	3	4
Riso	50	70	80
Estratto per brodo vegetale	2	3	4
Sale	0,2	0,3	0,4
Polpa di pomodoro	15	20	25
<u>Formaggio</u>			
Asiago	40	50	62
<u>Zucchine al forno</u>			
Cipolle	2	3	4
Zucchine	85	106	123
Olio oliva extravergine	3	4	5
Sale	0,5	0,8	1

	Infanzia	Primaria	Secondaria/ adulti
<u>Pasta integrale biologica al pomodoro</u>			
Parmigiano Reggiano	2	3	4
Carote	3	4	5
Cipolle	2	3	4
Olio oliva extravergine	4	5	6
Pasta integrale	50	70	80
Sale	0,2	0,3	0,4
Polpa di pomodoro	30	50	60
<u>Frittata con patate e porri</u>			
Parmigiano Reggiano	3	4	5
Latte intero	3	3	6
Uova	45	50	90
Patate	9	14	18
Porri	5	7	10
Olio oliva extravergine	2	3	4
Sale	0,2	0,3	0,4
<u>Insalata di stagione</u>			
Insalata	25	30	40
Olio oliva extravergine	5	6	7
Aceto	0,5	1	1
Sale	0,5	0,8	1

Menù scolastico estate 2015
grammature crudo nette

	3 settimana		
	Infanzia	Primaria	Secondaria/ adulti
<u>Risotto e zucchini</u>			
Parmigiano Reggiano	3	5	5
Burro	2	3	3
Sedano	3	4	5
Carote	3	4	5
Cipolle	2	3	4
Zucchini	20	30	40
Vino	3	4	5
Olio oliva extravergine	3	5	5
Riso	50	70	80
Estratto per brodo vegetale	2	3	4
Sale	0,2	0,3	0,4
<u>Formaggio</u>			
Primosale	40	50	60
<u>Patate arrosto</u>			
Rosmarino	0,5	0,5	0,5
Salvia	0,5	0,5	0,5
Patate	80	110	130
Olio oliva extravergine	3	4	5
Sale	0,5	0,8	1
<hr/>			
<u>Pasta al pomodoro</u>			
Parmigiano Reggiano	2	3	4
Carote	3	4	5
Cipolle	2	3	4
Olio oliva extravergine	4	5	6
Pasta	50	70	80
Sale	0,2	0,3	0,4
Polpa di pomodoro	30	50	60
<u>Cotoletta di lonza alla milanese</u>			
Lonza	67	76	109
Pangrattato	8	9	12
Uova	5	6	9
Olio oliva extravergine	3	4	5
Amido di mais	2	2	3
Sale	0,5	0,8	1
<u>Insalata di stagione</u>			
Insalata	25	30	40
Olio oliva extravergine	5	6	7
Aceto	0,5	1	1
Sale	0,5	0,8	1

Menù scolastico estate 2015
grammature crudo nette

	Infanzia	Primaria	Secondaria/ adulti
<u>Crema di cannellini con crostini con farina integrale biologica</u>			
Crostini con farina integrale biologica	20	25	30
Patate	15	20	25
Cipolle	2	2	3
Olio oliva extravergine	4	5	6
Fagioli cannellini secchi	15	20	25
Estratto per brodo vegetale	2	3	4
Sale	0,2	0,3	0,4
<u>Polpette di tacchino</u>			
Fesa di tacchino	26	39	52
Pangrattato	3	4	5
Parmigiano Reggiano	1	2	3
Uova	2	2	3
Patate	17	26	34
Carote	12	18	24
Sedano	2	3	4
Cipolle	2	3	4
Olio oliva extravergine	3	4	5
Sale	0,2	0,3	0,4
<u>Pomodori in insalata</u>			
Pomodori	99	113	132
Olio oliva extravergine	4	5	6
Sale	0,2	0,3	0,4
<hr/>			
<u>Pizza margherita</u>			
Base pizza con pomodoro	100	150	150
Mozzarella	50	75	75
<u>Carote a tronchetto</u>			
Carote	40	50	70
<hr/>			
<u>Pasta al pesto delle lipari</u>			
Aglio	0,3	0,4	0,5
Basilico	3	4	5
Parmigiano Reggiano	2	3	4
Mandorle	2	2	3
Noci	3	3	4
Olio oliva extravergine	4	5	6
Pasta	50	70	80
Sale	0,2	0,3	0,4
Polpa di pomodoro	40	60	70
<u>Tonno</u>			
Tonno	40	50	70
<u>Fagiolini all'olio</u>			
Prezzemolo	0,5	1	1
Fagiolini	50	80	105
Olio oliva extravergine	3	4	5
Sale	0,5	0,8	1

Menù scolastico estate 2015
grammature crudo nette

	4 settimana		
	Infanzia	Primaria	Secondaria/ adulti
<u>Gnocchi al pomodoro biologico</u>			
Parmigiano Reggiano	2	3	4
Carote	3	4	5
Cipolle	2	3	4
Olio oliva extravergine	3	5	6
Gnocchi	130	170	200
Sale	0,2	0,3	0,4
Polpa di pomodoro	50	70	80
<u>Bastoncini di pesce</u>			
Bastoncini di pesce	50	100	100
<u>Carote julienne</u>			
Carote	44	56	64
Olio oliva extravergine	5	6	7
Aceto	0,5	1	1
Sale	0,5	0,8	1
<hr/>			
<u>Pasta olio e parmigiano</u>			
Parmigiano Reggiano	4	5	5
Olio oliva extravergine	5	6	8
Pasta	50	70	80
Sale	0,2	0,3	0,4
<u>Frittata al formaggio</u>			
Prezzemolo	0,1	0,1	0,2
Latteria	10	12	20
Parmigiano Reggiano	3	4	5
Latte intero	3	3	6
Uova	45	50	90
Olio oliva extravergine	1	1	1
Sale	0,5	0,8	1
<u>Pomodori in insalata</u>			
Pomodori	99	113	132
Olio oliva extravergine	4	5	6
Sale	0,2	0,3	0,4

Menù scolastico estate 2015
grammature crudo nette

	Infanzia	Primaria	Secondaria/ adulti
<u>Risotto allo zafferano</u>			
Parmigiano Reggiano	4	5	5
Burro	2	3	4
Sedano	3	4	5
Carote	3	4	5
Cipolle	2	3	4
Vino	3	4	5
Olio oliva extravergine	3	4	5
Riso	50	70	80
Estratto per brodo vegetale	2	3	4
Zafferano	0,05	0,08	0,1
Sale	0,2	0,3	0,4
<u>Bocconcini di vitellone con carote</u>			
Bovino adulto	76	90	114
Sedano	4	5	6
Carote	56	72	88
Cipolle	4	6	8
Vino	4	5	6
Olio oliva extravergine	4	5	6
Amido di mais	2	2	3
Estratto per brodo vegetale	2	3	4
Sale	0,5	0,8	1
<u>Pasta integrale biologica pomodoro e basilico</u>			
Basilico	0,5	0,8	1
Parmigiano Reggiano	2	3	4
Carote	3	4	5
Cipolle	2	4	5
Olio oliva extravergine	4	5	6
Pasta integrale	50	70	80
Sale	0,2	0,3	0,4
Polpa di pomodoro	30	50	60
<u>Straccetti di pollo gratinati</u>			
Prezzemolo	1	1	1
Petto di pollo	67	76	109
Pangrattato	6	8	10
Olio oliva extravergine	4	5	6
Succo di limone	1	2	2
Sale	0,5	0,8	1
<u>Insalata di stagione</u>			
Insalata	25	30	40
Olio oliva extravergine	5	6	7
Aceto	0,5	1	1
Sale	0,5	0,8	1

Menù scolastico estate 2015
grammature crudo nette

	Infanzia	Primaria	Secondaria/ adulti
<u>Insalata di farro biologico con pesto e pomodori</u>			
Pomodori	24	33	42
Olio oliva extravergine	3	4	5
Farro	30	40	60
Sale	0,5	0,8	1
Pesto	10	15	20
<u>Formaggio</u>			
Stracchino	50	50	100
<u>Zucchine al forno</u>			
Cipolle	2	3	4
Zucchine	85	106	123
Olio oliva extravergine	3	4	5
Sale	0,5	0,8	1

	Infanzia	Primaria	Secondaria/ adulti
<u>Frutta fresca</u>			
Banane	84/104	84/104	84/104
Mele	140/160	140/160	140/160
Arance	135/150	135/150	135/150
Clementine	130/145	130/145	130/145
Pere	135/155	135/155	135/155
Pesche	135/155	135/155	135/155
Albicocche	140/160	140/160	140/160
Uva	150/170	150/170	150/170
Anguria	125/140	125/140	125/140
Melone	98/108	98/108	98/108
Prugne	130/150	130/150	130/150
<u>Gite</u>			
Pane	100	100	100
Prosciutto cotto	40	40	40
Asiago	40	40	40
Frutta fresca	140/160	140/160	140/160
Nettare di frutta/acqua minerale naturale	200/500	200/500	200/500
Pane	50	50	50
Confettura/polpa di frutta	25/100	25/100	25/100
<u>Merende</u>			
Yogurt	125	125	
Focaccia bianca	50	50	
Pane	30	30	
Confettura monodose	25	25	
Muffin alle mele	60	60	
Muffin al cioccolato	60	60	
Torta allo yogurt	50	65	
Torta alle mele	50	65	
Torta al cacao	50	65	

	Infanzia	Primaria	Secondaria/ adulti
<u>Pane</u>			
Pane	30	60	60
Pane previsto quando presente la pizza	30	30	30
<u>Gelato coppa panna/cacao</u>			
Gelato coppa panna/cacao	60	60	60
<u>Menù di emergenza</u>			
<u>Pasta aglio,olio e parmigiano</u>			
Aglio	0,3	0,4	0,5
Parmigiano Reggiano	4	5	6
Olio oliva extravergine	5	6	8
Pasta	50	70	80
Sale	0,2	0,3	0,4
<u>Tonno</u>			
Tonno	40	50	70
<u>Fagiolini all'olio</u>			
Prezzemolo	0,5	1	1
Fagiolini	50	80	105
Olio oliva extravergine	3	4	5
Sale	0,5	0,75	1
<u>Frutta fresca</u>			
Frutta fresca	140/160	140/160	140/160
<u>Pasto sostitutivo</u>			
Pane	100	100	100
Prosciutto cotto	40	40	40
Formaggio	40	40	40
Dessert budino al cacao	100	100	100
Nettare di frutta/acqua minerale	200/500	200/500	200/500

TABELLE DIETETICHE

ASILO NIDO

GRAMMATURE MENÙ INVERNO

ASILO NIDO

Menù nidi inverno 2014-2015
grammature a crudo nette

Prima settimana

	Bambini 12/36 mesi	Adulti
<u>Pasta gratinata</u>		
Fontal	10	33
Parmigiano Reggiano	4	5
Latte intero	30	50
Carote	10	11
Cipolle	5	6
Piselli	15	30
Olio oliva extravergine	6	11
Amido di mais	7,5	8
Pasta	50	100
Sale	0,2	0,4
Polpa di pomodoro	30	70
<u>Carote brasate</u>		
Parmigiano Reggiano	2	4
Carote	60	112
Olio oliva extravergine	5	6
Sale	0,2	0,4
<u>Risotto allo zafferano</u>		
Parmigiano Reggiano	2	5
Burro	1	4
Carote	5	6
Cipolle	5	6
Sedano	5	6
Olio oliva extravergine	2	5
Riso	40	80
Zafferano	0,015	0,1
Sale	0,2	0,4
<u>Tortino con zucchine e ricotta</u>		
Pangrattato	15	25
Ricotta	20	40
Parmigiano Reggiano	5	9
Uova	10	20
Patate	34	69
Zucchine	51	102
Olio oliva extravergine	6	12
Sale	0,2	0,4

Menù nidi inverno 2014-2015
grammature a crudo nette

	Bambini	Adulti
	12/36	
	mesi	
<u>Pastina in brodo con verdure</u>		
Parmigiano Reggiano	2	3
Carote	20	24
Patate	30	48
Cipolle	5	8
Zucchine	20	34
Olio oliva extravergine	4	7
Pasta	20	40
Sale	0,2	0,4
<u>Pollo al forno</u>		
Rosmarino	0,3	1
Salvia	0,3	1
Fuso di pollo	64	152
Sale	0,2	0,4
<u>Pure di patate</u>		
Parmigiano Reggiano	3	5
Latte intero	25	50
Burro	3	4
Patate	60	128
Sale	0,2	0,4
<u>Pasta al pesto</u>		
Parmigiano Reggiano	2	4
Olio oliva extravergine	1	4
Pasta	40	80
Sale	0,2	0,4
Pesto	8	18
<u>Sformato di legumi</u>		
Pangrattato	10	30
Fontal	10	19
Parmigiano Reggiano	3	5
Uova	4	10
Carote	5	12
Patate	16	40
Cipolle	2	8
Olio oliva extravergine	3	5
Amido di mais	1,5	4
Lenticchie secche	10	30
Sale	0,2	0,4
<u>Spinaci all'olio</u>		
Spinaci	90	170
Olio oliva extravergine	4	5
Sale	0,2	0,4

Menù nidi inverno 2014-2015
grammature a crudo nette

	Bambini	Adulti
	12/36	
	mesi	
<u>Passato di verdura con riso</u>		
Parmigiano Reggiano	2	4
Patate	8	24
Minestrone	60	100
Olio oliva extravergine	5	6
Riso	20	50
Sale	0,2	0,4
<u>Merluzzo gratinato</u>		
Prezzemolo	0,5	1
Pangrattato	5	7
Parmigiano Reggiano	2	3
Olio oliva extravergine	2	5
Sale	0,2	0,4
Merluzzo	52	95
<u>Purè di zucca</u>		
Parmigiano Reggiano	3	5
Latte intero	30	60
Burro	2	5
Zucca	50	90
Patate	48	80
Sale	0,2	0,4

Menù nidi inverno 2014-2015
grammature a crudo nette

Seconda settimana

	Bambini 12/36 mesi	Adulti
<u>Pasta olio e parmigiano</u>		
Parmigiano Reggiano	3	5
Olio oliva extravergine	5	8
Pasta	40	80
Sale	0,2	0,4
<u>Frittatina con erbe</u>		
Parmigiano Reggiano	2	5
Latte intero	2	6
Uova	30	90
Erbe	10	35
Olio oliva extravergine	3	4
Sale	0,2	0,4
<u>Zucchine trifolate</u>		
Aglio	0,2	0,3
Prezzemolo	0,5	2
Zucchine	64	123
Olio oliva extravergine	2	5
Sale	0,2	0,4
<u>Zuppa di verdura con pasta</u>		
Parmigiano Reggiano	2	3
Patate	15	40
Minestrone	50	90
Olio oliva extravergine	5	7
Pasta	20	40
Fagioli cannellini secchi	5	10
Sale	0,2	0,4
<u>Crescenza</u>		
Crescenza	40	100
<u>Patate prezzemolate</u>		
Prezzemolo	0,5	1
Patate	60	128
Olio oliva extravergine	5	7
Sale	0,2	0,4

Menù nidi inverno 2014-2015
grammature a crudo nette

	Bambini	Adulti
	12/36	
	mesi	
<u>Polenta</u>		
Olio oliva extravergine	3	6
Farina di mais	30	55
Sale	0,2	0,4
<u>Polpettine di vitellone con pomodoro e verdure</u>		
Prezzemolo	0,5	0,5
Bovino adulto	33	110
Pangrattato	5	7
Parmigiano Reggiano	2	5
Uova	5	15
Carote	30	36
Patate	10	24
Cipolle	5	6
Sedano	5	6
Olio oliva extravergine	7	8
Sale	0,2	0,4
Polpa di pomodoro	20	40
<u>Risotto con zucca</u>		
Parmigiano Reggiano	2	5
Burro	1	4
Zucca	30	60
Carote	5	6
Cipolle	5	6
Sedano	5	6
Olio oliva extravergine	3	4
Riso	40	80
Sale	0,2	0,4
<u>Cotoletta di pollo</u>		
Petto di pollo	42	109
Pangrattato	10	12
Uova	5	9
Olio oliva extravergine	3	5
Sale	0,2	0,4
<u>Insalata di stagione</u>		
Insalata	26	43
Olio oliva extravergine	4	7
Aceto	-	1
Sale	0,2	0,4

Menù nidi inverno 2014-2015
grammature a crudo nette

	Bambini 12/36 mesi	Adulti
<u>Crema di ceci con pasta</u>		
Carote	5	12
Patate	16	28
Cipolle	5	6
Olio oliva extravergine	3	6
Pasta	20	35
Ceci secchi	15	30
Sale	0,2	0,4
<u>Merluzzo al forno</u>		
Rosmarino	0,3	0,3
Salvia	0,3	0,3
Olio oliva extravergine	2	4
Sale	0,2	0,4
Merluzzo	52	95
<u>Carote trite o julienne</u>		
Carote	32	64
Olio oliva extravergine	4	7
Aceto	-	1
Sale	0,2	0,4

Menù nidi inverno 2014-2015
grammature a crudo nette

Terza settimana

	Bambini 12/36 mesi	Adulti
<u>Risotto al pomodoro</u>		
Basilico	0,5	0,5
Parmigiano Reggiano	2	5
Burro	1	3
Carote	5	8
Cipolle	5	6
Sedano	5	9
Olio oliva extravergine	2	3
Riso	40	80
Sale	0,2	0,4
Polpa di pomodoro	20	60
<u>Scaglie di parmigiano</u>		
Parmigiano Reggiano	14	45
<u>Finocchi gratinati</u>		
Parmigiano Reggiano	3	5
Finocchi	71	98
Olio oliva extravergine	4	5
Sale	0,2	0,4

Menù nidi inverno 2014-2015
grammature a crudo nette

	Bambini 12/36 mesi	Adulti
<u>Minestra d'orzo</u>		
Parmigiano Reggiano	2	4
Carote	20	21
Patate	20	48
Cipolle	5	6
Sedano	5	7
Zucchine	21	34
Olio oliva extravergine	5	6
Orzo	20	35
Sale	0,2	0,4
<u>Polpettine di suino al forno</u>		
Prezzemolo	0,5	0,5
Lonza	31	105
Pangrattato	5	9
Parmigiano Reggiano	2	4
Uova	5	11
Patate	10	32
Olio oliva extravergine	4	5
Sale	0,2	0,4
<u>Zucchine trifolate</u>		
Aglio	0,2	0,3
Prezzemolo	0,5	2
Zucchine	64	123
Olio oliva extravergine	2	5
Sale	0,2	0,4
<u>Pasta al raqù</u>		
Bovino adulto	40	100
Parmigiano Reggiano	3	5
Carote	5	6
Cipolle	5	6
Sedano	5	6
Olio oliva extravergine	4	5
Pasta	50	100
Sale	0,2	0,4
Polpa di pomodoro	40	80
<u>Macedonia di patate, carote, piselli</u>		
Carote	20	40
Patate	32	56
Piselli	10	20
Olio oliva extravergine	5	6
Sale	0,2	0,4

Menù nidi inverno 2014-2015
grammature a crudo nette

	Bambini	
	12/36	Adulti
	mesi	
<u>Risotto alla parmigiana</u>		
Parmigiano Reggiano	2	5
Burro	1	3
Carote	5	6
Cipolle	5	6
Sedano	5	6
Olio oliva extravergine	2	3
Riso	40	80
Sale	0,2	0,4
<u>Merluzzo al pomodoro</u>		
Cipolle	3	5
Olio oliva extravergine	5	6
Amido di mais	1,5	1,5
Sale	0,2	0,4
Polpa di pomodoro	20	40
Merluzzo	52	95
<u>Purè di zucca</u>		
Parmigiano Reggiano	3	5
Latte intero	30	60
Burro	2	5
Zucca	50	90
Patate	48	80
Sale	0,2	0,4

Menù nidi inverno 2014-2015
grammature a crudo nette

	Bambini 12/36	Adulti
<u>Pastina in brodo con verdure</u>		
Parmigiano Reggiano	2	3
Carote	20	24
Patate	30	48
Cipolle	5	8
Zucchine	20	34
Zucchine	17	27
Olio oliva extravergine	4	7
Pasta	20	40
Sale	0,2	0,4
<u>Sformato di legumi</u>		
Pangrattato	10	30
Fontal	10	19
Parmigiano Reggiano	3	5
Uova	4	10
Carote	5	12
Patate	16	40
Cipolle	2	8
Olio oliva extravergine	3	5
Amido di mais	1,5	4
Lenticchie secche	10	30
Sale	0,2	0,4
<u>Carote brasate</u>		
Parmigiano Reggiano	2	4
Carote	60	112
Olio oliva extravergine	5	6
Sale	0,2	0,4

Menù nidi inverno 2014-2015
grammature a crudo nette

Quarta settimana

	Bambini 12/36 mesi	Adulti
<u>Pasta al pomodoro</u>		
Parmigiano Reggiano	2	4
Carote	2	5
Cipolle	2	4
Olio oliva extravergine	3	5
Pasta	40	80
Sale	0,2	0,4
Polpa di pomodoro	25	60
<u>Merluzzo al limone</u>		
Prezzemolo	0,5	1
Limoni	1	2
Olio oliva extravergine	4	6
Sale	0,2	0,4
Merluzzo	52	95
<u>Erbette all'olio</u>		
Erbette	90	164
Olio oliva extravergine	4	6
Sale	0,2	0,4

Menù nidi inverno 2014-2015
grammature a crudo nette

	Bambini	Adulti
	12/36	
	mesi	
<u>Crema di cannellini con pasta</u>		
Carote	5	12
Patate	16	28
Cipolle	5	6
Sedano	5	9
Olio oliva extravergine	3	6
Pasta	20	35
Fagioli cannellini secchi	15	30
Sale	0,2	0,4
Polpa di pomodoro	5	10
<u>Frittatina con spinaci</u>		
Parmigiano Reggiano	3	5
Latte intero	2	6
Uova	30	90
Spinaci	10	35
Olio oliva extravergine	2	4
Sale	0,2	0,4
<u>Carote trite o julienne</u>		
Carote	32	64
Olio oliva extravergine	4	7
Aceto	-	1
Sale	0,2	0,4

Menù nidi inverno 2014-2015
grammature a crudo nette

	Bambini	Adulti
	12/36	
	mesi	
<u>Risotto allo zafferano</u>		
Parmigiano Reggiano	2	5
Burro	1	4
Carote	5	6
Cipolle	5	6
Sedano	5	6
Olio oliva extravergine	2	5
Riso	40	80
Zafferano	0,015	0,1
Sale	0,2	0,4
<u>Arrosto di tacchino</u>		
Fesa di tacchino	42	109
Carote	5	8
Cipolle	5	8
Sedano	5	9
Olio oliva extravergine	3	5
Sale	0,2	0,4
<u>Zucchine trifolate</u>		
Aglio	0,2	0,3
Prezzemolo	0,5	2
Zucchine	64	123
Olio oliva extravergine	2	5
Sale	0,2	0,4
<u>Polenta</u>		
Olio oliva extravergine	3	6
Farina di mais	30	55
Sale	0,2	0,4
<u>Bruscitt di vitellone con verdure</u>		
Rosmarino	0,3	0,5
Salvia	0,3	0,5
Bovino adulto	50	120
Carote	50	56
Cipolle	5	6
Sedano	5	11
Olio oliva extravergine	4	7
Sale	0,2	0,4
Polpa di pomodoro	30	55

Menù nidi inverno 2014-2015
grammature a crudo nette

	Bambini	Adulti
	12/36	
	mesi	
<u>Riso e prezzemolo</u>		
Prezzemolo	0,5	0,5
Parmigiano Reggiano	2	3
Carote	10	24
Patate	10	40
Cipolle	5	6
Sedano	5	9
Olio oliva extravergine	5	7
Riso	20	50
Sale	0,2	0,4
<u>Polpettine di ricotta e patate</u>		
Pangrattato	10	20
Ricotta	20	50
Parmigiano Reggiano	3	5
Uova	10	15
Patate	48	80
Olio oliva extravergine	3	6
Sale	0,2	0,4
<u>Fagiolini all'olio</u>		
Fagiolini	40	105
Olio oliva extravergine	2	5
Sale	0,2	0,4

Menù nidi inverno 2014-2015
grammature a crudo nette

Altre pietanze

	Bambini 12/36 mesi	Adulti
<u>Frutta fresca</u>		
Banane	65	84,5/104
Mele	93	140/160
Arance	89	153/171
Pere	90	135/155
Pesche	90	135/155
Albicocche	93	140/160
Prugne	89	130/150
Clementine	87	130/145
<u>Merende</u>		
Latte	150	
Biscotti	20	
Polpa di frutta	100	
Torta margherita	40	
Torta alle mele	40	
Yogurt naturale/frutta	125	
<u>Pane</u>		
Pane	30	60

Menù lattanti inverno 2014-2015
grammature a crudo nette

<u>BRODO VEGETALE</u>	Svezamento 4/12 mesi
Acqua	250
Patate	24
Carote	24
Zucchine	25,5
<hr/>	
<u>CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO E CARNE</u>	Svezamento 4/12 mesi
Acqua	250
Petto di pollo/Fesa di tacchino/Bovino adulto	41,8/41,8/37,4
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	30
Patate	24
Carote	24
Zucchine	25,5
Olio extravergine di oliva	2
<hr/>	
<u>CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO E RICOTTA</u>	Svezamento 4/12 mesi
Acqua	250
Ricotta	30
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	30
Patate	24
Carote	24
Zucchine	25,5
Olio extravergine di oliva	2
<hr/>	
<u>CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO E LIOFILIZZATO</u>	Svezamento 4/12 mesi
Acqua	250
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	30
Patate	24
Carote	24
Zucchine	25,5
Liofilizzato carne	10
Olio extravergine di oliva	2
<hr/>	
<u>CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO E OMOGENEIZZATO</u>	Svezamento 4/12 mesi
Acqua	250
Omogeneizzato carne o pesce	40
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	30
Patate	24
Carote	24
Zucchine	25,5
Olio extravergine di oliva	2
<hr/>	
<u>CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO E PARMIGIANO REGGIANO</u>	Svezamento 4/12 mesi
Acqua	250
Parmigiano reggiano	5
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	30
Patate	24
Carote	24
Zucchine	25,5
Olio extravergine di oliva	5
<hr/>	
<u>CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO E PESCE</u>	Svezamento 4/12 mesi
Acqua	250
Merluzzo	36
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	30
Patate	24
Carote	24
Zucchine	25,5
Olio extravergine di oliva	2

Menù lattanti inverno 2014-2015
grammature a crudo nette

<u>PASTINA IN BRODO VEGETALE CON CARNE</u>		Svezamento 4/12 mesi
Acqua		250
Petto di pollo/Fesa di tacchino/Bovino adulto		41,8/41,8/37,4
Patate		24
Carote		24
Zucchine		25,5
Pastina prima infanzia		20
Olio extravergine di oliva		2
<u>PASTINA IN BRODO VEGETALE CON RICOTTA</u>		Svezamento 4/12 mesi
Acqua		250
Ricotta		30
Patate		24
Carote		24
Zucchine		25,5
Pastina prima infanzia		20
Olio extravergine di oliva		2
<u>PASTINA IN BRODO VEGETALE CON LIOFILIZZATO</u>		Svezamento 4/12 mesi
Acqua		250
Patate		24
Carote		24
Zucchine		25,5
Pastina prima infanzia		20
Liofilizzato carne		10
Olio extravergine di oliva		2
<u>PASTINA IN BRODO VEGETALE CON OMOGENEIZZATO</u>		Svezamento 4/12 mesi
Acqua		250
Omoogeneizzato carne o pesce		40
Patate		24
Carote		24
Zucchine		25,5
Pastina prima infanzia		20
Olio extravergine di oliva		2
<u>PASTINA IN BRODO VEGETALE CON PARMIGIANO REGGIANO</u>		Svezamento 4/12 mesi
Acqua		250
Parmigiano reggiano		5
Patate		24
Carote		24
Zucchine		25,5
Pastina prima infanzia		20
Olio extravergine di oliva		5
<u>PASTINA IN BRODO VEGETALE CON PESCE</u>		Svezamento 4/12 mesi
Acqua		250
Merluzzo		36
Patate		24
Carote		24
Zucchine		25,5
Pastina prima infanzia		20
Olio extravergine di oliva		2
<u>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE</u>		Svezamento 4/12 mesi
Banane		64
Mele		93
Pere		90
<u>MERENDE</u>		Svezamento 4/12 mesi
Polpa di frutta		100
Yogurt naturale/frutta		125
Omoogeneizzato di frutta		104

Menù emergenza nidi inverno 2014-2015
grammature a crudo nette

	Bambini 12/36 mesi	Adulti
<u>Menù di emergenza adulti freddo</u>		
Tonno	0	52
Carne in scatola	0	80
Fette biscottate	0	14,7
Polpa di frutta	0	100
<u>Menù di emergenza bambini freddo</u>		
Omogeneizzato di carne	80	
Omogeneizzato di frutta	104	
Fette biscottate	14,7	
Biscotti	25	
Latte	125	
Biscotti	20	
Latte	125	
Nettare di frutta	125	
<u>Menù di emergenza bambini e adulti caldo 1</u>		
	Bambini 12/36 mesi	Adulti
<u>Pasta olio e parmigiano</u>		
Pasta	40	80
Olio extravergine di oliva	5	8
Parmigiano Reggiano	3	6
Sale	0,2	0,4
<u>Scaglie di parmigiano Reggiano</u>		
Parmigiano Reggiano	14	45
<u>Fagiolini all'olio</u>		
Fagiolini	40	105
Olio extravergine di oliva	4	6
Sale	0,2	0,4
<u>Frutta fresca o polpa di frutta</u>		
Frutta fresca	pz 1	pz 1
Polpa di frutta	100	100
<u>Pane o fette biscottate</u>		
Pane	30	60
Fette biscottate	14,7	29,44
<u>Menù di emergenza bambini e adulti caldo 2</u>		
	Bambini 12/36 mesi	Adulti
<u>Pastina in brodo con verdure</u>		
Patate	30	48
Zucchine	20	32
Pastina	20	40
Carote	20	24
Cipolle	5	8
Olio extravergine di oliva	4	7
Parmigiano Reggiano	2	3
Sale	0,2	0,4
<u>Scaglie di parmigiano Reggiano</u>		
Parmigiano Reggiano	14	45
<u>Fagiolini all'olio</u>		
Fagiolini	40	105
Olio extravergine di oliva	4	6
Sale	0,2	0,4
<u>Frutta fresca o polpa di frutta</u>		
Frutta fresca	pz 1	pz 1
Polpa di frutta	100	100
<u>Pane o fette biscottate</u>		
Pane	30	60
Fette biscottate	14,7	29,44

GRAMMATURE MENÙ ESTATE

ASILO NIDO

Menù nidi estate 2015
grammature a crudo nette

1 settimana	Bambini 12/36 mesi	Adulti
<u>Pasta con zucchine</u>		
Parmigiano Reggiano	1,8	3,6
Cipolle	1,6	4
Zucchine	17	25,5
Olio oliva extravergine	3	6
Pasta	40	80
Sale	0,2	0,4
Polpa di pomodoro	20	30
<u>Formaggio</u>		
Ricotta	40	60
<u>Pomodori in insalata</u>		
Pomodori	56,4	131,6
Olio oliva extravergine	3	6
Aceto	-	1
Sale	0,2	0,4
<hr/>		
<u>Risotto alla parmigiana</u>		
Parmigiano Reggiano	2	5
Burro	1	3
Carote	5	6
Cipolle	5	6
Sedano	5	6
Olio oliva extravergine	2	3
Riso	40	80
Sale	0,2	0,4
<u>Arrosto di tacchino</u>		
Fesa di tacchino	42	109
Carote	5	8
Cipolle	5	8
Sedano	5	9
Olio oliva extravergine	3	5
Sale	0,2	0,4
<u>Erbette all'olio</u>		
Erbette	90	164
Olio oliva extravergine	4	6
Sale	0,2	0,4

Menù nidi estate 2015
grammature a crudo nette

	Bambini 12/36 mesi	Adulti
<u>Pasta al pesto</u>		
Parmigiano Reggiano	2	4
Olio oliva extravergine	1	4
Pasta	40	80
Sale	0,2	0,4
Pesto	8	18
 <u>Merluzzo al limone</u>		
Prezzemolo	0,5	1
Limoni	1	2
Olio oliva extravergine	4	6
Sale	0,2	0,4
Merluzzo	52	95
 <u>Carote trite o julienne</u>		
Carote	32	64
Olio oliva extravergine	4	7
Aceto	-	1
Sale	0,2	0,4
 <hr/>		
<u>Riso in bianco</u>		
Olio oliva extravergine	4	7
Riso	40	80
Sale	0,2	0,4
 <u>Bruscitt di vitellone con verdure</u>		
Rosmarino	0,3	0,5
Salvia	0,3	0,5
Bovino adulto	50	120
Carote	50	56
Cipolle	5	6
Sedano	5	11
Olio oliva extravergine	4	7
Sale	0,2	0,4
Polpa di pomodoro	30	55

Menù nidi estate 2015
grammature a crudo nette

	Bambini 12/36 mesi	Adulti
<u>Pasta al pomodoro</u>		
Parmigiano Reggiano	2	4
Carote	2	5
Cipolle	2	4
Olio oliva extravergine	3	5
Pasta	40	80
Sale	0,2	0,4
Polpa di pomodoro	25	60
<u>Crocchette con legumi</u>		
Pangrattato	15	30
Fontal	9,5	19
Parmigiano Reggiano	2,7	4,5
Uova	4	10
Carote	4	12
Patate	16	40
Cipolle	2,4	8
Sedano	2,6	6,8
Olio oliva extravergine	3	5
Amido di mais	1,5	3,8
Lenticchie secche	10	30
Sale	0,2	0,4
<u>Zucchine brasate</u>		
Burro	0,5	1
Zucchine	68	123
Olio oliva extravergine	4	6
Sale	0,2	0,4

Menù nidi estate 2015
grammature a crudo nette

	2 settimana	
	Bambini 12/36 mesi	Adulti
<u>Pasta agli aromi</u>		
Rosmarino	0,5	0,5
Salvia	0,5	0,5
Parmigiano Reggiano	1,8	3,6
Olio oliva extravergine	4	7
Pasta	40	80
Sale	0,2	0,4
<u>Merluzzo gratinato</u>		
Prezzemolo	0,5	1
Pangrattato	5	7
Parmigiano Reggiano	2	3
Olio oliva extravergine	2	5
Sale	0,2	0,4
Merluzzo	52	95
<u>Fagiolini all'olio</u>		
Fagiolini	40	105
Olio oliva extravergine	2	5
Sale	0,2	0,4
<hr/>		
<u>Risotto al pomodoro</u>		
Basilico	0,5	0,5
Parmigiano Reggiano	1,8	4,5
Burro	1	3
Carote	4,8	8
Cipolle	4,8	5,6
Sedano	5,1	8,5
Olio oliva extravergine	2	3
Riso	40	80
Sale	0,2	0,4
Polpa di pomodoro	20	60
<u>Formaggio</u>		
Parmigiano Reggiano	14	45
<u>Zucchine trifolate</u>		
Aglio	0,2	0,3
Prezzemolo	0,5	2
Zucchine	64	123
Olio oliva extravergine	2	5
Sale	0,2	0,4

Menù nidi estate 2015
grammature a crudo nette

	Bambini 12/36 mesi	Adulti
<u>Cous-cous</u>		
Prezzemolo	0,5	2
Parmigiano Reggiano	1,8	4,5
Olio oliva extravergine	4	6
Cous cous	40	80
Sale	0,2	0,4
<u>Bocconcini di pollo</u>		
Aglio	0,2	0,5
Petto di pollo	42	109
Carote	5,6	12
Cipolle	4	8
Sedano	4,25	8,5
Olio oliva extravergine	3	6
Sale	0,2	0,4
Polpa di pomodoro	30	60
<u>Carote trite o julienne</u>		
Carote	32	64
Olio oliva extravergine	4	7
Aceto	-	1
Sale	0,2	0,4
<hr/>		
<u>Risotto con piselli</u>		
Parmigiano Reggiano	1,8	4,5
Burro	1	3
Carote	1,6	4,8
Cipolle	1,6	4
Sedano	1,7	5,1
Piselli	20	35
Olio oliva extravergine	2	3
Riso	40	80
Sale	0,2	0,4
<u>Tortino con zucchine e ricotta</u>		
Pangrattato	15	25
Ricotta	20	40
Parmigiano Reggiano	5	9
Uova	10	20
Patate	34	69
Zucchine	51	102
Olio oliva extravergine	6	12
Sale	0,2	0,4

Menù nidi estate 2015
grammature a crudo nette

	Bambini 12/36 mesi	Adulti
<u>Pasta al pomodoro</u>		
Parmigiano Reggiano	2	4
Carote	2	5
Cipolle	2	4
Olio oliva extravergine	3	5
Pasta	40	80
Sale	0,2	0,4
Polpa di pomodoro	25	60
<u>Frittatina</u>		
Parmigiano Reggiano	2,7	8,1
Latte intero	3	5
Uova	30	90
Olio oliva extravergine	2	4
Sale	0,2	0,4
<u>Macedonia di patate, carote, piselli</u>		
Carote	20	40
Patate	32	56
Piselli	10	20
Olio oliva extravergine	5	6
Sale	0,2	0,4

Menù nidi estate 2015
grammature a crudo nette

3 settimana	Bambini 12/36 mesi	Adulti
<u>Pasta al pesto</u>		
Parmigiano Reggiano	2	4
Olio oliva extravergine	1	4
Pasta	40	80
Sale	0,2	0,4
Pesto	8	18
<u>Formaggio</u>		
Crescenza	40	100
<u>Zucchine brasate</u>		
Burro	0,5	1
Zucchine	68	123
Olio oliva extravergine	4	6
Sale	0,2	0,4
<u>Risotto alla parmigiana</u>		
Parmigiano Reggiano	2	5
Burro	1	3
Carote	5	6
Cipolle	5	6
Sedano	5	6
Olio oliva extravergine	2	3
Riso	40	80
Sale	0,2	0,4
<u>Cotoletta di pollo</u>		
Petto di pollo	42	109
Pangrattato	10	12
Uova	5	9
Olio oliva extravergine	3	5
Sale	0,2	0,4
<u>Fagiolini all'olio</u>		
Fagiolini	40	105
Olio oliva extravergine	2	5
Sale	0,2	0,4

Menù nidi estate 2015
grammature a crudo nette

	Bambini 12/36 mesi	Adulti
<u>Pasta al pomodoro</u>		
Parmigiano Reggiano	2	4
Carote	2	5
Cipolle	2	4
Olio oliva extravergine	3	5
Pasta	40	80
Sale	0,2	0,4
Polpa di pomodoro	25	60
<u>Crocchette con legumi</u>		
Pangrattato	15	30
Fontal	9,5	19
Parmigiano Reggiano	2,7	4,5
Uova	4	10
Carote	4	12
Patate	16	40
Cipolle	2,4	8
Sedano	2,6	6,8
Olio oliva extravergine	3	5
Amido di mais	1,5	3,8
Lenticchie secche	10	30
Sale	0,2	0,4
<u>Erbette all'olio</u>		
Erbette	90	164
Olio oliva extravergine	4	6
Sale	0,2	0,4
<hr/>		
<u>Pasta pasticciata con ragu' di vitellone</u>		
Bovino adulto	28,5	66,5
Parmigiano Reggiano	1,8	4,5
Latte intero	21	50
Burro	2	4
Carote	2,4	4,8
Cipolle	2,4	4,8
Sedano	1,7	4,25
Olio oliva extravergine	3	6
Amido di mais	2	4,5
Pasta	40	90
Sale	0,2	0,4
Polpa di pomodoro	30	70
<u>Carote trite o julienne</u>		
Carote	32	64
Olio oliva extravergine	4	7
Aceto	-	1
Sale	0,2	0,4

Menù nidi estate 2015
grammature a crudo nette

	Bambini 12/36 mesi	Adulti
<u>Risotto allo zafferano</u>		
Parmigiano Reggiano	2	5
Burro	1	4
Carote	5	6
Cipolle	5	6
Sedano	5	6
Olio oliva extravergine	2	5
Riso	40	80
Zafferano	0,015	0,1
Sale	0,2	0,4
<u>Merluzzo al forno</u>		
Rosmarino	0,3	0,3
Salvia	0,3	0,3
Olio oliva extravergine	2	4
Sale	0,2	0,4
Merluzzo	52	95
<u>Pomodori in insalata</u>		
Pomodori	56,4	131,6
Olio oliva extravergine	3	6
Aceto	-	1
Sale	0,2	0,4

Menù nidi estate 2015
grammature a crudo nette

4 settimana

	Bambini 12/36 mesi	Adulti
<u>Pasta al pomodoro</u>		
Parmigiano Reggiano	2	4
Carote	2	5
Cipolle	2	4
Olio oliva extravergine	3	5
Pasta	40	80
Sale	0,2	0,4
Polpa di pomodoro	25	60
<u>Tortino con zucchine e ricotta</u>		
Pangrattato	15	25
Ricotta	20	40
Parmigiano Reggiano	5	9
Uova	10	20
Patate	34	69
Zucchine	51	102
Olio oliva extravergine	6	12
Sale	0,2	0,4
<hr/>		
<u>Risotto alla parmigiana</u>		
Parmigiano Reggiano	2	5
Burro	1	3
Carote	5	6
Cipolle	5	6
Sedano	5	6
Olio oliva extravergine	2	3
Riso	40	80
Sale	0,2	0,4
<u>Polpettine di pollo con verdure</u>		
Prezzemolo	0,2	0,5
Petto di pollo	31	105
Pangrattato	4	8
Parmigiano Reggiano	0,9	3,6
Uova	5	10
Carote	4	12
Patate	12	32
Cipolle	1,6	4
Sedano	2,55	6,8
Olio oliva extravergine	2	5
Sale	0,2	0,4
<u>Carote trite o julienne</u>		
Carote	32	64
Olio oliva extravergine	4	7
Aceto	-	1
Sale	0,2	0,4

Menù nidi estate 2015
grammature a crudo nette

	Bambini 12/36 mesi	Adulti
<u>Pasta agli aromi</u>		
Rosmarino	0,5	0,5
Salvia	0,5	0,5
Parmigiano Reggiano	1,8	3,6
Olio oliva extravergine	4	7
Pasta	40	80
Sale	0,2	0,4
<u>Arrosto di lonza alle mele</u>		
Rosmarino	0,25	0,75
Lonza	42	109
Cipolle	3,2	7,2
Mele	9,3	27,9
Olio oliva extravergine	2	4
Sale	0,2	0,4
<u>Erbette all'olio</u>		
Erbette	90	164
Olio oliva extravergine	4	6
Sale	0,2	0,4
<hr/>		
<u>Pasta al pesto</u>		
Parmigiano Reggiano	2	4
Olio oliva extravergine	1	4
Pasta	40	80
Sale	0,2	0,4
Pesto	8	18
<u>Formaggio</u>		
Parmigiano Reggiano	14	45
<u>Fagiolini e patate all'olio</u>		
Patate	44	96
Fagiolini	35	80
Olio oliva extravergine	5	10
Sale	0,2	0,4

Menù nidi estate 2015
grammature a crudo nette

	Bambini 12/36 mesi	Adulti
<u>Cous-cous</u>		
Prezzemolo	0,5	2
Parmigiano Reggiano	1,8	4,5
Olio oliva extravergine	4	6
Cous cous	40	80
Sale	0,2	0,4
<u>Merluzzo con verdure</u>		
Carote	8	16
Patate	12	24
Cipolle	1,6	4,8
Sedano	4	9
Zucchine	13	26
Olio oliva extravergine	5	6
Amido di mais	2	4
Sale	0,2	0,4
Polpa di pomodoro	20	40
Merluzzo	52,25	95

Menù nidi estate 2015
grammature a crudo nette

Altre pietanze		Bambini 12/36 mesi	Adulti
<u>Frutta fresca</u>			
Banane		65	84,5/104
Mele		93	140/160
Arance		89	153/171
Pere		90	135/155
Pesche		90	135/155
Albicocche		93	140/160
Prugne		89	130/150
Clementine		87	130/145
<u>Merende</u>			
Latte		150	
Biscotti		20	
Polpa di frutta		100	
Torta margherita		40	
Torta alle mele		40	
Yogurt		125	
<u>Pane</u>			
Pane		30	60

Menù di emergenza

	Bambini 12/36 mesi	Adulti
<u>Menù di emergenza adulti freddo</u>		
Tonno	0	52
Carne in scatola	0	80
Fette biscottate	0	14,7
Polpa di frutta	0	100
<hr/>		
<u>Menù di emergenza bambini freddo</u>		
Omogeneizzato di carne	80	
Omogeneizzato di frutta	104	
Fette biscottate/Biscotti	14,7/25	
Latte	125	
<hr/>		
Biscotti	20	
Latte/Nettare di frutta	125/125	

Menù nidi estate 2015
grammature a crudo nette

<u>Menù di emergenza bambini e adulti caldo 1</u>	Bambini 12/36 mesi	Adulti
<u>Pasta agli aromi</u>		
Rosmarino	0,5	0,5
Salvia	0,5	0,5
Parmigiano Reggiano	1,8	3,6
Olio oliva extravergine	4	7
Pasta	40	80
Sale	0,2	0,4
<u>Scaglie di parmigiano Reggiano</u>		
Parmigiano Reggiano	14	45
<u>Fagiolini all'olio</u>		
Fagiolini	40	105
Olio extravergine di oliva	4	6
Sale	0,2	0,4
<u>Frutta fresca o polpa di frutta</u>		
Frutta fresca	pz 1	pz 1
Polpa di frutta	100	100
<u>Pane o fette biscottate</u>		
Pane	30	60
Fette biscottate	14,7	29,44
<u>Menù di emergenza bambini e adulti caldo 2</u>	Bambini 12/36 mesi	Adulti
<u>Pastina in brodo con verdure</u>		
Patate	30	48
Zucchine	20	32
Pastina	20	40
Carote	20	24
Cipolle	5	8
Olio extravergine di oliva	4	7
Parmigiano Reggiano	2	3
Sale	0,2	0,4
<u>Scaglie di parmigiano Reggiano</u>		
Parmigiano Reggiano	14	45
<u>Fagiolini all'olio</u>		
Fagiolini	40	105
Olio extravergine di oliva	4	6
Sale	0,2	0,4
<u>Frutta fresca o polpa di frutta</u>		
Frutta fresca	pz 1	pz 1
Polpa di frutta	100	100
<u>Pane o fette biscottate</u>		
Pane	30	60
Fette biscottate	14,7	29,44

Menù svezzamento estate 2015
grammature crudo nette

<u>BRODO VEGETALE</u>	Svezzamento 4/12 mesi
Acqua	250
Patate	24
Carote	24
Zucchine	25,5
<hr/>	
<u>CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO E CARNE</u>	Svezzamento 4/12 mesi
Acqua	250
Petto di pollo/Fesa di tacchino/Bovino adulto	41,8/41,8/37,4
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	30
Patate	24
Carote	24
Zucchine	25,5
Olio extravergine di oliva	2
<hr/>	
<u>CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO E RICOTTA</u>	Svezzamento 4/12 mesi
Acqua	250
Ricotta	30
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	30
Patate	24
Carote	24
Zucchine	25,5
Olio extravergine di oliva	2
<hr/>	
<u>CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO E LIOFILIZZATO</u>	Svezzamento 4/12 mesi
Acqua	250
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	30
Patate	24
Carote	24
Zucchine	25,5
Liofilizzato carne	10
Olio extravergine di oliva	2
<hr/>	
<u>CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO E OMOGENEIZZATO</u>	Svezzamento 4/12 mesi
Acqua	250
Omogeneizzato carne o pesce	40
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	30
Patate	24
Carote	24
Zucchine	25,5
Olio extravergine di oliva	2
<hr/>	
<u>CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO E PARMIGIANO REGGIANO</u>	Svezzamento 4/12 mesi
Acqua	250
Parmigiano reggiano	5
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	30
Patate	24
Carote	24
Zucchine	25,5
Olio extravergine di oliva	5

Menù svezzamento estate 2015
grammature crudo nette

<u>CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO E PESCE</u>	Svezzamento 4/12 mesi
Acqua	250
Merluzzo	36
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	30
Patate	24
Carote	24
Zucchine	25,5
Olio extravergine di oliva	2

<u>CREMA DI RISO - MAIS E TAPIOCA - MULTICEREALI - SEMOLINO E LENTICCHIE DECORTICATE</u>	Svezzamento 4/12 mesi
Acqua	250
Lenticchie secche decorticate	15
Crema di riso/mais e tapioca/ multicereali/semolino	25
Patate	24
Carote	24
Zucchine	25,5
Olio extravergine di oliva	5

<u>PASTINA IN BRODO VEGETALE CON CARNE</u>	Svezzamento 4/12 mesi
Acqua	250
Petto di pollo/Fesa di tacchino/Bovino adulto	41,8/41,8/37,4
Patate	24
Carote	24
Zucchine	25,5
Pastina prima infanzia	20
Olio extravergine di oliva	2

<u>PASTINA IN BRODO VEGETALE CON RICOTTA</u>	Svezzamento 4/12 mesi
Acqua	250
Ricotta	30
Patate	24
Carote	24
Zucchine	25,5
Pastina prima infanzia	20
Olio extravergine di oliva	2

<u>PASTINA IN BRODO VEGETALE CON LIOFILIZZATO</u>	Svezzamento 4/12 mesi
Acqua	250
Patate	24
Carote	24
Zucchine	25,5
Pastina prima infanzia	20
Liofilizzato carne	10
Olio extravergine di oliva	2

<u>PASTINA IN BRODO VEGETALE CON OMOGENEIZZATO</u>	Svezzamento 4/12 mesi
Acqua	250
Omogeneizzato carne o pesce	40
Patate	24
Carote	24
Zucchine	25,5
Pastina prima infanzia	20
Olio extravergine di oliva	2

Menù svezzamento estate 2015
grammature crudo nette

<u>PASTINA IN BRODO VEGETALE CON PARMIGIANO REGGIANO</u>	Svezzamento 4/12 mesi
Acqua	250
Parmigiano reggiano	5
Patate	24
Carote	24
Zucchine	25,5
Pastina prima infanzia	20
Olio extravergine di oliva	5
<hr/>	
<u>PASTINA IN BRODO VEGETALE CON PESCE</u>	Svezzamento 4/12 mesi
Acqua	250
Merluzzo	36
Patate	24
Carote	24
Zucchine	25,5
Pastina prima infanzia	20
Olio extravergine di oliva	2
<hr/>	
<u>PASTINA IN BRODO VEGETALE CON LENTICCHIE DECORTICATE</u>	Svezzamento 4/12 mesi
Acqua	250
Lenticchie decorticate	15
Patate	24
Carote	24
Zucchine	25,5
Pastina prima infanzia	15
Olio extravergine di oliva	5
<hr/>	
<u>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE</u>	Svezzamento 4/12 mesi
Banane	64
Mele	93
Pere	90
<hr/>	
<u>MERENDE</u>	Svezzamento 4/12 mesi
Yogurt	125
Omogeneizzato di frutta	104
<hr/>	
<u>MENU' DI EMERGENZA CALDO</u>	Svezzamento 4/12 mesi
<u>CREMA DI RISO E PARMIGIANO REGGIANO</u>	
Acqua	250
Parmigiano reggiano	5
Crema di riso	30
Patate	24
Carote	24
Zucchine	25,5
Olio extravergine di oliva	5
<u>Frutta</u>	
Omogeneizzato di frutta	104

TABELLE DIETETICHE

GRAMMATURE PRODOTTI

CENTRO DI PANIFICAZIONE E PRODOTTI DA FORNO

GRAMMARE A CRUDO NETTO RICETTE PANIFICIO (aggiornate al 09/06/14)

Base pizza bianca

INGREDIENTI	GRAMMATURE			
	quantitativo per una teglia = ogni teglia contiene		infanzia	primaria/secondaria/adulti
Farina	Kg	0,70845	0,07872	0,11020
Acqua	l	0,43215	0,04802	0,07265
Pasta madre	Kg	0,08501	0,00945	0,01710
Ghiaccio	Kg	0,05570	0,00619	0,00712
Olio extravergine d'oliva	l	0,04712	0,00524	0,00427
Sale	Kg	0,02181	0,00242	0,00213
Lievito	Kg	0,00142	0,00016	0,00072

Base pizza con pomodoro

INGREDIENTI	GRAMMATURE			
	quantitativo per una teglia = ogni teglia contiene		infanzia	primaria/secondaria/adulti
Farina	Kg	0,70845	0,07872	0,11020
Acqua	l	0,43215	0,04802	0,07265
Pasta madre	Kg	0,08501	0,00945	0,01710
Ghiaccio	Kg	0,05570	0,00619	0,00712
Olio extravergine d'oliva	l	0,04712	0,00524	0,00427
Sale	Kg	0,02181	0,00242	0,00213
Lievito	Kg	0,00142	0,00016	0,00072
Passata di pomodoro	Kg	0,46	0,05111	0,07156

Pane

INGREDIENTI	GRAMMATURE			
	quantitativo per 1 Kg di pane		pane 30 g	pane 50 g
Farina	Kg	0,7353	0,021600	0,036800
Acqua	l	0,4265	0,012500	0,021300
Pasta madre	Kg	0,0882	0,002600	0,004400
Lievito	Kg	0,0136	0,000400	0,000700
Sale	Kg	0,0110	0,000300	0,000600
Cereali maltati	Kg	0,0036	0,000106	0,000198

Pane integrale bio

INGREDIENTI	GRAMMATURE			
	quantitativo per 1 Kg di pane		pane 30 g	pane 50 g
Farina integrale bio	Kg	0,7576	0,0223	0,0379
Pasta madre	Kg	0,0909	0,0027	0,0045
Acqua	l	0,4621	0,0136	0,0231
Olio extravergine d'oliva	l	0,0227	0,0007	0,0011
Lievito	Kg	0,0136	0,0004	0,0007
Sale	Kg	0,0114	0,0003	0,0006
Cereali maltati	Kg	0,0057	0,0002	0,0003

Focaccia

INGREDIENTI	GRAMMATURE		
	quantitativo per 1 Kg di focaccia		focaccia 50 g
Farina	Kg	0,78432	0,039216
Acqua	l	0,44706	0,022353
Pasta madre	Kg	0,09412	0,004706
Olio extra vergine d'oliva	Kg	0,02352	0,001176
Lievito	Kg	0,01176	0,000588
Sale	Kg	0,00588	0,000294
Cereali maltati	Kg	0,00392	0,000196

Crostini con farina integrale bio

INGREDIENTI	GRAMMATURE	
	quantitativo per 1 Kg di crostini	
Farina integrale	Kg	0,5312
Farina	Kg	0,5104
Acqua	l	0,6041
Sale	Kg	0,0156
Lievito	Kg	0,0052

Muffin al cioccolato

INGREDIENTI	GRAMMATURE		
	quantitativo per 1 Kg di muffin		muffin 30 g
Farina	Kg	0,2871	0,0087
Latte intero	l	0,2475	0,0075
Zucchero	Kg	0,198	0,006
Uova pastorizzate	Kg	0,1221	0,0037
Burro	Kg	0,099	0,003
Cioccolato fondente	Kg	0,0495	0,0015
Cacao amaro	Kg	0,0495	0,0015
Lievito	Kg	0,0099	0,0003

Muffin alle mele

INGREDIENTI	GRAMMATURE			
	quantitativo per 1 Kg di muffin		muffin 30 g	muffin 50 g
Farina	Kg	0,364	0,0110	0,0182
Zucchero	Kg	0,242	0,0073	0,0121
Latte intero	l	0,134	0,0041	0,0067
Uova pastorizzate	Kg	0,108	0,0033	0,0054
Burro	Kg	0,08	0,0024	0,004
Mele	Kg	0,188	0,0057	0,0094
Lievito	Kg	0,016	0,0005	0,0008