

RISTORAZIONE SCOLASTICA 2019-2020 (autunno/inverno) **Tabella dietetica con grammature di riferimento dei principali alimenti**

1	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti	2	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti	3	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti	4	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti	5	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti
PINZIMONIO / VERDURA CRUDA					PASTA DI SEMOLA POMODORO E VERDURE					RISO AL POMODORO E LENTICCHIE					BRODO VEGETALE CON PASTINA DI SEMOLA					PENNETTE ALL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA				
Verdure miste di stagione(sedano)	30/80	40/100	50/150	60/200	Pasta di semola	50	60	80	100	Riso	50	60	80	100	Pasta di semola	25	30	40	50	Pasta di semola	50	60	80	100
Polpa di pomodoro					Polpa di pomodoro	40	45	50	55	Polpa di pomodoro	40	45	50	55	Pomodoro	10	12	14	16	Olio EVO	4	5	6	7
Succo di limone	0,1	0,1	0,2	0,2	Verdure di stagione	15	15	20	25	Legumi (lenticchie)	25	30	35	40	Carote	8	10	11	12	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2
Olio EVO	3	4	5	7	Carote	5	5	6	8	Carote	3	4	5	6	Cipolla	5	6	7	8	Parmig. / Grana	5	6	7	8
Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Cipolla	1,5	2	2	2,5	Cipolla	1,5	2	2	2,5	Sedano	3	4	4	5					
					Olio EVO	1	1	1,2	1,4	Olio EVO	0,8	1	1,2	1,4	Olio EVO	1	1	2	3					
					Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	Sale IODATO	QB	QB	0,1	0,2					
					Parmig. / Grana	5	6	7	8	Parmig. / Grana	5	6	7	8	Parmig. / Grana	5	6	7	8					
					CREMA DI VERDURE CON PASTINA (N.I)																			
LASAGNE AL RAGÙ DI MANZO					PESCE* GRATINATO AL FORNO					BURGER DI VERDURA					BOCCONCINI DI POLLO GRATINATI AL FORNO					POLPETTINE DI PESCE*				
Sfoglie pasta uovo	20	25	30	35	Pesce*(Merluzzo, Halibut, Platessa)					Verdura cotta	40	45	50	55	Pollo/Tacchino	50	60	70	80					
Polpa di pomodoro	30	40	50	55		60	70	100	140	Ricotta vaccina	20	30	40	50	Pangrattato	4	5	6	7	Halibut* (pesce*)	16	22	25	35
Manzo/Vitellone	15	20	25	30	Pangrattato	4	5	6	7	Patate	5	6	8	10	Farina di mais	2	2	4	4	Merluzzo*	16	22	25	35
Carote	3	3,5	4	5	Olio EVO	2	2,5	3	4	Uovo pastorizz.	8	10	11	12	Olio EVO	1	1	2	3	Patate	8	10	15	22
Cipolla	2	2	2,5	3	Prezzemolo	2	2	2,5	3	Parm. / Grana	4	4,5	5	6	Sale profumato	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Ricotta vaccina	7	9	12	14
Sedano	1	1	1,5	2	Sale IODATO	0,2	0,2	0,3	0,4	Olio EVO	2	2	2,5	3,8					Uovo pastorizz.	4	5	7,5	9	
Olio EVO	1	1	2	3	Aglio	QB	QB	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,2	0,3					Olio evo	1	1,5	2	2	
Latte	110	130	140	150															Porro	0,4	0,4	0,5	0,6	
Farina di grano	5	9	10	11															Succo di limone	0,2	0,2	0,3	0,3	
Parm. / Grana	3	6	7	9															Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3	
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,2	0,3																				
Noce Moscata	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.																				
MACEDONIA DI VERDURA/ VERDURA COTTA					VERDURA CRUDA					PINZIMONIO/ VERDURA CRUDA					PURE' DI PATATE E ZUCCA					INSALATA VERDE E FRUTTA A GUSCIO				
Verdura fresca di stagione (sedano)	80	100	150	200	Verdura fresca di stagione (sedano)	30/80	40/100	50/150	60/200	Verdura fresca di stagione (sedano)	30/80	40/100	50/150	60/200	Patate	60/80	100	120	140	Verdura fresca di stagione(sedano)	30	40	50	60
Olio EVO	4	4	5	7	Olio EVO	4	4	5	7	Olio EVO	4	4	5	7	Latte	7	9,5	11	12	Olio EVO	4	4	5	7
Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Parmigiano	4	6	7	9	Frutta a guscio	5	5	5	5
															Sale IODATO	0,1	0,2	0,3	0,3	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB
															\$ PURE' DI PATATE/ PATATE LESSE									
PANE FRUTTA FRESCA	30 100	40 150	50 150	60 200	PANE INTEGR. FRUTTA FRESCA	30 100	40 150	50 150	60 200	PANE FRUTTA FRESCA	30 100	40 150	50 150	60 200	PANE FRUTTA FRESCA	30 100	40 150	50 150	60 200	PANE INTEG FRUTTA FRESCA	30 100	40 150	50 150	60 200

RISTORAZIONE SCOLASTICA 2019-2020 (autunno/inverno)

Tabella dietetica con grammature di riferimento dei principali alimenti

6	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti	7	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti	8	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti	9	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti	10	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti
FUSILLI INTEGRALI ALL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA					PINZIMONIO					GRAMIGNA ALL'ORTOLANA					SEDANINI AL POMODORO					PASSATO DI LEGUMI E VERDURE MISTE CON ORZO/MIGLIO/FARRO				
Pasta di semola int.	50	60	80	100	Verdure miste di stagione(sedano)	80	100	150	200	Pasta di semola	50	60	80	100	Pasta di semola	50	60	80	100	Orzo/miglio/farro	20	25	30	40.
Olio EVO	4	5	6	7						Pomodoro	35	40	45	50	Polpa di pomodoro	40	45	50	55	Fagioli*	45	50	55	60
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	Succo di limone	0,1	0,1	0,2	0,2	Carote	13	15	18	20	Carote	20	25	30	35	Piselli*	15	20	25	30
Parmig. / Grana	5	6	7	8	Olio EVO	3	4	5	7	Porro fresco	8	8,5	9	10	Cipolla	3	5	6	7	Verdure miste*	25	25	25	25
					Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Cavolfiore	4	5	6	8	Sedano	1	2	2	2,5	Carote	4	5	5	5
										Sedano	3	5	6	7	Olio EVO	0,5	1	1,2	1,4	Cipolla	3	4	4	4
										Olio EVO	0,5	1	1,2	1,4	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	Sedano	2	3	3	3
FUSILLI ALL'OLIO (N)										Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	Parmig. / Grana	5	6	7	8	Olio EVO	2	3	3	3
\$PASTA DI SEMOLA ALLE ERBE AROMATICHE										Parmig. / Grana	5	6	7	8					Sale IODATO	1	1	1,5	1,5	
																			Parmig. / Grana	5	6	7	8	
POLPETTONE DI TACCHINO AL FORNO					PASSATELLI IN BRODO DI VERDURA					BOCCONCINI DI PESCE GRATINATI AL FORNO					FORMAGGIO					PIZZA AL POMODORO				
Tacchino	40	50	55	64	Uovo pastorizz.	30	34	39	43	Pesce*	60	70	90	140	Asiago	20	40	50	60	Farina di grano	30	40	50	60
Pangrattato	4	5	6	7	Pangrattato	22	28	33	36	Pangrattato	4	5	6	7	Caciotta	20	40	50	60	Polpa di pomodoro	30	35	45	55
Uovo pastorizz.	8	10	12	14	Parmigiano	22	28	33	36	Olio EVO	2	2,5	3	4	Grana Padano	20	30	40	50	Olio EVO	3	4	5	6
Patate	4	6	8	12	Succo di limone	0,5	0,6	0,7	0,8	Prezzemolo	2	2	2,5	3	Mozzarelline	30	45	60	75	Lievito Secco	2	3	3,5	4
Ricotta	8	8	10	12	Sale IODATO	Q.B.	0,2	0,3	0,4	Sale IODATO	QB	0,1	0,2	0,3	Squacquerone	40	60	70	90	Capperi	0,3	0,6	1	1,2
Sale	0,2	0,2	0,2	0,2	Noce Moscata	Q.B.	Q.B	QB	Q.B.	Aglio	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Stracchino	40	60	70	90	Origano	0,1	0,2	0,5	1
Prezzemolo	0,3	0,3	0,3	0,3	Verdure miste*	20	25	28	30										Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3	
Brodo Vegetale	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Carote	4	5	6	7															
					Sedano	2	3	3	4															
					Cipolla	2	3	3	4															
					Olio EVO	1	2	2	3															
\$ SVIZZERA DI TACCHINO					\$ CAPPELLETTI IN BRODO VEGETALE										PESCE GRATINATO AL FORNO (N.I.)									
VERDURA GRATINATA AL FORNO					PATATE CON PANGRATTATO					VERDURA CRUDA					PINZIMONIO/ VERDURA CRUDA					VERDURA CRUDA				
Verdura	80	100	150	200	Patate	80/120	150	200	250	Verdura fresca di stagione (sedano)	30/80	40/100	50/150	60/200	Verdura fresca di stagione (sedano)	30/80	40/100	50/150	60/200	Verdura fresca di stagione (sedano)	30/80	40/100	50/150	60/200
Pangrattato	1	1,5	2	3	Pangrattato	5	6	7,5	10	Olio EVO	4	4	5	7	Olio EVO	4	4	5	7	Olio EVO	4	4	5	7
Parmigiano	2	3	4	5	Olio EVO	4	5	6	7	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB
Olio EVO	2	3	4	5																				
Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,2																				
PANE INTEGR.	30	40	50	60	PANE	30	40	50	60	PANE INTEGR.	30	40	50	60	PANE	30	40	50	60	PANE	/	/	/	/
FRUTTA FRESCA	100	150	150	200	FRUTTA FRESCA	100	150	150	200	FRUTTA FRESCA	100	150	150	200	FRUTTA FRESCA	100	150	150	200	FRUTTA FRESCA	100	150	150	200

RISTORAZIONE SCOLASTICA 2019-2020 (autunno/inverno)

Tabella dietetica con grammature di riferimento dei principali alimenti

11	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti	12	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti	13	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti	14	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti	15	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti	
PENNETTE / SPAGHETTI ALLE ERBE AROMATICHE					PASSATO DI FAGIOLI CON PASTINA DI SEMOLA					RISO ALLA ZUCCA					TORTIGLIONI ALLE VERDURE					PINZIMONIO					
Pasta di semola	50	60	80	100	Pasta di semola	20	25	35	40	Riso	50	60	80	100	Pasta di semola	50	60	80	100	Verdure miste di stagione(sedano)	80	100	150	250	
Olio EVO	5	6	7	8	Fagioli secchi	25	30	35	40	Zucca gialla	25	30	35	40	Polpa di pomodoro	40	45	50	55						
Basilico	0,5	1	1	2	Carote	5	5	6	7	Cipolla	3	3	4	5	Verdure di stagione	15	15	20	25	Succo di limone	0,1	0,1	0,2	0,2	
Erba Cipollina	0,5	1	1	2	Salvia	3	4	5	5	Olio EVO	4	5	6	7	Carote	5	5	6	8	Olio EVO	3	4	5	7	
Prezzemolo	QB	0,5	0,5	1	Rosmarino	3	4	5	5	Brodo vegetale	QB	QB	QB	QB	Cipolla	1,5	2	2	2,5	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	Cipolla	2	3	4	5	Sale IODATO	QB	QB	0,1	0,2	Olio EVO	1	1	1,2	1,4						
Parmig. / Grana	5	6	7	8	Sedano	2	3	3	4	Parmig. / Grana	5	6	7	8	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2						
					Olio EVO	2	2	3	3						Parm./ Grana	5	6	7	8						
					Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2																
					Parmig. / Grana	5	6	7	8	\$ RISO ALLE ZUCCHINE/SPINACI/Z AFFERANO					CREMA DI VERDURE CON CROST/PAST INT (N.I)										
					\$ CREMA DI CECI																				
BURGER DI PESCE					CROCCHETTE DI VERDURA E RICOTTA					COTOLETTA DI MAIALE AL FORNO					PESCE* GRATINATO AL FORNO					PASTA RIPIENA ALL'UOVO AL RAGÙ DI TACCH./CONIGLIO					
Pesce*	45	55	80	120	Verdure	40	45	50	55	Lombo di maiale	50	60	70	80	Pesce*(Merluzzo, Halibut, Platessa)	60	70	100	140	Pasta ripiena all'uovo	90	120	140	160	
Patate	16	18	20	22	Ricotta vaccina	20	30	40	50	Pangrattato	5	7	10	12					Polpa di pomodoro	30	40	50	55		
Uovo pastorizz.	6	8	9	10	Patate	5	6	8	10	Uovo pastorizz.	7	8	9	10	Pangrattato	4	5	6	7	Tacchino/Coniglio	15	20	25	30	
Olio EVO	2	2,5	3	4	Uovo pastorizz.	8	10	11	12	Olio EVO	2	3	4	6	Olio EVO	2	2,5	3	4	Carote	3	3,5	4	5	
Prezzemolo	2	2	2,5	3	Parm. / Grana	4	4,5	5	6	Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3	Prezzemolo	2	2	2,5	3	Cipolla	2	2	2,5	3	
Sale IODATO	0,2	0,2	0,3	0,4	Olio EVO	2	2	2,5	3,8						Sale IODATO	0,2	0,2	0,3	0,4	Sedano	1	1	1,5	2	
Aglio	QB	QB	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3						Aglio	QB	QB	Q.B.	Q.B.	Olio EVO	1	1	2	3	
																				Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3	
																				Parmig./ Grana	5	6	7	8	
VERDURA CRUDA					PINZIMONIO/ VERDURA CRUDA					VERDURE* COTTE ALL'OLIO EVO					INSALATA MISTA					VERDURA GRATINATA AL FORNO					
Verdura fresca di stagione (sedano)	30/80	40/100	50/150	60/200	Verdura fresca di stagione (sedano)	30/80	40/100	50/150	60/200	Verdure	80	100	150	60	Verdura fresca di stagione (sedano)	30	40	50	60	Verdura	80	100	150	200	
Olio EVO	4	4	5	7	Olio EVO	4	4	5	7	Olio EVO	3	4	5	7	Olio EVO	4	4	5	7	Pangrattato	1	1,5	2	3	
Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Sale IODATO	0,1	0,1	0,2	0,2	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Parmigiano	2	3	4	5	
																				Olio EVO	2	3	4	5	
																				Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,2	
PANE	30	40	50	60	PANE	30	40	50	60	PANE INTEGR.	30	40	50	60	PANE	30	40	50	60	PANE INTEGR.	30	40	50	60	
FRUTTA FRESCA	100	150	150	200	FRUTTA FRESCA	100	150	150	200	FRUTTA FRESCA	100	150	150	200	FRUTTA FRESCA	100	150	150	200	FRUTTA FRESCA	100	150	150	200	

RISTORAZIONE SCOLASTICA 2019-2020 (autunno/inverno) **Tabella dietetica con grammature di riferimento dei principali alimenti**

16	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti	17	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti	18	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti	19	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti	20	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti
MEZZE MANICHE CON LEGUMI AL POMODORO					SEDANINI ALL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA					CREMA DI SEDANO E CAROTE CON COUS COUS					PINZIMONIO					BRODO VEGETALE CON PASTINA DI SEMOLA				
Pasta di semola	50	60	80	100	Pasta di semola	50	60	80	100	Cous cous	20	25	30	40	Verdure miste di stagione(sedano)	80	100	150	250	Pasta di semola	25	30	40	50
Polpa di pomodoro	40	45	50	55	Olio EVO	4	5	6	7	Patate	50	55	60	65	Succo di limone	0,1	0,1	0,2	0,2	Pomodoro	10	12	14	16
Legumi secchi(fag. ceci,lenticchie, ecc.)	25	30	35	40	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	Sedano	12	15	18	22	Olio EVO	3	4	5	7	Carote	8	10	11	12
Carote	3	4	5	6	Parmig. / Grana	5	6	7	8	Carote	5	6	7	8	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Cipolla	5	6	7	8
Cipolla	2	2	2	2,5						Cipolla	3	3	3	3,5					Sedano	3	4	4	5	
Olio EVO	1	1	1,2	1,4						Olio EVO	2	2	2,5	3					Olio EVO	1	1	2	3	
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2						Sale IODATO	1	1	1,5	1,5					Sale IODATO	QB	QB	0,1	0,2	
Parmig. / Grana	5	6	7	8						Parmig./ Grana	5	6	7	8					Parmig./ Grana	5	6	7	8	
SFORMATO DI VERDURA					ARROSTO DI TACCHINO AL FORNO					FORMAGGIO					PASTA SECCA ALL'UOVO AL RAGÙ DI PESCE					POLPETTE DI MANZO AL POMODORO				
Uovo pastorizz.	32	38	42	48	Tacchino	50	60	70	80	Squacquerone	40	60	70	90	Pasta secca uovo	40	50	60	70	Manzo	40	50	60	70
Vedure	20	24	28	31	Carote	10	15	20	25	Stracchino	40	60	70	90	Polpa di pomodoro	50	55	60	65	Uovo pastorizz.	6	8	9	10
Latte	12	16	20	23	Sedano	8	10	12	14						Halibut	15	10	12	14	Patate	4	6	8	10
Farina di grano	1	1,5	2	3	Cipolla	4	5	6	7						Gamberetti	/	18	20	22	Olio EVO	2	2,4	3,6	4
Parm. / Grana	6	8	10	12	Olio EVO	1	1	1	2						Seppia	8	7	8	9	Sale IODATO	0,1	0,1	0,2	0,2
Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3	Sale profumato	1	1	1,5	2						Cipolla	2	3	3	4	Sale profumato	0,1	0,2	0,3	0,3
					SALSA										Olio EVO	0,5	0,5	0,8	1	SALSA				
					Carote	10	12	12	14						Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3	Pomodoro	50	55	60	65
					Sedano	4	6	6	6						Prezzemolo	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Carote	1	2	2	3
					Cipolla	4	6	6	6						Aglio	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Cipolla	1	2	2	3
					Brodo vegetale	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.											Olio EVO	0,3	0,5	0,6	0,7
					POLPETTINE DI PESCE (N.I.)																			
PINZIMONIO/ VERDURA CRUDA					VERDURE* COTTE ALL'OLIO EVO					INSALATA VERDE E FRUTTA A GUSCIO					VERDURA GRATINATA AL FORNO					PURE' DI PATATE E CAROTE				
Verdura fresca di stagione (sedano)	30/80	40/100	50/150	60/200	Verdure	80	100	150	60	Verdura fresca di stagione(sedano)	30	40	50	60	Verdura	80	100	150	200	Patate	60/80	100	120	140
Olio EVO	4	4	5	7	Olio EVO	3	4	5	7	Olio EVO	4	4	5	7	Pangrattato	1	1,5	2	3	Carote	20	25	30	40
Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Sale IODATO	0,1	0,1	0,2	0,2	Frutta a guscio	5	5	5	5	Parmigiano	2	3	4	5	Latte	7	9,5	11	12
										Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Olio EVO	2	3	4	5	Parmigiano	4	6	7	9
															Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,2	Sale IODATO	0,1	0,2	0,3	0,3
																				§ PATATE LESSE				
PANE	30	40	50	60	PANE INTEGR.	30	40	50	60	PIADINA/SPIAN.	30	40	50	60	PANE	30	40	50	60	PANE INTEG	30	40	50	60
FRUTTA FRESCA	100	150	150	200	FRUTTA FRESCA	100	150	150	200	FRUTTA FRESCA	100	150	150	200	FRUTTA FRESCA	100	150	150	200	FRUTTA FRESCA	100	150	150	200

RISTORAZIONE SCOLASTICA 2019-2020 (autunno/inverno) **Tabella dietetica con grammature di riferimento dei principali alimenti**

21	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti	22	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti	23	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti	24	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti	25	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti
RISO ALLA PARMIGIANA					PIPE AL POMODORO E PISELLI					PASSATO DI VERDURA CON DITALINI					GNOCCHI DI PATATE CON SALSА ROSATA					MEZZE PENNE ALL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA				
Riso	50	60	80	100	Pasta di semola	50	60	80	100	Pasta di semola	20	25	30	40	Gnocchi di patata	100	150	180	200	Pasta di semola	50	60	80	100
Latte	8	9	10	11	Polpa di pomodoro	40	45	50	55	Verdure miste*	50	60	80	100	Polpa di pomodoro	40	45	50	55	Olio EVO	4	5	6	7
Brodo vegetale	QB	QB	QB	QB	Piselli*	30	45	60	75	Carote	2	5	5	6	Latte	10	11	12	14	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2
Sale IODATO	QB	QB	0,1	0,2	Carote	3	4	5	6	Cipolla	2	4	4	5	Carote	3	3	4	5	Parmig. / Grana	5	6	7	8
Parmig./ Grana	6	7	8	9	Cipolla	2	2	2	2,5	Sedano	1	3	3	4	Cipolla	2	2	2	2,5					
					Olio EVO	1	1	1,2	1,4	Olio EVO	2	3	3	4	Sedano	1,5	1,5	2	3					
					Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	Farina di grano	0,5	1	1,1	1,2					
CREMA DI VERD CON RISO/ORZO/FARRO (N.I.)					Parmig. / Grana	5	6	7	8	Parmig. / Grana	5	6	7	8	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2					
SRISO ZAFFERANO (P.S.)															FUSILLI CON SALSА ROSATA (N.)	5	6	7	8					
BOCCONCINI DI POLLO ALLA CACCIATORA					FRITTATA AL FORNO					PIZZA MARGHERITA					PROSCIUTTO CRUDO					COTOLETTA DI PLATESSA AL FORNO				
Pollo	50	60	70	80	Uovo pastorizz.	40	48	52	60	Farina di grano	30	40	50	60	Prosciutto crudo	25	30	35	40	Platessa*	60	70	90	140
Olio EVO	4	5	6	7	Latte	15	20	25	30	Polpa di pomodoro	20	24	30	40					Pangrattato	7	10	12	15	
Sale Profumato	0,1	0,2	0,3	0,3	Parmig. / Grana	4	5	6	7	Mozzarella	25	30	35	40					Uovo pastorizz.	5	6	7	9	
SALSA					Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3	Olio EVO	3	4	5	6					Olio EVO	4	5	6	8	
Polpa di pomodoro	35	40	45	50						Lievito Secco	2	3	3,5	4					Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3	
Carote	6	6	6	6						Capperi	0,3	0,6	1	1,2										
Cipolla	1	2	2	2						Origano	0,1	0,2	0,5	1										
Sedano	1	1,5	2	2						Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3										
Olio EVO	1	1,2	1,5	2																				
Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3	SBROTOLO DI FRITTATA AL FORNO										BOCCONCINI DI PESCE AL FORNO (N.I.)									
VERDURE* COTTE ALL'OLIO EVO					FAGIOLINI ALL'OLIO EXTRAV D'OLIVA					VERDURA CRUDA					PINZIMONIO/ VERDURA CRUDA					PINZIMONIO/ VERDURA CRUDA				
Verdure	80	100	150	60	Fagiolini*	30	40	50	60	Verdura fresca di stagione(sedano)	30/80	40/100	50/150	60/200	Verdura fresca di stagione(sedano)	30/80	40/100	50/150	60/200	Verdura fresca di stagione(sedano)	30/80	40/100	50/150	60/200
Olio EVO	3	4	5	7	Olio EVO	4	4	5	7	Olio EVO	4	4	5	7	Olio EVO	4	4	5	7	Olio EVO	4	4	5	7
Sale IODATO	0,1	0,1	0,2	0,2	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
VERDURA GRATINATA AL FORNO																								
PANE INTEGR. FRUTTA FRESCA	30 100	40 150	50 150	60 200	PANE FRUTTA FRESCA	30 100	40 150	50 150	60 200	PANE FRUTTA FRESCA	/ 100	/ 150	/ 150	/ 200	PANE INTEGR. FRUTTA FRESCA	30 100	40 150	50 150	60 200	PANE FRUTTA FRESCA	30 100	40 150	50 150	60 200