

RISTORAZIONE SCOLASTICA 2023-2024 (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
FUSILLI ALL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA					ANTIPASTO VERDURE CRUDE					PASSATO DI LEGUMI E VERDURE MISTE CON ORZO					SEDANINI ALLE ERBE AROMATICHE E FR A GUSCIO					PENNE INTEGRALI ALLE VERDURE				
<i>Pasta di semola</i>	50	60	80	100	Verdure fresche	80	100	150	250	Orzo	20	25	30	40	<i>Pasta di semola</i>	50	60	80	100	<i>Pasta di semol int</i>	50	60	80	100
Olio EVO	4	5	6	7	Olio EVO	3	4	5	7	Fagioli*	35	50	55	40	Olio EVO	5	6	7	8	Polpa di pomod	40	45	50	55
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Piselli*	15	20	25	60	Basilico	0,5	1	1	2	Verdure di stagione	15	15	20	25
<i>Parmig. / Grana</i>	5	6	7	8						Verdure miste*	15	20	25	40	Erba Cipollina	0,5	1	1	2	Carote	5	5	6	8
										Carote	4	5	5	5	Prezzemolo	QB	QB	QB	QB	Cipolla	1,5	2	2	2,5
										Cipolla	3	4	4	4	Maggiorana	QB	QB	QB	QB	Olio EVO	1	1	1,2	1,4
										Sedano	2	3	3	3	Timo	QB	QB	QB	QB	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2
										Olio EVO	2	3	3	3	Rucola fresca	QB	QB	QB	QB	<i>Parmig. / Grana</i>	5	6	7	8
										Sale IODATO	1	1	1,5	1,5	Pinoli/Mandorle	3	5	6	7					
										<i>Parmig. / Grana</i>	5	6	7	8	Parmig. / Grana	5	6	7	8					
BRODO VEGETALE CON PASTINA (N.)																								
COTOLETTA DI PLATESSA AL FORNO					LASAGNE AL RAGÙ DI MANZO					PIZZA AL POMODORO					FORMAGGIO					ARROSTO DI TACCHINO AL LIMONE				
<i>Platessa*</i>	60	70	90	140	<i>Sfoglie pasta uovo</i>	20	25	30	35	<i>Farina di grano</i>	40	55	60	65	<i>Asiago</i>	20	40	50	60	Tacchino	50	60	70	80
<i>Pangrattato</i>	7	10	12	15	Polpa di pomodoro	30	40	50	55	Polpa di pomodoro	30	35	40	45	<i>Caciotta</i>	20	40	50	60	Carote	10	15	20	25
<i>Uovo pastorizz.</i>	5	6	7	9	Manzo/Witellone	15	20	25	30	Olio EVO	3	4	5	6	<i>Grana Padano</i>	20	30	40	50	<i>Sedano</i>	8	10	12	14
Olio EVO	4	5	6	8	Carote	3	3,5	4	5	Lievito Secco	2	3	5	6	<i>Mozzarelline</i>	30	45	60	75	Cipolla	4	5	6	7
Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3	Cipolla	2	2	2,5	3	Origano	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	<i>Squacquerone</i>	40	60	70	90	Olio EVO	2	2	3	4
					<i>Sedano</i>	1	1	1,5	2	Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3	<i>Stracchino</i>	40	60	70	90	Sale profumato	1	1	1,5	2
					Olio EVO	1	1	2	3											Succo di limone	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
					Latte	110	130	140	150															
					<i>Farina di grano</i>	5	9	10	11															
					<i>Parm. / Grana</i>	3	6	7	9															
					Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,2	0,3															
INSALATA MISTA E FRUTTA A GUSCIO					PATATE AL FORNO					VERDURA CRUDA					VERDURA CRUDA					VERDURE COTTE ALL'OLIO EVO				
Verdura fresca di stagio	30/80	40/100	50/150	60/200	Patate	80/100	120	140	160	Verdura fresca di stagione	30/80	40/100	50/150	60/200	Verdura fresca di stagione	30/80	40/100	50/150	60/200	Verdure fresc/	80	100	150	200
Olio EVO	4	4	5	7	Olio EVO	4	5	6	7	Olio EVO	4	4	5	7	Olio EVO	4	4	5	7	Verdure* (<i>sedano</i>)				
<i>Frutta a guscio</i>	5	10	15	20	Sale profumato	0,1	0,2	0,3	0,3	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Olio EVO	3	4	5	7
Sale IODATO	QB	QB	QB	QB																Sale IODATO	0,1	0,1	0,2	0,2
					§§MACEDONIA DI VERDURE																			
PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	30	40	50	60	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	30	40	50	60	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	//	//	//	//	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)		40	50	60	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	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 2023-2024 (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
PASTA DI SEMOLA CON SALSIA DI CAROTE/VERDURE					PASSATO DI LEGUMI CON DITALINI					PENNETTE/SPAGHETTI AL POMODORO					BRODO VEGETALE CON PASTINA DI SEMOLA (N.I.)					RISO ALLA ZUCCA				
<i>Pasta di semola</i>	50	60	80	100	<i>Pasta di semola</i>	20	25	35	40	<i>Pasta di semola</i>	50	60	80	100	<i>Pasta di semola</i>	25	30	40	50	Riso	50	60	80	100
Carote /Altra Verdura	40	50	65	80	Legumi secchi	25	30	35	40	Polpa di pomod	40	45	50	55	Pomodoro	10	12	14	16	Zucca gialla	25	30	35	40
Cipolla	4	5	6	8	Carote	5	5	6	7	Carote	20	25	30	35	Carote	8	10	11	12	Cipolla	3	3	4	5
Latte	10	15	20	25	Salvia	3	4	5	5	Cipolla	3	5	6	7	Cipolla	5	6	7	8	Olio EVO	4	5	6	7
Prezzemolo	QB	QB	QB	QB	Rosmarino	3	4	5	5	Sedano	1	2	2	2,5	Sedano	3	4	4	5	Brodo vegetale (sedano)	QB	QB	QB	QB
Olio EVO	3	5	6	7	Cipolla	2	3	4	5	Olio EVO	0,5	1	1,2	1,4	Olio EVO	1	1	2	3	Sale IODATO	QB	QB	0,1	0,2
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	Sedano	2	3	3	4	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	Olio EVO	2	2	3	3	Parmig. / Grana	5	6	7	8	Parmig./ Grana	5	6	7	8					
					Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2															
					Parmig. / Grana	5	6	7	8															
SANTIPASTO DI VERDURA CRUDA															PASTA DI SEMOLA ALL'OLIO EVO (P.S.)									
SPEZZATINO DI MANZO					SFORMATO DI VERDURA					BURGER DI PESCE CON SALSIA AL PREZZEMOLO					BOCCONCINI DI POLLO GRATINATI AL FORNO					FORMAGGIO				
Manzo	50	60	70	80	<i>Uovo pastorizz.</i>	20	25	30	35	<i>Pesce*</i>	45	55	80	120	Pollo	50	60	70	80	<i>Asiago</i>	20	40	50	60
Polpa di pomodoro	20	25	30	35	Vedure*	20	24	28	31	Patate	16	18	20	22	<i>Pangrattato</i>	4	5	6	7	<i>Caciotta</i>	20	40	50	60
Sedano	3	4	5	6	Patate	10	12	20	25	<i>Uovo pastorizz.</i>	6	8	9	10	Farina di mais	2	2	4	4	<i>Grana Padano</i>	20	30	40	50
Carota	3	4	5	6	Latte	20	25	30	35	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	Olio EVO	1	1	2	3	<i>Mozzarella</i>	30	45	60	75
Cipolla	2	3	4	5	Farina di grano	1	1,5	2	3	SALSIA AL PREZZEMOLO					Sale profumato	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	<i>Squacquerone</i>	40	60	70	90
Aglio	QB	QB	Q.B.	Q.B.	Parm. / Grana	5	6	7	8	Prezzemolo	2	2	2,5	3						<i>Stracchino</i>	40	60	70	90
Olio EVO	4	5	6	7	Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3	Olio EVO	2	2,5	3	4										
Sale IODATO	QB	QB	Q.B.	Q.B.						Prezzemolo	2	2	2,5	3										
§§POLPETTE DI MANZO AL POMODORO										Sale IODATO	0,2	0,2	0,3	0,4										
§§POLENTA CON RAGÙ DI MANZO					§§PLUMCAKE DI VERDURE					§§PESCE/P AZZURRO GRATINATO CON MANDORLE					§§SCALOPPINA DI POLLO AL LIMONE									
VERDURE COTTE ALL'OLIO EVO					VERDURA CRUDA					VERDURA CRUDA E FRUTTA A GUSCIO					PURE' DI PATATE					VERDURA CRUDA				
Verdure fresc/ Verdure* (<i>sedano</i>)	80	100	150	200	Verdura fresca di stagione	30/80	40/100	50/150	60/200	Verdura fresca di stagione	30/80	40/100	50/150	60/200	Patate	70	120	140	160	Verdura fresca di stagione	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	Latte	7	9,5	11	12	Olio EVO	4	4	5	7
Sale IODATO	0,1	0,1	0,2	0,2	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Frutta a guscio	5	10	15	20	Parmigiano	4	6	7	9	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB
										Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Sale IODATO	0,1	0,2	0,3	0,3					
															VERDURA GRATINATA (P.S.)									
PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	30	40	50	60	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	30	40	50	60	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	30	40	50	60	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	30	40	50	60	PIADINA/FORNARINA	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 2023-2024 (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
RISO CON POMODORO E LEGUMI					CREMA DI VERDURE CON PASTINA					ANTIPASTO VERDURE CRUDE					FUSILLI INTEGRALI CON POMODORO E OLIVE					GRAMIGNA ALLE ERBE AROMATICHE				
					Pasta di semola	20	25	30	40	Verdure fresche	80	100	150	250	Pasta di semola	50	60	80	100	Pasta di semola	50	60	80	100
Riso	50	60	80	100	Patate	12	15	18	22	Olio EVO	3	4	5	7	Pomodoro salsa	30	40	50	55	Olio EVO	5	6	7	8
Polpa di pomod	40	45	50	55	Verdure/ Verdure *(sed	50	55	60	65	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Olive verdi e/o nere	4	6	8	10	Basilico	0,5	1	1	2
Lenticchie	10	12	15	20	Carote	5	6	7	8						Aglio/orig/basil	QB	QB	QB	QB	Erba Cipollina	0,5	1	1	2
Carote	3	4	5	6	Cipolla	3	3	3	3,5						Olio EVO	4	5	6	7	Prezzemolo	QB	QB	QB	QB
Cipolla	1,5	2	2	2,5	Olio EVO	2	2	2,5	3						Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Maggiorana	QB	QB	QB	QB
Olio EVO	0,8	1	1,2	1,4	Sale IODATO	1	1	1,5	1,5											Timo	QB	QB	QB	QB
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	Parmig./ Grana	5	6	7	8											Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2
Parmig. / Grana	5	6	7	8																Parmig. / Grana	5	6	7	8
PASSATO DI LEGUMI CON RISO (N.)															FUSILLI (N)									
CROCCHETTE DI VERDURA					PIZZA MARGHERITA					PASSATELLI IN BRODO DI VERDURA					BOCCONCINI MISTI DI PESCE GRATINATI AL FORNO					SVIZZERA AL FORNO DI TACCHINO/POLLO				
Verdura cotta	40	45	50	55	Farina di grano	40	55	60	65	Uovo pastorizz.	30	34	39	43	Pesce*	60	70	90	140	Tacchino/Pollo	40	50	60	70
Ricotta vaccina	20	30	40	50	Polpa di pomodoro	30	35	40	45	Pangrattato	22	28	33	36	Pangrattato	4	5	6	7	Patate	4	6	8	10
Patate	5	6	8	10	Mozzarella	20	25	32	38	Parmigiano	22	28	33	36	Olio EVO	2	2,5	3	4	Olio EVO	1	2	3	5
Uovo pastorizz.	5	6	7	8	Olio EVO	3	4	5	6	Succo di limone	0,5	0,6	0,7	0,8	Prezzemolo	2	2	2,5	3	Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3
Parm. / Grana	8	10	12	14	Lievito Secco	2	3	4	4	Sale IODATO	Q.B.	0,2	0,3	0,4	Sale IODATO	QB	0,1	0,2	0,3	BRODO				
Olio EVO	2	2	2,5	3,8	Origano	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Noce Moscata	Q.B.	Q.B.	QB	Q.B.	Aglio	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Carote	10	12	14	14
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,2	0,3	Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3	Verdure miste*	20	25	28	30						Sedano	6	7	8	8
										Carote	4	5	6	7						Cipolla	6	7	8	8
										Sedano	2	3	3	4										
										Cipolla	2	3	3	4										
										Olio EVO	1	2	2	3										
										§ CAPPELLETTI IN BRODO VEGETALE														
VERDURA CRUDA					VERDURA CRUDA					PATATE AL FORNO					INSALATA VERDE E FRUTTA A GUSCIO					VERDURA GRATINATA AL FORNO				
Verdura fresca di stagio	30/80	40/100	50/150	60/200	Verdura fresca di stagio	30/80	40/100	50/150	60/200	Patate	80/100	120	140	160	Verdura fresca di stagio	30	40	50	60	Verdura/ Verdura* (sedano)	80	100	150	200
Olio EVO	4	4	5	7	Olio EVO	4	4	5	7	Olio EVO	4	5	6	7	Olio EVO	4	4	5	7					
Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Sale profumato	0,1	0,2	0,3	0,3	Frutta a guscio	5	10	15	20	Pangrattato	1	1,5	2	3
															Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Parmigiano	2	3	4	5
																				Olio EVO	2	3	4	5
PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	30	40	50	60	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	//	//	//	//	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	30	40	50	60	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	30	40	50	60	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	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 2023-2024 (autunno/inverno)

Tabella dietetica con grammature di riferimento dei principali alimenti

16					17					18					19					20				
Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti		Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti		Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti		Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti		Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti	
CREMA DI SEDANO E CAROTE CON COUS COUS					GNOCCHETTI SARDI CON SALSINA ROSATA					RISO ALLE ZUCCHINE/SPINACI/CARCI OFI/RADICCHIO					PASSATO DI FAGIOLI CON DITALI					ANTIPASTO VERDURE CRUDE				
<i>Cous-cous</i>	20	25	30	40	<i>Pasta di semola</i>	50	60	80	100	Riso	50	60	80	100	<i>Pasta di semola</i>	20	25	30	40	Verdure fresche	80	100	150	250
Patate	50	55	60	65	Polpa di pomod	40	45	50	55	Zucchine/Spinaci/Carci ofi/Radicchio	25	30	35	40	Fagioli	50	60	80	100	Olio EVO	3	4	5	7
<i>Sedano</i>	12	15	18	22	<i>Latte</i>	10	11	12	14	Cipolla	3	3	4	5	Carote	2	5	5	6	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB
Carote	5	6	7	8	Carote	3	3	4	5	Olio EVO	4	5	6	7	Cipolla	2	4	4	5					
Cipolla	3	3	3	3,5	Cipolla	2	2	2	2,5	<i>Brodo vegetale (sedano)</i>	QB	QB	QB	QB	<i>Sedano</i>	1	3	3	4					
Olio EVO	2	2	2,5	3	<i>Sedano</i>	1,5	1,5	2	3	Sale IODATO	1	1,5	2	2	Olio EVO	2	3	3	4					
Sale IODATO	1	1	1,5	1,5	<i>Farina di grano</i>	0,5	1	1,1	1,2	<i>Parmig. / Grana</i>	5	6	7	8	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2					
<i>Parmig. / Grana</i>	5	6	7	8	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2						<i>Parmig. / Grana</i>	5	6	7	8					
					<i>Parmig. / Grana</i>	5	6	7	8															
					§GNOCCHI DI PATATE CON SALSINA ROSATA																			
FRITTATA CON VERDURE E PATATE					PESCE GRATINATO CON FR A GUSCIO E OLIVE					COTOLETTA DI MAIALE					FORMAGGIO					SPAGHETTI AL RAGÙ DI PESCE				
<i>Uovo pastorizz.</i>	40	48	52	60	<i>Pesce*</i>	60	70	100	140	Lombo di maiale	50	60	70	80	<i>Asiago</i>	20	40	50	60	<i>Pasta di semola</i>	40	50	60	70
<i>Latte</i>	15	20	25	30	<i>Pangrattato</i>	4	5	6	7	<i>Pangrattato</i>	5	7	8	9	<i>Caciotta</i>	20	40	50	60	Polpa di pomodoro	50	55	60	65
<i>Parmig. / Grana</i>	4	5	6	7	<i>Parmigiano</i>	2	3	4	5	<i>Uovo pastorizz.</i>	7	8	9	10	<i>Grana Padano</i>	20	30	40	50	<i>Pesce misto*</i>	25	35	40	45
Verdure	5	8	10	15	<i>Mandorle tostate</i>	5	8	10	12	Olio EVO	2	3	4	6	<i>Mozzarelline</i>	30	45	60	75	Cipolla	2	3	3	4
Patate	5	8	10	15	Olive (verdi o nere)	2	3	4	5	Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3	<i>Squacquerone</i>	40	60	70	90	Olio EVO	0,5	0,5	0,8	1
Prezzemolo	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Olio EVO	2	2,5	3	4					<i>Stracchino</i>	40	60	70	90	Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3	
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Prezzemolo	2	2	2,5	3											Prezzemolo	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
Olio EVO	5	6	7	8	Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3	Aglio	QB	QB	Q.B.	Q.B.						Aglio	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
					§PESCE AZZURRO GRATINATO AL FORNO CON FR A GUSCIO OLIV																			
§§ROTOLO DI FRITTATA																								
VERDURA CRUDA					VERDURA CRUDA					VERDURE COTTE CON CAPPERI TRITATI					VERDURA CRUDA					VERDURA GRATINATA CON PARMIGIANO E FR A GUSCIO				
Verdura fresca di stagione	30/80	40/100	50/150	60/200	Verdura fresca di stagione	30/80	40/100	50/150	60/200	Verdure fresc/ Verdure* (<i>sedano</i>)	80	100	150	200	Verdura fresca di stagione	30/80	40/100	50/150	60/200	Verdure/Verdure*	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	<i>Pangrattato</i>	1	1,5	2	3
Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Capperi	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	<i>Parmigiano</i>	8	10	12	15
										Sale IODATO	0,1	0,1	0,2	0,2						<i>Frutta a guscio</i>	5	10	15	20
																				Olio EVO	2	3	4	5
																				Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,2
PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	30	40	50	60	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	30	40	50	60	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	30	40	50	60	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	30	40	50	60	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	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 2023-2024 (autunno/inverno)

Tabella dietetica con grammature di riferimento dei principali alimenti

21					22					23					24					25																			
Nido 1-3 anni					Infanzia					Primaria					Second. Adulti					Nido 1-3 anni					Infanzia					Primaria					Second. Adulti				
CREMA DI VERDURE CON ORZO					RISO ALLA PARMIGIANA					PASSATO DI VERDURA CON PASTINA					ANTIPASTO VERDURE CRUDE					PIPE ALL'ORTOLANA																			
Orzo	20	25	30	40	Riso	50	60	80	100	Pasta di semola	20	25	30	40	Verdure fresche	80	100	150	250	Pasta di semola	50	60	80	100															
Verdure/Verdure*	20	30	40	45	Latte	8	9	10	11	Verdure miste* (sedano)	50	60	80	100	Olio EVO	3	4	5	7	Pomodoro	35	40	45	50															
Patate	20	30	40	45	Brodo vegetale (sedano)	QB	QB	QB	QB	Carote	2	5	5	6	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Carote	13	15	18	20															
Carote	5	6	7	8	Sale IODATO	QB	QB	0,1	0,2	Cipolla	2	4	4	5						Porro fresco	8	8,5	9	10															
Cipolla	3	3	3	3,5	Parmig./ Grana	6	7	8	9	Sedano	1	3	3	4						Cavolfiore	4	5	6	8															
Sedano	2	2	2,5	3						Olio EVO	2	3	3	4						Sedano	3	4	5	6															
Olio EVO	2	2	2,5	3						Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2						Olio EVO	0,5	1	1,2	1,4															
Sale IODATO	1	1	1,5	1,5						Parmig. / Grana	5	6	7	8						Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2															
Parmig./ Grana	5	6	7	8																Parmig./ Grana	5	6	7	8															
FUSILLI ALL'OLIO EVO (PRIM)					§RISO ZAFFERANO																																		
BOCCONCINI MISTI DI PESCE GRATINATI AL FORNO					BOCCONCINI DI POLLO ALLA CACCIATORA					PIZZA MARGHERITA					RAVIOLI/CAPPELLETTI/ CANNELLONI AL POMODORO					POLPETTE DI CARNE E VERDURE																			
Pesce*	60	70	90	140	Pollo	50	60	70	80	Farina di grano	40	55	60	65	Pasta ripiena all'uovo	90	120	140	160	Carne (bovino/pollo/ tacchino)	30	35	40	50															
Pangrattato	4	5	6	7	Olio EVO	4	5	6	7	Polpa di pomodoro	30	35	40	45	Polpa di pomodoro	40	45	50	55	Ricotta	10	15	20	25															
Olio EVO	2	2,5	3	4	Sale Profumato	0,1	0,2	0,3	0,3	Mozzarella	20	25	32	38	Carota	3	4	5	6	Bieta	15	20	30	40															
Prezzemolo	2	2	2,5	3	SALSA					Olio EVO	3	4	5	6	Cipolla	6	6	6	6	Uovo	3	4	5	6															
Sale IODATO	QB	0,1	0,2	0,3	Polpa di pomodoro	35	40	45	50	Lievito Secco	2	3	4	4	Olio EVO	2	2	2	2	Parmigiano/Grana	2	3	4	5															
Aglio	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Carote	6	6	6	6	Origano	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3	Olio evo	1	2	3	3															
					Cipolla	1	2	2	2	Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3	Parm. / Grana	5	6	7	8	Sale iodato	Q.B.	0,1	0,2	0,3															
					Sedano	1	1,5	2	2																														
					Olio EVO	1	1,2	1,5	2																														
					Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3																														
					§FETTINA ALLA PIZZAIOLA																																		
VERDURA CRUDA					VERDURE COTTE ALL'OLIO EVO					VERDURA CRUDA E FRUTTA A GUSCIO					MACEDONIA DI VERDURA CON PISELLI					VERDURA CRUDA																			
Verdura fresca di stagio	30/80	40/100	50/150	60/200	Verdure fresc/ Verdure* (sedano)	80	100	150	200	Verdura fresca di stagione	30/80	40/100	50/150	60/200	Verdure miste/ Verdure* (sedano)	60	100	130	150	Verdura fresca di stagione	30/80	40/100	50/150	60/200															
Olio EVO	4	4	5	7	Olio EVO	3	4	5	7	Olio EVO	4	4	5	7	Piselli	20	30	40	50	Olio EVO	4	4	5	7															
Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Olio EVO	3	4	5	7	Frutta a guscio	5	10	15	20	Olio EVO	4	4	5	7	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB															
					Sale IODATO	0,1	0,1	0,2	0,2	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB																				
PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	30	40	50	60	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	30	40	50	60	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	/	/	/	/	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	//	//	//	//	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	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 2023-2024 (autunno/inverno)

Tabella dietetica con grammature di riferimento dei principali alimenti

26	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti	27	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti	28	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti	29	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti	30	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti
BRODO VEGETALE CON PASTINA DI SEMOLA					CASERECCHE/GNOCCHETTI SARDI ALLE VERDURE					ANTIPASTO VERDURE CRUDE					CREMA DI ZUCCA CON CROSTINI/PASTINA INTEGRALE					RISO E CECI				
Pasta di semola	25	30	40	50	Pasta di semola	50	60	80	100	Verdure fresche	80	100	150	250	Pasta di semola integr	20	25	30	40	Riso	50	60	80	100
Pomodoro	10	12	14	16	Polpa di pomod	40	45	50	55	Olio EVO	3	4	5	7	Zucca	20	30	40	45	Polpa di pomodoro	40	45	50	55
Carote	8	10	11	12	Verdure di stagione	15	15	20	25	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Patate	20	30	40	45	Ceci	10	12	15	20
Cipolla	5	6	7	8	Carote	5	5	6	8						Carote	5	6	7	8	Carote	3	4	5	6
Sedano	3	4	4	5	Cipolla	1,5	2	2	2,5						Cipolla	3	3	3	3,5	Cipolla	1,5	2	2	2,5
Olio EVO	1	1	2	3	Olio EVO	1	1	1,2	1,4						Sedano	2	2	2,5	3	Olio EVO	0,8	1	1,2	1,4
Sale IODATO	QB	QB	0,1	0,2	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2						Olio EVO	2	2	2,5	3	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2
Parmig. / Grana	5	6	7	8	Parmig. / Grana	5	6	7	8						Sale IODATO	1	1	1,5	1,5	Parmig. / Grana	5	6	7	8
															Parmig./ Grana	5	6	7	8					
															GRAMIGNA ALLE ERBE AROMATICHE (P.S.)					§RISO AL POMODORO				
COTOLETTA DI MAIALE					UOVO SODO CON SALSA VERDE					SEDANINI AL RAGÙ POLLO/TACCHINO/CONIGLIO E BESCIAAMELLA GRATINATI					PESCE GRATINATO CON FRUTTA A GUSCIO					BURGER DI VERDURA				
Lombo di maiale	50	60	70	80	Uovo intero	50	50	50	50	Pasta di semola	50	60	80	100	Platessa*	60	70	100	140	Verdure/Verdure*	40	45	50	55
Pangrattato	5	7	8	9	Tonno (no nido)	/	8	9	10	Polpa di pomodoro	30	40	50	55	Pangrattato	4	5	6	7	Ricotta vaccina	20	30	40	50
Uovo pastorizz.	7	8	9	10	Capperi	0,2	0,2	0,2	0,3	Pollo/tacchino/coniglio	15	20	25	30	Parmigiano	2	3	4	5	Patate	10	15	20	25
Olio EVO	2	3	4	6	Prezzemolo	0,2	0,2	0,4	0,5	Carote	3	4	5	6	Mandorle tostate	5	8	10	12	Uovo pastorizz.	8	10	11	12
Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3	Olio EVO	5	6	7	8	Cipolla	2	2	2,5	3	Olio EVO	2	2,5	3	4	Parm. / Grana	4	4,5	5	6
					Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sedano	1	1	1,5	2	Prezzemolo	2	2	2,5	3	Olio EVO	2	2	2,5	3,8
										Olio EVO	1	1	2	3	Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3	Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3
										Latte	20	30	35	40	Aglio	QB	QB	QB.	QB.					
										Farina di grano	2	3	5	6										
										Parm. / Grana	5	6	7	9										
										Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,2	0,3										
										Noce Moscata	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	§§POLPETTE DI PESCE AL POMODORO					§BURGER DI CECI				
PURE' DI PATATE					VERDURA CRUDA					VERDURA GRATIN CON FRUTTA A GUSCIO					VERDURA CRUDA					VERDURE COTTE ALL'OLIO EVO				
Patate	70	120	140	160	Verdura fresca di stagione	30/80	40/100	50/150	60/200	Verdura/Verdura* (sedano)	80	100	150	200	Verdura fresca di stagione	30/80	40/100	50/150	60/200	Verdure fresc/	80	100	150	200
Latte	7	9,5	11	12	Olio EVO	4	4	5	7	Pangrattato	1	1,5	2	3	Olio EVO	4	4	5	7	Verdure* (sedano)				
Parmigiano	4	6	7	9	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Parmigiano	2	3	4	5	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Olio EVO	3	4	5	7
Sale IODATO	0,1	0,2	0,3	0,3						Frutta a guscio	5	10	15	20						Sale IODATO	0,1	0,1	0,2	0,2
§ PURE' PATATE E CAROTE/ PATATE E ZUCCA										Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,2										
										Olio EVO	2	3	4	5										
PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	30	40	50	60	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	30	40	50	60	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	30	40	50	60	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	30	40	50	60	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	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

§Menù alternativi (N)=Nido (N.I.)=Nido Infanzia (P.S.)=Primarie Secondarie (I.P.S.)=Infanzia Primarie Secondarie

RISTORAZIONE SCOLASTICA 2023-2024 (autunno/inverno)

Tabella dietetica con grammature di riferimento dei principali alimenti

31	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti	32	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti	33	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti	34	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti	35	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti
PASSATO DI LEGUMI E VERDURE MISTE CON ORZO/FARRO					PIPE AL POMODORO					PENNETTE ALL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA					RISO ALLA PARMIGIANA					ANTIPASTO VERDURE CRUDE				
Orzo/Farro	20	25	30	40	Pasta di semola	50	60	80	100	Pasta di semola	50	60	80	100	Riso	50	60	80	100	Verdure fresche	80	100	150	250
Fagioli*	35	50	55	40	Polpa di pomod	40	45	50	55	Olio EVO	4	5	6	7	Latte	8	9	10	11	Olio EVO	3	4	5	7
Piselli*	15	20	25	60	Carote	20	25	30	35	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	Brodo vegetale (sedano)	QB	QB	QB	QB	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB
Verdure miste*	15	20	25	40	Cipolla	3	5	6	7	Parmig. / Grana	5	6	7	8	Sale IODATO	QB	QB	0,1	0,2					
Carote	4	5	5	5	Sedano	1	2	2	2,5						Parmig./ Grana	6	7	8	9					
Cipolla	3	4	4	4	Olio EVO	0,5	1	1,2	1,4															
Sedano	2	3	3	3	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2															
Olio EVO	2	3	3	3	Parmig. / Grana	5	6	7	8															
Sale IODATO	1	1	1,5	1,5																				
Parmig. / Grana	5	6	7	8						BRODO VEGETALE CON PASTINA (N.)														
PIZZA AL POMODORO					FORMAGGIO					COTOLETTA DI PLATESSA AL FORNO					POLPETTE DI MANZO AL POMODORO					PASSATELLI IN BRODO DI VERDURA				
Farina di grano	40	55	60	65	Asiago	20	40	50	60	Platessa*	60	70	90	140	Vitellone/manzo	40	50	60	70	Uovo pastorizz.	30	34	39	43
Polpa di pomodoro	30	35	40	45	Caciotta	20	40	50	60	Pangrattato	7	10	12	15	Uovo pastorizz.	5	6	7	8	Pangrattato	22	28	33	36
Olio EVO	3	4	5	6	Grana Padano	20	30	40	50	Uovo pastorizz.	5	6	7	9	Patate	4	6	8	10	Parmigiano	22	28	33	36
Lievito Secco	2	3	5	6	Mozzarella	30	45	60	75	Olio EVO	4	5	6	8	Parmig. / Grana	5	6	7	8	Succo di limone	0,5	0,6	0,7	0,8
Origano	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Squacquerone	40	60	70	90	Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3	Olio EVO	2	2,4	3,6	4	Sale IODATO	Q.B.	0,2	0,3	0,4
Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3	Stracchino	40	60	70	90						Sale profumato	0,1	0,2	0,3	0,3	Noce Moscata	Q.B.	Q.B	QB	Q.B.
															Olio EVO	0,3	0,5	0,6	0,7	Verdure miste*	20	25	28	30
															Pomodoro	40	45	50	55	Carote	4	5	6	7
															Carote	1	2	2	3	Sedano	2	3	3	4
															Cipolla	1	2	2	3	Cipolla	2	3	3	4
																				Olio EVO	1	2	2	3
										§PESCE GRATINATO CON OLIVE E CAPPERI					§POLPETTE CARNE E VERDURE					§CAPPELLETTI IN BRODO DI VERDURE				
VERDURA CRUDA					VERDURA CRUDA					INSALATA MISTA E FRUTTA A GUSCIO					FAGIOLINI ALL'OLIO EVO					PATATE AL FORNO				
Verdura fresca di stagio	30/80	40/100	50/150	60/200	Verdura fresca di stagione	30/80	40/100	50/150	60/200	Verdura fresca di stagione	30/80	40/100	50/150	60/200	Fagiolini*	80	100	150	200	Patate	80/100	120	140	160
Olio EVO	4	4	5	7	Olio EVO	4	4	5	7	Olio EVO	4	4	5	7	Olio EVO	3	4	5	7	Olio EVO	4	5	6	7
Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Frutta a guscio	3	5	7	10	Sale IODATO	0,1	0,1	0,2	0,2	Sale profumato	0,1	0,2	0,3	0,3
										Sale IODATO	QB	QB	QB	QB										
PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.) FRUTTA FRESCA	30 100	40 150	50 150	60 200	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.) FRUTTA FRESCA	30 100	40 150	50 150	60 200	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.) FRUTTA FRESCA	30 100	40 150	50 150	60 200	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.) FRUTTA FRESCA	30 100	40 150	50 150	60 200	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.) FRUTTA FRESCA	30 100	40 150	50 150	60 200

§Menù alternativi (N)=Nido (N.I.)=Nido Infanzia (P.S.)=Primarie Secondarie (I.P.S.)=Infanzia Primarie Secondarie

RISTORAZIONE SCOLASTICA 2023-2024 (autunno/inverno)

Tabella dietetica con grammature di riferimento dei principali alimenti

36	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti	37	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti	38	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti	39	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti	40	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti
RISO ALLA ZUCCA					BRODO VEGETALE CON PASTINA DI SEMOLA					PIPE POMODORO E RICOTTA					ANTIPASTO VERDURE CRUDE					PASSATO DI LEGUMI CON CROSTINI/PASTINA (I)				
Riso	50	60	80	100	Pasta di semola	25	30	40	50	Pasta di semola	20	25	30	40	Verdure fresche	80	100	150	250	Pasta di semola/Crostini	20	25	35	40
Zucca gialla	25	30	35	40	Pomodoro	10	12	14	16	Polpa di pomodoro	30	35	40	45	Olio EVO	3	4	5	7	Legumi secchi	25	30	35	40
Cipolla	3	3	4	5	Carote	8	10	11	12	Ricotta	20	25	30	35	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Carote	5	5	6	7
Olio EVO	4	5	6	7	Cipolla	5	6	7	8	Latte	3	4	5	6						Salvia	3	4	5	5
Brodo vegetale (sedan)	QB	QB	QB	QB	Sedano	3	4	4	5	Carote	5	6	7	8						Rosmarino	3	4	5	5
Sale IODATO	QB	QB	0,1	0,2	Olio EVO	1	1	2	3	Cipolla	1,5	2	2	2,5						Cipolla	2	3	4	5
Parmig. / Grana	5	6	7	8	Sale IODATO	QB	QB	0,1	0,2	Sedano	1	2	2	2,5						Sedano	2	3	3	4
					Parmig./ Grana	5	6	7	8	Olio EVO	4	5	6	7						Olio EVO	2	2	3	3
										Sale IODATO	QB	QB	0,1	0,2						Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2
										Parmig./ Grana	5	6	7	8						Parmig. / Grana	5	6	7	8
§§RISO ALLO ZAFFERANO																				§§PASTA E FAGIOLI (P.S.)				
BOCCONCINI MISTI DI PESCE GRATINATI AL FORNO					ARISTA DI MAIALE AL LATTE					SFORMATO DI VERDURA					STROZZAPRETI AL RAGÙ DI CARNI BIANCHE					CROCCHETTE DI VERDURA				
Pesce*	60	70	90	140	Lombo di suino	50	60	70	80	Uovo pastorizz.	20	25	30	35	Strozzapreti surgelati	60/70	90	110	130	Verdura cotta	40	45	50	55
Pangrattato	4	5	6	7	Sale profumato	0,2	0,3	0,3	0,3	Vedure*	20	24	28	31	Polpa di pomodoro	30	40	50	55	Ricotta vaccina	20	30	40	50
Olio EVO	2	2,5	3	4	SALSA					Patate	10	12	20	25	Pollo/tacchino/coniglio	15	20	25	30	Patate	5	6	8	10
Prezzemolo	2	2	2,5	3	Latte	6	8	10	12	Latte	20	25	30	35	Carote	3	4	5	6	Uovo pastorizz.	5	6	7	8
Sale IODATO	QB	0,1	0,2	0,3	Farina di grano	2	3	4	5	Farina di grano	1	1,5	2	3	Cipolla	2	2	2,5	3	Parm. / Grana	8	10	12	14
Aglio	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Cipolla	1	1	1	3	Parm. / Grana	5	6	7	8	Sedano	1	1	1,5	2	Olio EVO	2	2	2,5	3,8
					Carota	1,3	1,4	1,6	2	Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3	Olio EVO	1	1	2	3	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,2	0,3
					Sedano	0,2	0,4	0,5	0,6						Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,2	0,3					
					Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.						Parm. / Grana	5	6	7	9					
§§PESCE AZZURRO GRATINATO					§§COTOLETTA DI MAIALE					§§FRITTATA CON VERDURE														
VERDURA CRUDA					PURE' DI PATATE					VERDURA CRUDA					VERDURA GRATINATA CON PARMIGIANO E FR A GUSCIO					INSALATA MISTA				
Verdura fresca di stagio	30/80	40/100	50/150	60/200	Patate	70	120	140	160	Verdura fresca di stagio	30/80	40/100	50/150	60/200	Verdure/Verdure*	80	100	150	200	Verdura fresca di stagio	30/80	40/100	50/150	60/200
Olio EVO	4	4	5	7	Latte	7	9,5	11	12	Olio EVO	4	4	5	7	Pangrattato	1	1,5	2	3	Olio EVO	4	4	5	7
Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Parmigiano	4	6	7	9	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Parmigiano	8	10	12	15	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB
					Sale IODATO	0,1	0,2	0,3	0,3						Frutta a guscio	5	10	15	20					
															Olio EVO	2	3	4	5					
															Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,2					
PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	30	40	50	60	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	30	40	50	60	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	30	40	50	60	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	30	40	50	60	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	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

§Menù alternativi (N)=Nido (N.I.)=Nido Infanzia (P.S.)=Primarie Secondarie (I.P.S.)=Infanzia Primarie Secondarie