

COMUNE DI VILAFRANCA P.TE

Provincia di Torino

Allegato B) al Capitolato d'Appalto per l'Affidamento del Servizio Mensa anno scolastico 2015/16 approvato con Determinazione n. 123 del 12/06/2015 - **Grammature.**

Scuole primarie e secondarie di I grado del Comune di Villafranca P.te

(Gli alimenti si intendono a crudo ed al netto degli scarti)

<i>DESCRIZIONE PIATTI</i>	<i>GRAMMI (per porzione)</i>	
	<i>Primaria</i>	<i>Secondaria I Grado</i>
<i>Asciutti</i>		
Pasta o riso asciutti	60	80
Farina di mais per polenta	60	80
Farina per pizza	60	80
<u><i>Pasta al pesto</i></u>		
Pasta	60	80
Pesto	15	20
Parmigiano	10	10
Olio extravergine di oliva	5	5
Aromi e sale	q.b.	q.b.
<u><i>Pasta alla pizzaiola</i></u>		
Pasta	60	80
Pomodori pelati	60	65
Parmigiano	10	10
Olio d'oliva	5	5
Origano e sale	q.b.	q.b.
<u><i>Pasta con i broccoli</i></u>		
Pasta	60	80
Pomodori pelati	60	65
broccoli	40	50
Parmigiano	10	10
Olio extravergine di oliva	5	5
Aromi e sale	q.b.	q.b.
<u><i>Pasta con melanzane</i></u>		
Pasta	60	80
Pomodori pelati	60	65
melanzane	40	50
Parmigiano	10	10
Olio extravergine di oliva	5	5
Aromi e sale	q.b.	q.b.
<u><i>Pasta con pesce (merluzzo o nocciolino o nasello)</i></u>		
Pasta	60	80
Pomodori pelati	60	65
Pesce fresco o surgelato	40	50
Olio d'oliva	5	5
Aromi e sale	q.b.	q.b.
<u><i>Pasta con ricotta</i></u>		
Pasta	60	80
Ricotta	30	40
Parmigiano	10	10
Olio d'oliva	5	5
Aromi e sale	q.b.	q.b.

<i>DESCRIZIONE PIATTI</i>	<i>GRAMMI (per porzione)</i>	
	<i>Primaria</i>	<i>Secondaria I Grado</i>
<i>Asciutti</i>		
<u><i>Pasta e legumi</i></u>		
Pasta	60	80
Legumi freschi	25	30
Cipolle, sedano, carote	20	30
Parmigiano	10	10
Olio d'oliva	5	5
Brodo vegetale, aromi e sale	q.b.	q.b.
<u><i>Pasta gratinata al forno/in salsa aurora</i></u>		
Pasta	60	80
Pomodori pelati	60	65
Besciamella		
<i>Latte parzialmente scremato</i>	15	15
<i>Farina</i>	5	5
Parmigiano	10	10
Olio d'oliva	5	5
Aromi e sale	q.b.	q.b.
<u><i>Pasta o riso agli aromi</i></u>		
Pasta o riso	60	80
Parmigiano	10	10
Olio d'oliva	5	5
Aromi (prezzemolo, basilico, rosmarino, ecc.) e sale	q.b.	q.b.
<u><i>Pasta o riso ai funghi</i></u>		
Pasta o riso	60	80
Pomodori pelati	60	65
Funghi coltivati	20	30
Parmigiano	10	10
Olio d'oliva	5	5
Aromi e sale	q.b.	q.b.
<u><i>Pasta o riso al pomodoro</i></u>		
Pasta o riso	60	80
Pomodori pelati	60	65
Parmigiano	10	10
Olio d'oliva	5	5
aromi e sale	q.b.	q.b.
<u><i>Pasta o riso alla campagnola/boscaiola</i></u>		
Pasta o riso	60	80
Pomodori pelati	60	65
Piselli	20	30
Carote, zucchine	20	30
Parmigiano	10	10
Olio d'oliva	5	5
Brodo vegetale, aromi e sale	q.b.	q.b.
<u><i>Pasta o riso alla contadina</i></u>		
Pasta o riso	60	80
Pomodori pelati	60	65
Piselli	20	30
Sedano, carote, capperi	20	30
Parmigiano	10	10
Olio d'oliva	5	5
Brodo vegetale, aromi e sale	q.b.	q.b.
<u><i>Pasta o riso alla zucca o zucchine</i></u>		
Pasta o riso	60	80
Zucca o zucchine	40	50
Parmigiano	10	10
Olio d'oliva	5	5
Brodo vegetale, aromi e sale	q.b.	q.b.

<i>DESCRIZIONE PIATTI</i>	<i>GRAMMI (per porzione)</i>	
	<i>Primaria</i>	<i>Secondaria I Grado</i>
<i>Asciutti</i>		
<u><i>Pasta o riso alle erbe aromatiche</i></u>		
Pasta o riso	60	80
Besciamella		
<i>Latte parzialmente scremato</i>	15	15
<i>Farina</i>	5	5
Parmigiano	10	10
Olio d'oliva	5	5
Aromi (prezzemolo, basilico, rosmarino, ecc.) e sale	q.b.	q.b.
<u><i>Pasta o riso burro e salvia</i></u>		
Pasta o riso	60	80
Parmigiano	10	10
Burro	5	5
Aromi (salvia) e sale	q.b.	q.b.
<u><i>Pasta o riso con carciofi</i></u>		
Pasta o riso	60	80
Pomodori pelati	60	65
Carciofi freschi o surgelati	40	50
Parmigiano	10	10
Olio d'oliva	5	5
Aromi e sale	q.b.	q.b.
<u><i>Pasta o riso con piselli</i></u>		
Pasta o riso	60	80
Pomodori pelati	60	65
Piselli freschi o surgelati	40	50
Parmigiano	10	10
Olio d'oliva	5	5
Brodo vegetale, aromi e sale	q.b.	q.b.
<u><i>Pasta o riso con ragù di verdure</i></u>		
Pasta o riso	60	80
Carote, cipolle, zucchine, sedano	40	60
Parmigiano	10	10
Olio d'oliva	5	5
aromi e sale	q.b.	q.b.
<u><i>Pasta o riso con verdure</i></u>		
Pasta o riso	60	80
Pomodori pelati	60	65
Verdure miste (carote, cipolle, sedano, ecc.)	20	30
Parmigiano	10	10
Olio d'oliva	5	5
aromi e sale	q.b.	q.b.
<u><i>Pasta o riso in bianco/ olio e parmigiano</i></u>		
Pasta o riso	60	80
Parmigiano	10	10
Olio d'oliva	5	5
aromi e sale	q.b.	q.b.
<u><i>Pizza al pomodoro</i></u>		
Farina	60	80
Pomodori pelati	60	65
Olio d'oliva	5	5
Acqua, lievito, aromi e sale	q.b.	q.b.
<u><i>Polenta al sugo di pomodoro</i></u>		
Farina di mais	60	80
Pomodori pelati	60	65
Olio d'oliva	5	5
Acqua aromi e sale	q.b.	q.b.

<i>DESCRIZIONE PIATTI</i>	<i>GRAMMI (per porzione)</i>	
	<i>Primaria</i>	<i>Secondaria I Grado</i>
<i>Asciutti</i>		
<u><i>Riso agli asparagi</i></u>		
Riso	60	80
Asparagi freschi o surgelati	40	50
Parmigiano	10	10
Olio d'oliva	5	5
Brodo vegetale, aromi e sale	q.b.	q.b.
<u><i>Riso ai carciofi (in bianco)</i></u>		
Riso	60	80
Carciofi freschi o surgelati	40	50
Parmigiano	10	10
Olio d'oliva	5	5
Brodo vegetale, aromi, sale	q.b.	q.b.
<u><i>Riso allo zafferano</i></u>		
Riso	60	80
Parmigiano	10	10
Olio d'oliva	5	5
Brodo vegetale, aromi, zafferano, sale	q.b.	q.b.
<i>In brodo</i>		
Pasta o riso o orzo perlato o crostini per minestre e passati	25	30
Pastina in brodo vegetale	35	40
<u><i>Crema di patate con pasta o orzo o riso o crostini</i></u>		
Pasta o orzo o riso o crostini	25	30
Patate	80	90
Parmigiano	10	10
Olio d'oliva	5	5
Brodo vegetale, aromi, sale	q.b.	q.b.
<u><i>Crema di zucca con pasta o orzo o riso o crostini</i></u>		
Pasta o orzo o riso o crostini	25	30
Zucca	80	90
Patate	40	50
Parmigiano	10	10
Olio d'oliva	5	5
Brodo vegetale, aromi, sale	q.b.	q.b.
<u><i>Minestra di riso o pasta con patate</i></u>		
Riso o pasta	25	30
Patate	50	60
Parmigiano	10	10
Olio d'oliva	5	5
Brodo vegetale, aromi, sale	q.b.	q.b.
<u><i>Minestra di riso primavera</i></u>		
Riso	25	30
Patate	50	60
Verdure miste	60	70
Parmigiano	10	10
Olio d'oliva	5	5
Brodo vegetale, aromi e sale	q.b.	q.b.
<u><i>Minestrina in brodo vegetale</i></u>		
Pastina	35	40
Parmigiano	10	10
Olio d'oliva	5	5
Brodo vegetale, aromi, sale	q.b.	q.b.

<i>DESCRIZIONE PIATTI</i>		
<i>In brodo</i>	<i>GRAMMI (per porzione)</i>	
	<i>Primaria</i>	<i>Secondaria I Grado</i>
<u><i>Minestrone/ passato di verdure con pasta o riso</i></u>		
Pasta o riso	25	30
Patate	50	60
Verdure miste	60	70
Parmigiano	10	10
Olio d'oliva	5	5
Brodo vegetale, aromi e sale	q.b.	q.b.
<u><i>In brodo con legumi</i></u>		
Pasta o riso o orzo perlato o crostini per minestre e passati	25	30
<u><i>Passato di legumi con pasta o orzo o riso o crostini</i></u>		
Pasta o orzo o riso o crostini	25	30
Patate	50	50
Legumi secchi	30	40
Parmigiano	10	10
Olio d'oliva	5	5
Brodo vegetale, aromi, sale	q.b.	q.b.
<u><i>Passato di verdure con pasta o orzo o riso o crostini</i></u>		
Pasta o orzo o riso o crostini	25	30
Verdure miste fresche o surgelate	80	90
Patate	40	50
Legumi secchi	10	10
Parmigiano	10	10
Olio d'oliva	5	5
aromi, sale	q.b.	q.b.
<u><i>Piatti Unici</i></u>		
in sostituzione del 1° piatto asciutto e del 2° piatto a base di carne:		
<u><i>Pasta e legumi</i></u>		
Pasta	60	80
Pomodori pelati	60	65
Legumi freschi (piselli) o surgelati	130	140
Parmigiano	10	10
Olio d'oliva	5	5
Aromi e sale	q.b.	q.b.
In sostituzione del 1° piatto asciutto e del 2° piatto a base di formaggio:		
<u><i>Pizza Margherita</i></u>		
Farina	60	80
Pomodori pelati	60	65
Mozzarella	80	90
Parmigiano	10	10
Olio d'oliva	5	5
Acqua, lievito, aromi e sale	q.b.	q.b.

In sostituzione del 1° piatto asciutto e del 2° piatto a base di formaggio e/o affettati magri:		
<u>Pizza al prosciutto e formaggio</u>		
Farina	60	80
Pomodori pelati	60	65
Prosciutto cotto	40	45
Mozzarella	40	45
Parmigiano	10	10
Olio d'oliva	5	5
Acqua, lievito, aromi e sale	q.b.	q.b.
<u>SECONDI PIATTI</u>		
<i>DESCRIZIONE PIATTI</i>	<i>GRAMMI (per porzione)</i>	
<i>Formaggi freschi e affettati magri</i>	<i>Primaria</i>	<i>Secondaria I Grado</i>
<u>Formaggi:</u>		
Ricotta	110	150
Mozzarella, stracchino, primo sale, tomini freschi, linea, cestella	90	125
Formaggi locali DOP	40	60
<u>Affettati magri:</u>		
Prosciutto cotto o crudo, bresaola, tacchino o manzo affumicato	80	80
<u>Affettati misti</u>		
Prosciutto cotto o crudo	30	30
Tacchino o manzo affumicato	25	25
Bresaola	25	25
<u>Bocconcini di formaggio cotti al forno</u>		
Ricotta	50	60
Patate	20	25
Uova pastorizzate	n. 1x 10 (5g)	n. 1x 10 (5g)
Parmigiano	10	10
Olio d'oliva	5	5
Pangrattato, aromi e sale	q.b.	q.b.
<u>Crocchette di magro cotte al forno</u>		
Ricotta	50	60
Spinaci	40	50
Patate	20	25
Uova pastorizzate	n. 1x 10 (5g)	n. 1x 10 (5g)
Parmigiano	10	10
Olio d'oliva	5	5
Pangrattato, aromi e sale	q.b.	q.b.
<u>Prosciutto cotto alla valdostana cotto al forno</u>		
Prosciutto cotto	40	40
Mozzarella	40	60
Uova pastorizzate	n. 1x 10 (5g)	n. 1x 10 (5g)
Olio d'oliva	5	5
Pangrattato, aromi e sale	q.b.	q.b.
<u>Soufflè di formaggio</u>		
Ricotta	25	30
Mozzarella	15	20
Patate	10	10
Uova pastorizzate	n. 1x 10 (5g)	n. 1x 10 (5g)
Parmigiano	10	10
Olio d'oliva	5	5
Aromi e sale	q.b.	q.b.

<i>DESCRIZIONE PIATTI</i>	<i>GRAMMI (per porzione)</i>	
<i>Formaggi freschi e affettati magri</i>	<i>Primaria</i>	<i>Secondaria I Grado</i>
<u><i>Soufflè di formaggio e prosciutto</i></u>		
Ricotta	25	30
Prosciutto cotto	15	20
Patate	10	10
Uova pastorizzate	n. 1x 10 (5g)	n. 1x 10 (5g)
Parmigiano	10	10
Olio d'oliva	5	5
Aromi e sale	q.b.	q.b.
<u>Carne</u>	<i>Grammi per porzione</i>	
	<i>Primaria</i>	<i>Secondaria</i>
Carne di bovino o pollo o tacchino o di suino	80	90
Carne per polpette	60	70
<u><i>Arrosto o bollito di bovino o tacchino o suino</i></u>		
Carne di bovino o tacchino o lonza di suino	80	90
Olio d'oliva	5	5
Aromi e sale	q.b.	q.b.
<u><i>Bocconcini di bovino o tacchino o suino in umido</i></u>		
Carne di bovino o tacchino o lonza di suino	80	90
Pomodori pelati	30	40
Carote, sedano, cipolle	20	25
Olio d'oliva	5	5
Brodo vegetale, aromi, sale	q.b.	q.b.
<u><i>Cotolette alla valdostana cotte al forno</i></u>		
Carne di pollo, tacchino, bovino	80	90
Mozzarella	25	30
Uova pastorizzate	n. 1x 10 (5g)	n. 1x 10 (5g)
Olio d'oliva	5	5
Pangrattato, aromi e sale	q.b.	q.b.
<u><i>Crocchette di pollo cotte al forno</i></u>		
Carne di pollo	60	70
Verdure miste	40	50
Patate	30	40
Uova pastorizzate	n.1 x 10 (5 gr.)	n.1 x 10 (5 gr.)
Parmigiano	10	10
Olio d'oliva	5	5
Pangrattato aromi e sale	q.b.	q.b.
<u><i>Fesa di tacchino al latte</i></u>		
Carne di tacchino	80	90
Latte parzialmente scremato	40	50
Olio d'oliva	5	5
Aromi e sale	q.b.	q.b.
<u><i>Fusello di pollo al forno</i></u>		
Carne di pollo (al netto di ossa e pelle)	80	90
Olio d'oliva	5	5
Aromi e sale	q.b.	q.b.
<u><i>Hamburger di bovino o tacchino</i></u>		
Carne di bovino o tacchino	80	90
Olio d'oliva	5	5
Aromi e sale	q.b.	q.b.

DESCRIZIONE PIATTI	GRAMMI (per porzione)	
	Primaria	Secondaria I Grado
<u>Hamburger di carne e verdure cotti al forno</u>		
Carne di bovino	80	90
Verdure miste e pomodori pelati	55	65
Uova pastorizzate	n.1 x 10 (5 gr.)	n.1 x 10 (5 gr.)
Mollica bagnata nel latte	10	10
Parmigiano	10	10
Olio d'oliva	5	5
Pangrattato, aromi e sale	q.b.	q.b.
<u>Medaglione o hamburger di tacchino alla milanese cotto al forno</u>		
Carne di tacchino	80	90
Uova pastorizzate	n.1 x 10 (5 gr.)	n.1 x 10 (5 gr.)
Olio d'oliva	5	5
Pangrattato, aromi e sale	q.b.	q.b.
<u>Petto di pollo ai ferri</u>		
Carne di pollo	80	90
Olio d'oliva	5	5
Aromi e sale	q.b.	q.b.
<u>Petto di pollo al limone</u>		
Carne di pollo	80	90
Olio d'oliva	5	5
Succo di limone, aromi e sale	q.b.	q.b.
<u>Petto di pollo burro e salvia</u>		
Carne di pollo	80	90
Burro	5	5
Aromi (salvia) e sale	q.b.	q.b.
<u>Petto di pollo o tacchino alla milanese cotto al forno</u>		
Carne di pollo o di tacchino	80	90
Uova pastorizzate	n.1 x 10 (5 gr.)	n.1 x 10 (5 gr.)
Olio d'oliva	5	5
Pangrattato aromi e sale	q.b.	q.b.
<u>Petto di pollo o tacchino o suino al limone</u>		
Carne di pollo o tacchino o lonza di suino	80	90
Olio d'oliva	5	5
Farina, limone, aromi e sale	q.b.	q.b.
<u>Petto di pollo o tacchino o suino alla pizzaiola</u>		
Carne di pollo o tacchino o lonza di suino	80	90
Pomodori pelati	30	40
Olio d'oliva	5	5
Farina, aromi e sale	q.b.	q.b.
<u>Pollo alla cacciatora</u>		
Carne di pollo (al netto di ossa e pelle)	80	90
Pomodori pelati	30	40
Olio d'oliva	5	5
Aromi e Sali	q.b.	q.b.
<u>Polpettine di bovino o pollo o tacchino in umido</u>		
Carne di pollo o tacchino o bovino	60	70
Verdure miste e pomodori pelati	55	65
Uova pastorizzate	n.1 x 10 (5 gr.)	n.1 x 10 (5 gr.)
Mollica bagnata nel latte	10	10
Parmigiano	10	10
Olio d'oliva	5	5
Pangrattato, aromi e sale	q.b.	q.b.
<u>Rolata / fesa di bovino o tacchino o suino</u>		
Carne di bovino o tacchino o suino	80	90
Olio d'oliva	5	5
Aromi e sale	q.b.	q.b.

DESCRIZIONE PIATTI	GRAMMI (per porzione)	
	Primaria	Secondaria I Grado
<u>Rotolo tricolore al forno</u> Carne di bovino o tacchino Olio d'oliva Spinaci, carote, aromi e sale	80 5 q.b.	90 5 q.b.
<u>Spezzatino / stracotto di bovino o tacchino o suino alla campagnola</u> Carne di bovino o tacchino o suino Pomodori pelati Verdure miste (carote, sedano, cipolle, ecc.) Olio d'oliva Aromi e sale	80 30 20 5 q.b.	90 40 25 5 q.b.
<u>Spezzatino di bovino o tacchino o suino</u> Carne di bovino o tacchino o suino Olio d'oliva Brodo vegetale, aromi e sale	80 5 q.b.	90 5 q.b.
<u>Supreme di tacchino al forno</u> Carne di tacchino Uova pastorizzate Olio d'oliva Aromi e sale	80 n.1 x 10 (5 gr.) 5 q.b.	90 n.1 x 10 (5 gr.) 5 q.b.
<u>PESCE</u>		
<u>Pesce</u>	<i>Grammi per porzione</i>	
	<i>Primaria</i>	<i>Secondaria I Grado</i>
Nasello o merluzzo o platessa o palombo o scorfano	90	100
<u>Bastoncini di merluzzo cotti al forno</u> Merluzzo Uova pastorizzate Olio d'oliva Pangrattato, aromi e sale	90 n.1 x 10 (5 gr.) 5 q.b.	100 n.1 x 10 (5 gr.) 5 q.b.
<u>Crocchette di nasello cotte al forno</u> Nasello o merluzzo o platessa o palombo o scorfano Uova pastorizzate Olio d'oliva Pangrattato, aromi e sale	90 n.1 x 10 (5 gr.) 5 q.b.	100 n.1 x 10 (5 gr.) 5 q.b.
<u>Merluzzo alla mediterranea</u> Merluzzo Pomodori pelati Verdure miste (carote, sedano, ecc.) Olio d'oliva Aromi e sale	90 30 20 5 q.b.	100 40 20 5 q.b.
<u>Nasello o merluzzo o platessa o palombo o scorfano agli aromi</u> Nasello o merluzzo o platessa o palombo o scorfano Olio d'oliva Aromi misti e sale	90 5 q.b.	100 5 q.b.
<u>Nasello o merluzzo o platessa o palombo o scorfano al forno</u> Nasello o merluzzo o platessa o palombo o scorfano Olio extravergine di oliva Pangrattato aromi e sale	90 5 q.b.	100 5 q.b.
DESCRIZIONE PIATTI	<i>Grammi per porzione</i>	

	<i>Primaria</i>	<i>Secondaria I Grado</i>
<u><i>Nasello o merluzzo o platessa o palombo o scorfano al pomodoro</i></u>		
Nasello o merluzzo o platessa o palombo o scorfano	90	100
Pomodori pelati	30	40
Olio d'oliva	5	5
Aromi e sale	q.b.	q.b.
<u><i>Nasello o merluzzo o platessa o palombo o scorfano al prezzemolo</i></u>		
Nasello o merluzzo o platessa o palombo o scorfano	90	100
Olio d'oliva	5	5
Prezzemolo, aromi e sale	q.b.	q.b.
<u><i>Nasello o merluzzo o platessa o palombo o scorfano dorati cotti al forno</i></u>		
Nasello o merluzzo o platessa o palombo o scorfano	90	100
Uova pastorizzate	n.1 x 10 (5 gr.)	n.1 x 10 (5 gr.)
Olio d'oliva	5	5
Pangrattato, aromi e sale	q.b.	q.b.
<u><i>Nasello o merluzzo o platessa o palombo o scorfano olio e limone</i></u>		
Nasello o merluzzo o platessa o palombo o scorfano	100	110
Olio d'oliva	5	5
Limone, aromi e sale	q.b.	q.b.
<u>Uova</u>	<i>Grammi per Porzione</i>	
	<i>Primaria</i>	<i>Secondaria I Grado</i>
Uova pastorizzate	n. 1 (50 gr.)	n. 1 (50 gr.)
Uova pastorizzate per impasti/milanesi/dorature	n. 1 x 10 (5 gr.)	n. 1 x 10 (5 gr.)
<u><i>Crocchette di verdure miste cotte al forno</i></u>		
Uova pastorizzate	50	50
Latte parzialmente scremato	15	15
Patate	50	60
Costine	15	15
Carote	15	15
Parmigiano	10	10
Olio d'oliva	5	5
Pangrattato, aromi e sale	q.b.	q.b.
<u><i>Fagottini con ricotta e spinaci</i></u>		
Pasta fillo (pasta sfoglia senza grassi)	60	70
Ricotta	30	35
Spinaci	25	30
Uova pastorizzate	n. 1 x 10 (5 gr.)	n. 1 x 10 (5 gr.)
Parmigiano	10	10
Olio d'oliva	5	5
Aromi e sale	q.b.	q.b.
<u><i>Frittata alle erbe/ tortino di verdure cotto al forno</i></u>		
Uova pastorizzate	50	50
Verdure fresche o surgelate	40	50
Latte parzialmente scremato	15	20
Parmigiano	10	10
Olio d'oliva	5	5
Aromi e sale	q.b.	q.b.
<u><i>Frittata con spinaci cotta al forno</i></u>		
Uova pastorizzate	50	50
Spinaci freschi o surgelati	40	50
Latte parzialmente scremato	15	20
Parmigiano	10	10
Olio d'oliva	5	5
Aromi e sale	q.b.	q.b.

<i>DESCRIZIONE PIATTI</i>	<i>Grammi per Porzione</i>	
	<i>Primaria</i>	<i>Secondaria I Grado</i>
<u><i>Sformato di verdure</i></u>		
Uova pastorizzate	50	50
Verdure (zucchine, cavolfiori, costine)	30	40
Latte parzialmente scremato	15	20
Parmigiano	10	10
Olio d'oliva	5	5
Aromi e sale	q.b.	q.b.
<u><i>Tortino vegetariano cotto al forno</i></u>		
Uova pastorizzate	50	50
Verdure fresche o surgelate	40	50
Patate	30	40
Latte parzialmente scremato	15	20
Parmigiano	10	10
Olio d'oliva	5	5
Pangrattato, aromi e sale	q.b.	q.b.
<i>DESCRIZIONE PIATTI</i>		
<i>GRAMMI per Porzione</i>		
<i>Contorni</i>		
	<i>Primaria</i>	<i>Secondaria I Grado</i>
<i>Verdure cotte</i>		
<u><i>Broccoli all'olio</i></u>		
Broccoli freschi o surgelati	80	100
Olio d'oliva	7	10
Aromi e sale	q.b.	q.b.
<u><i>Carote all'olio/vapore/forno (prezzemolo)</i></u>		
Carote fresche o surgelate	80	100
Olio d'oliva	7	10
Aromi (prezzemolo) e sale	q.b.	q.b.
<u><i>Carote alla parmigiana</i></u>		
Carote fresche o surgelate	80	100
Parmigiano	10	10
Olio d'oliva	7	10
Aromi e sale	q.b.	q.b.
<u><i>Cavolfiori gratinati al forno</i></u>		
Cavolfiori	80	100
Parmigiano	10	10
Olio d'oliva	7	10
Pangrattato, aromi e sale	q.b.	q.b.
<u><i>Costine all'olio</i></u>		
Costine fresche o surgelate	80	100
Olio d'oliva	7	10
Aromi e sale	q.b.	q.b.
<u><i>Costine alla parmigiana</i></u>		
Costine fresche o surgelate	80	100
Parmigiano	10	10
Olio d'oliva	7	10
Aromi e sale	q.b.	q.b.
<u><i>Fagiolini al pomodoro</i></u>		
Fagiolini freschi o surgelati	80	100
Pomodori pelati	30	40
Olio d'oliva	7	10
Aromi e sale	q.b.	q.b.

<i>DESCRIZIONE PIATTI</i>	<i>GRAMMI per Porzione</i>	
	<i>Primaria</i>	<i>Secondaria I Grado</i>
<i>Contorni</i>		
<u><i>Fagiolini all'olio/vapore/paesana/saltati</i></u>		
Fagiolini freschi o surgelati	80	100
Olio d'oliva	7	10
Aromi e sale	q.b.	q.b.
<u><i>Fagiolini e carote all'olio</i></u>		
Fagiolini freschi o surgelati	40	50
Carote fresche o surgelate	40	50
Olio d'oliva	7	10
Aromi e sale	q.b.	q.b.
<u><i>Finocchi all'olio/vapore</i></u>		
Finocchi freschi o surgelati	80	100
Olio d'oliva	7	10
Aromi e sale	q.b.	q.b.
<u><i>Finocchi gratinati al forno</i></u>		
Finocchi freschi o surgelati	80	100
Parmigiano	10	10
Olio d'oliva	7	10
Pangrattato, aromi e sale	q.b.	q.b.
<u><i>Spinaci al parmigiano / burro</i></u>		
Spinaci freschi o surgelati	80	100
Parmigiano	10	10
Olio d'oliva o burro	7	10
Aromi e sale	q.b.	q.b.
<u><i>Spinaci all'olio / vapore</i></u>		
Spinaci freschi o surgelati	80	100
Olio d'oliva	7	10
Aromi e sale	q.b.	q.b.
<u><i>Verza brasata</i></u>		
Verza	80	100
Olio d'oliva	7	10
Aromi e sale	q.b.	q.b.
<u><i>Zucchine all'olio / vapore</i></u>		
Zucchine fresche o surgelate	80	100
Olio d'oliva	7	10
Aromi e sale	q.b.	q.b.
<u><i>Zucchine gratinate</i></u>		
Zucchine fresche o surgelate	80	100
Parmigiano	10	10
Olio d'oliva	7	10
Pangrattato, aromi e sale	q.b.	q.b.
<u><i>Zucchine in umido</i></u>		
Zucchine fresche o surgelate	80	100
Pomodori pelati	30	40
Olio d'oliva	7	10
Aromi e sale	q.b.	q.b.
<i>Verdure crude</i>		
<i>DESCRIZIONE PIATTI</i>	<i>GRAMMI per Porzione</i>	
<i>Contorni</i>	<i>Primaria</i>	<i>Secondaria I Grado</i>
<u><i>Carote in insalata / fiammifero</i></u>		
Carote fresche	80	100
Olio d'oliva	7	10
aceto e/o limone, aromi, sale	q.b.	q.b.

<i>DESCRIZIONE PIATTI</i>	<i>GRAMMI per Porzione</i>	
	<i>Primaria</i>	<i>Secondaria I Grado</i>
<i>Contorni</i>		
<u><i>Fagiolini e pomodori in insalata</i></u>		
Fagiolini freschi o surgelati	40	50
Pomodori	40	50
Olio d'oliva	7	10
aceto e/o limone, aromi, sale	q.b.	q.b.
<u><i>Finocchi in insalata</i></u>		
Finocchi freschi	80	100
Olio d'oliva	7	10
aceto e/o limone, aromi, sale	q.b.	q.b.
<u><i>Insalata mista / primavera</i></u>		
Insalata verde	20	20
Carote o pomodori	30	40
Finocchi o sedano	30	40
Olio d'oliva	7	10
Aceto e/o limone, aromi e sale	q.b.	q.b.
<u><i>Insalata verde</i></u>		
Insalata verde	50	60
Olio d'oliva	7	10
Aceto e/o limone, aromi e sale	q.b.	q.b.
<u><i>Pomodori in insalata</i></u>		
Pomodori	80	100
Olio d'oliva	7	10
Aceto e/o limone, aromi e sale	q.b.	q.b.
Patate		
<u><i>Macedonia di verdure</i></u>		
Patate	60	70
Fagiolini	50	50
Carote	30	40
Olio d'oliva	7	10
Aromi e sale	q.b.	q.b.
<u><i>Patate al forno / vapore / olio (prezzemolate)</i></u>		
Patate	140	160
Olio d'oliva	7	10
Aromi (prezzemolo) e sale	q.b.	q.b.
<u><i>Patate e carote all'olio</i></u>		
Patate	70	80
Carote	40	50
Olio d'oliva	7	10
Aromi e sale	q.b.	q.b.
<u><i>Patate e fagiolini all'olio</i></u>		
Patate	70	80
Fagiolini	40	50
Olio d'oliva	7	10
Aromi e sale	q.b.	q.b.
<u><i>Patate e piselli all'olio</i></u>		
Patate	70	80
Piselli freschi o surgelati	50	60
Olio d'oliva	7	10
Aromi e sale	q.b.	q.b.
<u><i>Patate e pomodori all'olio</i></u>		
Patate	70	80
Pomodori	40	50
Olio d'oliva	7	10
Aromi e sale	q.b.	q.b.

<i>DESCRIZIONE PIATTI</i>	<i>GRAMMI per Porzione</i>	
	<i>Primaria</i>	<i>Secondaria I Grado</i>
<i>Contorni</i>		
<u><i>Patate in umido</i></u>		
Patate	140	160
Pomodori pelati	30	40
Olio d'oliva	7	10
Aromi e sale	q.b.	q.b.
<u><i>Purea di patate</i></u>		
Patate	140	160
Latte parzialmente scremato	30	30
Parmigiano	10	10
Burro	7	10
Aromi e sale	q.b.	q.b.
<u><i>Purea di patate e carote</i></u>		
Patate	70	80
Carote	40	50
Latte parzialmente scremato	30	30
Parmigiano	10	10
Burro	7	10
Aromi e sale	q.b.	q.b.
<u><i>Verdure miste al vapore</i></u>		
Patate	50	60
Piselli	30	40
Carote	30	40
Olio d'oliva	7	10
Aromi e sale	q.b.	q.b.
<i>Legumi</i>		
<u><i>Piselli al prosciutto</i></u>		
Piselli freschi o surgelati	90	120
Prosciutto cotto	30	40
Olio d'oliva	7	10
Aromi e sale	q.b.	q.b.
<u><i>Piselli in umido</i></u>		
Piselli freschi o surgelati	90	120
Pomodori pelati	30	40
Olio d'oliva	7	10
Aromi e sale	q.b.	q.b.
<i>Varie</i>		
Pane (comune o integrale) per il pranzo	50	60
Oppure grissini	30	30
Frutta fresca	150	150
Yogurt alla frutta	125	125
Budino	120	120
Torta (pasticceria secca) (es. torta margherita, crostata di frutta, ecc.)	60	60
gelato	80	80

Frutta	Inverno	Estate		GRAMMATURA / PORZIONE	
		Giugno	Settembre	Primaria	Secondaria I Grado
Albicocche		X		3 Frutti	4 Frutti
Angurie		X	X	1 Fetta	1 Fetta
Arance	X			1 Frutto	1 Frutto
Banane	X	X	X	1 Frutto	1 Frutto
Cachi	X			1 Frutto	1 Frutto
Ciliege		X		170	180
Datteri	X			70	80
Fichi			X	120	130
Fragole		X		170	180
Kiwi	X			1 Frutto 170	1 Frutto 190
Lamponi		X	X	170	180
Mandarini	X			2 Frutti 130	3 Frutti 190
Mele	X			1 Frutto 170	1 Frutto 190
Melone		X	X	150	180
Mirtilli		X	X	170	180
More			X	170	180
Nettarine		X		1 Frutto 170	1 Frutto 190
Pere	X		X	1 Frutto 170	1 Frutto 190
Pesche		X		1 Frutto 170	1 Frutto 190
Ribes		X		140	150
Susine		X	X	3 Frutti	4 Frutti
Uva			X	150	180

Villafranca P.te li 12/06/2015

Il Responsabile dell'Area Amministrativa
Bartolomeo dr. ACERBI