

RISTORAZIONE SCOLASTICA 2026-2027 (autunno/inverno) **Tabella dietetica con grammature di riferimento dei principali alimenti**

1	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Secon/A dulti	2	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Secon/A dulti	3	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Secon/A dulti	4	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Secon/A dulti	5	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Secon/A dulti
PASTA DI SEMOLA ALL'OLIO EVO E PARMIGIANO (I.P.)					ANTIPASTO VERDURE CRUDE					SEDANINI ALLE ERBE AROMATICHE E FR A GUSCIO					PASSATO DI LEGUMI E VERDURE MISTE CON ORZO					PENNE INTEGRALI ALLE VERDURE (I.P.)				
<i>Pasta di semola</i>	25-40	50	80	100/80	Verdure fresche	80	100	150	200	<i>Pasta di semola</i>	25-40	50	80	100/80	<i>Orzo</i>	25	30	40	50/40	<i>Pasta di semol integrale</i>	25-40	50	80	100/80
Olio EVO	4	5	6	7	Olio EVO	3	4	5	7	Olio EVO	5	6	7	8	Fagioli	15	25	40	40	Polpa di pomodoro	40	45	50	55
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Basilico	0,5	1	1	2	Piselli*	12	15	18	20	Verdure di stagione	15	15	20	25
<i>Parmig. / Grana</i>	6	7	8	10						Erba Cipollina	0,5	1	1	2	Verdure miste*	15	20	25	40	Carote	5	5	6	8
										Prezzemolo	QB	QB	QB	QB	Carote	4	5	5	5	Cipolla	1,5	2	2	2,5
										Maggiorana	QB	QB	QB	QB	Cipolla	3	4	4	4	Olio EVO	1	1	1,2	1,4
										Timo	QB	QB	QB	QB	<i>Sedano</i>	2	3	3	3	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2
										Rucola fresca	QB	QB	QB	QB	Olio EVO	2	3	3	3	<i>Parmig. / Grana</i>	5	5	5	10
										<i>Pinoli/Mandorle</i>	5	5	10	15	Sale IODATO	1	1	1,5	1,5					
										Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	<i>Parmig. / Grana</i>	5	5	5	10	PENNE ALLE VERDURE (N.)				
										<i>Parmig. / Grana</i>	5	5	5	10										
BRODO VEGETALE CON PASTINA (N)																								
BOCCONCINI MISTI DI PESCE GRATINATI AL FORNO					LASAGNE AL RAGÙ DI MANZO					FORMAGGIO					PIZZA AL POMODORO					ARROSTO DI TACCHINO AL LIMONE				
<i>Pesce misto*</i>	35-50	70	90	150	<i>Sfoglie pasta uovo</i>	25	35	45	55	<i>Asiago</i>	20	30	50	70	<i>Farina di grano</i>	35	50	65	65	Tacchino	40	50	80	100
<i>Pangrattato</i>	2	2,5	3	4	Polpa di pomodoro	30	40	50	55	<i>Caciotta</i>	20	30	50	70	Polpa di pomodoro	30	35	45	45	Carote	10	15	20	25
Farina di mais	2	2,5	3	4	Manzo/Vitellone	20	30	50	55	<i>Grana Padano</i>	20	20	30	50	Olio EVO	3	4	5	6	<i>Sedano</i>	8	10	12	14
Olio EVO	2	2,5	3	4	Carote	3	3,5	4	5	<i>Mozzarelline</i>	30	40	70	100	Lievito Secco	2	3	5	6	Cipolla	4	5	6	7
Prezzemolo	2	2	2,5	3	Cipolla	2	2	2,5	3	<i>Squacquerone</i>	30	40	70	100	Origano	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Olio EVO	2	2	3	4
Sale IODATO	QB	0,1	0,2	0,3	<i>Sedano</i>	1	1	1,5	2	<i>Stracchino</i>	30	40	70	100	Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3	Sale profumato	1	1	1,5	2
Aglio	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Olio EVO	1	1	2	3											Succo di limone	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
					<i>Latte</i>	110	130	150	200															
					<i>Farina di grano</i>	5	9	10	11															
					<i>Parm. / Grana</i>	5	5	5	10															
					Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,2	0,3															
					§§ CANNELLONI/GIRELLE CON RAGÙ E BESCIAAMELLA															§§FETTINA DI POLLO/TACCHINO AL FORNO				
INSALATA MISTA E FRUTTA A GUSCIO					PATATE AL FORNO					VERDURA CRUDA					VERDURA CRUDA					VERDURE COTTE ALL'OLIO EVO				
Verdura fresca di stagior	20/80	40/120	50/150	70/200	Patate	60	120	140	160	Verdura fresca di stagione	20/80	40/120	50/150	70/200	Verdura fresca di stagione	20/80	40/120	50/150	70/200	Verdura fresca/	70-80	120	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	Verdura* (<i>sedano</i>)				
<i>Frutta a guscio</i>	5	5	10	15	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
					§§PATATE PREZZEMOLATE/LESSE																			
PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P)	20	40	50	50	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P)	20	40	50	50	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P)	20	40	50	50	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P)	/	/	/	/	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P)	20	40	50	50
FRUTTA FRESCA	100	100	150	150	FRUTTA FRESCA	100	100	150	150	FRUTTA FRESCA	100	100	150	150	FRUTTA FRESCA	100	100	150	150	FRUTTA FRESCA	100	100	150	150

RISTORAZIONE SCOLASTICA 2026-2027 (autunno/inverno) **Tabella dietetica con grammature di riferimento dei principali alimenti**

6	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Seco/Ad ulti	7	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Seco/Ad ulti	8	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Seco/Ad ulti	9	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Seco/Ad ulti	10	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Seco/Ad ulti
PASTA DI SEMOLA CON SALSINA DI CAROTE/VERDURE					PASSATO DI LEGUMI CON DITALINI					PENNETTE/SPAGHETTI AL POMODORO					BRODO VEGETALE CON PASTINA DI SEMOLA (N.I.)					RISO ALLA ZUCCA				
Pasta di semola	25-40	50	80	100/80	Pasta di semola	20	30	40	50/40	Pasta di semola	25-40	50	80	100/80	Pasta di semola	20	30	40	50/40	Riso	25-40	50	80	100/80
Carote /Altra Verdura	40	50	65	80	Legumi secchi	15	25	40	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	5	5	10
Parmig./ Grana	5	5	5	10	Olio EVO	2	2	3	3	Parmig. / Grana	5	5	5	10	Parmig./ Grana	5	5	5	10					
					Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2															
					Parmig. / Grana	5	5	5	10															
§§ANTIPASTO DI VERDURA CRUDA										§§PASTA DI SEMOLA ALL'OLIO EVO (P.)														
SPEZZATINO DI MANZO CON ASSAGGIO POLENTA					SFORMATO DI VERDURE					PESCE GRATINATO AL FORNO					BOCCONCINI DI POLLO GRATINATI AL FORNO					BURGER DI FORMAGGI				
Manzo	40	50	80	100	Uovo pastorizz.	20	25	30	35	Pesce*	35-50	70	80-100	150	Pollo	40	50	80	100	Verdura/	5	7	12	15
Polpa di pomodoro	20	25	30	35	Verdure*	40	45	50	55	Pangrattato	4	5	6	7	Pangrattato	5	6	7	8	Ricotta vaccina	10	15	30	50
Sedano	3	4	5	6	Latte	20	25	30	35	Parmigiano	2	3	4	5	Farina di mais	4	5	6	7	Mozzarella/stracchino	12	18	30	50
Carota	3	4	5	6	Farina di grano	1	1,5	2	3	Olio EVO	2	2,5	3	4	Olio EVO	1	1	2	3	Parmigiano	5	6	8	10
Cipolla	2	3	4	5	Parm. / Grana	5	6	7	8	Prezzemolo	2	2	2,5	3	Sale profumato	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Patate	30	45	50	50
Aglio	QB	QB	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3	Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3					Uovo pastorizz.	5	6	7	8	
Olio EVO	4	5	6	7						Aglio	QB	QB	Q.B.	Q.B.					Olio evo	1	2	3	3	
Sale IODATO	QB	QB	Q.B.	Q.B.															Sale iodato	0,1	0,1	0,1	0,2	
Farina di mais	5	10	20	20															Pangrattato	Q.B	Q.B	Q.B.	Q.B.	
Acqua	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.																				
§§POLENTA CON RAGÙ DI MANZO					§§ POLUMCAKE DI VERDURE					§§PESCE AZZURRO GRATINATO AL FORNO														
§§POLPETTE DI MANZO AL POMODORO CON ASSAGGIO DI POLENTA																								
VERDURE COTTE ALL'OLIO EVO					VERDURA CRUDA					VERDURA CRUDA					PURE' DI PATATE E CAROTE (N.I.)					INSALATA VERDE E FRUTTA A GUSCIO				
															§§VERDURA GRATINATA (P.)									
Verdura fresca/ Verdura* (sedano)	70-80	120	150	200	Verdura fresca di stagione	20/80	40/120	50/150	70/200	Verdura fresca di stagione	20/80	40/120	50/150	70/200	Patate	30	60	70	80	Verdura fresca a foglia	15/20	40	50	80/50
					Olio EVO	4	4	5	7	Olio EVO	4	4	5	7	Carote	50	60	80	120	Olio EVO	4	4	5	7
Olio EVO	3	4	5	7	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Latte	7	10	11	12	Frutta a guscio	5	5	10	15
Sale IODATO	0,1	0,1	0,2	0,2											Parmigiano	4	6	7	9	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB
															Sale IODATO	0,1	0,2	0,3	0,3					
PANE/P SEMI INT (N.I)/ PANE INTEGR. (I.P)	15-20	40	50	50	PANE/P SEMI INT (N.I)/ PANE INTEGR. (I.P)	15-20	40	50	50	PANE/P SEMI INT (N.I)/ PANE INTEGR. (I.P)	15-20	40	50	50	PANE/P SEMI INT (N.I)/ PANE INTEGR. (I.P)	15-20	40	50	50	PANE/P SEMI INT (N.I)/ PANE INTEGR. (I.P)	15-20	40	50	50
FRUTTA FRESCA	100	100	150	150	FRUTTA FRESCA	100	100	150	150	FRUTTA FRESCA	100	100	150	150	FRUTTA FRESCA	100	100	150	150	FRUTTA FRESCA	100	100	150	150

RISTORAZIONE SCOLASTICA 2026-2027 (autunno/inverno)

Tabella dietetica con grammature di riferimento dei principali alimenti

11	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Secon/Ad ulti	12	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Secon/Ad ulti	13	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Secon/Ad ulti	14	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Secon/Ad ulti	15	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Secon/Ad ulti
FUSILLI INTEGRALI CON POMODORO E OLIVE (I.P.)					PASSATO DI VERDURE CON ORZO/FARRO					RISO AL POMODORO					ANTIPASTO VERDURE CRUDE					PASTA DI SEMOLA ALL'OLIO EVO E PARMIGIANO				
Pasta di semola	25-40	50	80	100/80	Orzo/Farro	15-25	30	40	50/40	Riso	25-40	50	80	100/80	Verdure fresche	80	100	150	200	Pasta di semola	25-40	50	80	100/80
Pomodoro salsa	30	40	50	55	Verdure /Verdure miste* (sedano)	70	80	100	120	Polpa di pomod	40	45	50	55	Olio EVO	3	4	5	7	Olio EVO	4	5	6	7
Olive verdi e/o nere	4	6	8	10	Carote	2	5	6	6	Carote	20	25	30	35	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2
Aglio/orig/basil	QB	QB	QB	QB	Cipolla	2	4	5	5	Cipolla	3	5	6	7						Parmig. / Grana	6	7	8	10
Olio EVO	4	5	6	7	Cipolla	2	4	5	5	Sedano	1	2	2	2,5										
Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Sedano	1	3	4	4	Olio EVO	0,5	1	1,2	1,4										
Parmig./ Grana	5	5	5	10	Olio EVO	2	3	4	4	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2										
					Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	Parmig. / Grana	5	5	5	10										
					Parmig. / Grana	5	5	5	10															
FUSILLI CON POMODORO E OLIVE (N.)																								
COTOLETTA DI PLATESSA AL FORNO					PIZZA MARGHERITA					CROCCHETTE DI VERDURA					PASSATELLI IN BRODO DI VERDURA					SVIZZERA AL FORNO DI TACCHINO/POLLO				
Platessa*	50	70	80-100	150	Farina di grano	35	50	65	65	Verdura cotta	40	45	50	55	Uovo pastorizz.	25-50	50	60	60	Tacchino/Pollo	40	50	80	100
Pangrattato	7	10	12	15	Polpa di pomodoro	30	35	45	45	Ricotta vaccina	10	15	20	25	Pangrattato	10 20	20	40	40	Patate	4	6	8	10
Uovo pastorizz.	5	6	7	9	Mozzarella	20	25	38	50	Patate	15	25	30	40	Parmigiano	15-30	30	40	40	Olio EVO	1	2	3	5
Olio EVO	4	5	6	8	Olio EVO	3	4	5	6	Uovo pastorizz.	5	6	7	8	Succo di limone	0,5	0,6	0,7	0,8	Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3
Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3	Lievito Secco	2	3	4	4	Pangrattato	3	4	6	8	Sale IODATO	Q.B.	0,2	0,3	0,4	BRODO				
					Origano	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Parm. / Grana	8	10	12	14	Noce Moscata	Q.B.	Q.B	QB	Q.B.	Carote	10	12	14	14
					Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3	Olio EVO	2	2	2,5	3,8	Carote	4	5	6	7	Sedano	6	7	8	8
										Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,2	0,3	Sedano	2	3	3	4	Cipolla	6	7	8	8
															Cipolla	2	3	3	4					
															Pomodoro	2	3	3	4					
															Olio EVO	1	2	2	3					
															§§CAPPELLETTI IN BRODO VEGETALE									
VERDURA CRUDA					INSALATA VERDE E FRUTTA A GUSCIO					PISELLI STUFATI ALL'OLIO					PATATE AL FORNO					VERDURA GRATINATA AL FORNO				
Verdura fresca di stagioni	20/80	40/120	50/150	70/200	Verdura fresca di stagioni	20	40	50	80/50	Piselli*	15	45	60	90	Patate	60	120	140	160	Verdura fresca/ Verdura* (sedano)	70-80	120	150	200
Olio EVO	4	4	5	7	Olio EVO	4	4	5	7	Olio EVO	4	4	5	7	Olio EVO	4	5	6	7					
Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Frutta a guscio	5	5	10	15	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Sale profumato	0,1	0,2	0,3	0,3	Pangrattato	1	1,5	2	3
					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/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I,P)	15-20	40	50	50	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I,P)	/	/	/	/	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I,P)	15-20	40	50	50	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I,P)	15-20	40	50	50	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I,P)	15-20	40	50	50
FRUTTA FRESCA	100	100	150	150	FRUTTA FRESCA	100	100	150	150	FRUTTA FRESCA	100	100	150	150	FRUTTA FRESCA	100	100	150	150	FRUTTA FRESCA	100	100	150	150

RISTORAZIONE SCOLASTICA 2026-2027 (autunno/inverno) **Tabella dietetica con grammature di riferimento dei principali alimenti**

16	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Secon/Ad ulti	17	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Secon/Ad ulti	18	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Secon/Ad ulti	19	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Secon/Ad ulti	20	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Secon/Ad ulti
CREMA DI ZUCCA CON COUS COUS/PASTINA					GNOCCHETTI SARDI CON SALSA ROSATA					RISO CON ZUCCHINE/SPINACI/ CARCIOFI/ASPARAGI/FUNGHI					PASSATO DI LEGUMI CON DITALI					ANTIPASTO VERDURE CRUDE				
Cous cous/Pastina	15-25	30	30-40	50/40	Pasta di semola	25-40	50	80	100/80	Riso	25-40	50	80	100/80	Pasta di semola	20	30	40	50/40	Verdure fresche	80	100	150	200
Zucca	20	30	40	45	Polpa di pomod	40	45	50	55	Zucchine/Spinaci/Carciofi/ Asparagi/Funghi	25	30	35	40	Legumi secchi	15	25	40	40	Olio EVO	3	4	5	7
Patate	20	30	40	45	Latte	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	Brodo vegetale (sedano)	QB	QB	QB	QB	Sedano	1	3	3	4					
Sedano	2	2	2,5	3	Sedano	1,5	1,5	2	3	Sale IODATO	1	1,5	2	2	Olio EVO	2	3	3	4					
Olio EVO	2	2	2,5	3	Farina di grano	0,5	1	1,1	1,2	Parmig. / Grana	5	5	5	10	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2					
Sale IODATO	1	1	1,5	1,5	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2						Parmig. / Grana	5	5	5	10					
Parmig./ Grana	5	5	5	10	Parmig. / Grana	5	5	5	10															
					§§GNOCCHI DI PATATE CON SALSA ROSATA (I.P.)															§§PASTA ALL'OLIO EVO				
UOVO SODO CON SALSA VERDE					BOCCONCINI MISTI DI PESCE GRATINATI AL FORNO					COTOLETTA DI MAIALE					FORMAGGIO					SPAGHETTI AL RAGÙ DI PESCE				
Uovo intero	50	50	60	60	Pesce misto*	35-50	70	90	150	Lombo di maiale	40	50	80	100	Asiago	20	30	50	70	Pasta di semola	25-40	50	80	80/100
Tonno (no nido)	/	8	9	10	Pangrattato	2	2,5	3	4	Pangrattato	5	7	8	9	Caciotta	20	30	50	70	Polpa di pomodoro	50	55	60	65
Capperi	0,2	0,2	0,2	0,3	Farina di mais	2	2,5	3	4	Uovo pastorizz.	7	8	9	10	Grana Padano	20	20	30	50	Pesce misto*	25	35	40	75
Prezzemolo	0,2	0,2	0,4	0,5	Olio EVO	2	2,5	3	4	Olio EVO	2	3	4	6	Mozzarelline	30	40	70	100	Cipolla	2	3	3	4
Olio EVO	5	6	7	8	Prezzemolo	2	2	2,5	3	Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3	Squacquerone	30	40	70	100	Olio EVO	0,5	0,5	0,8	1
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	QB	0,1	0,2	0,3						Stracchino	30	40	70	100	Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3
					Aglio	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.											Prezzemolo	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
																				Aglio	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
					§§PESCE AZZURRO GRATINATO AL FORNO															§§SPAGHETTI AL RAGÙ BIANCO DI VONGOLE				
																				§§ SEPPIA CON PISELLI E POMODORO				
VERDURA CRUDA					VERDURA CRUDA					VERDURA COTTA CON SALSA AI CAPPERI					INSALATA MISTA					VERDURA GRATINATA CON PARMIGIANO E FR A GUSCIO				
Verdura fresca di stagio	20/80	40/120	50/150	70/200	Verdura fresca di stagio	20/80	40/120	50/150	70/200	Verdure fresc/ Verdure* (sedano)	70-80	120	150	200	Verdura fresca di stagione	20/80	40/120	50/150	80/200	Verdure/Verdure*(sedano)	70-80	120	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	Capperi	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Parmigiano	8	10	12	15
										Aglio	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.						Frutta a guscio	5	5	10	15
										Sale IODATO	0,1	0,1	0,2	0,2						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)	15-20	40	50	50	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P)	15-20	40	50	50	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P)	15-20	40	50	50	PIADINA/FORNARINA	20	40	50	50	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P)	15-20	40	50	50
FRUTTA FRESCA	100	100	150	150	FRUTTA FRESCA	100	100	150	150	FRUTTA FRESCA	100	100	150	150	FRUTTA FRESCA	100	100	150	150	FRUTTA FRESCA	100	100	150	150

RISTORAZIONE SCOLASTICA 2026-2027 (autunno/inverno) **Tabella dietetica con grammature di riferimento dei principali alimenti**

21	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Secon/Ad ulti	22	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Secon/Ad ulti	23	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Secon/Ad ulti	24	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Secon/Ad ulti	25	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Secon/Ad ulti
RISO ALLO ZAFFERANO					PASTA DI SEMOLA ALL'ORTOLANA INVERNALE					PASSATO DI VERDURA CON PASTINA					PASTA DI SEMOLA ALL'OLIO EVO					ANTIPASTO VERDURE CRUDE				
Riso	25-40	50	80	100/80	Pasta di semola	25-40	50	80	100/80	Pasta di semola	20	30	40	50/40	Pasta di semola	25-40	50	80	100/80	Verdure fresche	80	100	150	200
Carote	2	2	4	6	Pomodoro	35	40	45	50	Verdure /Verdure miste* (sedano)	70	80	100	120	Olio EVO	4	5	6	7	Olio EVO	3	4	5	7
Cipolla	2	2	2,5	3	Carote	13	15	18	20					Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	
Sedano	1	1	1,5	2	Porro fresco	8	8,5	9	10	Carote	2	5	6	6	Parmig. / Grana	5	6	8	10					
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	Cavolfiore	4	5	6	8	Cipolla	2	4	5	5										
Zafferano	QB	QB	QB	QB	Sedano	3	4	5	6	Sedano	1	3	4	4										
Brodo vegetale	QB	QB	QB	QB	Olio EVO	0,5	1	1,2	1,4	Olio EVO	2	3	4	4										
Parmig. / Grana	5	5	5	10	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2										
					Parmig./ Grana	5	5	5	10	Parmig. / Grana	5	5	5	10										
§§ CREMA DI VERDURE CON ORZO/RISO (N.)																								
BURGER DI PESCE CON SALSAL AL PREZZEMOLO					POLPETTE DI CARNE E VERDURE					PIZZA MARGHERITA					BOCCONCINI DI POLLO ALLA CACCIATORA					CAPPELLETTI/RAVIOLI/CANNELLONI CON RAGÙ DI LENTICCHIE E PISELLI				
Pesce*	40	60	80	120	Carne (bovino/pollo/ tacchino)	30	35	45	55	Farina di grano	35	50	65	65	Pollo	40	50	80	100	Cappelletti*/Ravioli*	60	80	120	160
Patate	16	18	20	22						Polpa di pomodoro	30	35	45	45	Olio EVO	4	5	6	7	Cannelloni*	60	90	120	150
Uovo pastorizz.	8	10	15	20	Ricotta	10	15	20	25	Mozzarella	20	25	38	50	Sale Profumato	0,1	0,2	0,3	0,3	Pomodoro	25	30	35	40
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	Verdure/ Verdure*(sedano)	15	20	30	40	Olio EVO	3	4	5	6	SALSA					Carote	3	3,5	4	5
SALSA AL PREZZEMOLO					Uovo	3	4	5	6	Lievito Secco	2	3	4	4	Polpa di pomodoro	35	40	45	50	Cipolla	2	2	2,5	3
Prezzemolo	2	2	2,5	3	Parmigiano/Grana	2	3	4	5	Origano	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Carote	6	6	6	6	Sedano	1	1	1,5	2
Olio EVO	2	2,5	3	4	Olio evo	1	2	3	3	Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3	Cipolla	1	2	2	2	Lenticchie secche	10	15	18	20
Prezzemolo	2	2	2,5	3	Sale iodato	Q.B.	0,1	0,2	0,3	Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3	Sedano	1	1,5	2	2	Piselli*	10	15	18	20
Sale IODATO	0,2	0,2	0,3	0,4											Olio EVO	1	1,2	1,5	2	Olio EVO	2	2	3	3
Aglio	QB	QB	Q.B.	Q.B.											Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2
§§BURGER DI PESCE CON KETCHUP CASALINGO					§§PESCE GRATINATO					§§FETTINA ALLA PIAZZIOLA					§§CAPPELLETTI/RAVIOLI/CANNELLONI CON SALSAL ROSATA					5	5	5	10	
VERDURA CRUDA					VERDURA CRUDA					VERDURA CRUDA E FRUTTA A GUSCIO					VERDURE COTTE ALL'OLIO EVO					MACEDONIA DI VERDURA				
Verdura fresca di stagio	20/80	40/120	50/150	70/200	Verdura fresca di stagione	20/80	40/120	50/150	70/200	Verdura fresca di stagione	20/80	40/120	50/150	70/200	Verdure fresc/ Verdure* (sedano)	70-80	120	150	200	Verdure miste/ Verdure* (sedano)	60	70	90	110
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	4	5	7
Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Frutta a guscio	5	5	10	15	Sale IODATO	0,1	0,1	0,2	0,2	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB
PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.) FRUTTA FRESCA	15-20 100	40 100	50 150	50 150	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.) FRUTTA FRESCA	15-20 100	40 100	50 150	50 150	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.) FRUTTA FRESCA	/ 100	/ 100	/ 150	/ 150	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.) FRUTTA FRESCA	15-20 100	40 100	50 150	50 150	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.) FRUTTA FRESCA	15-20 100	40 100	50 150	50 150

RISTORAZIONE SCOLASTICA 2026-2027 (autunno/inverno)

Tabella dietetica con grammature di riferimento dei principali alimenti

26	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Secol/A dulti	27	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Secol/A dulti	28	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Secol/A dulti	29	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Secol/A dulti	30	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Secol/A dulti
BRODO VEGETALE CON PASTINA DI SEMOLA					RISO AL POMODORO E VERDURE					ANTIPASTO VERDURE CRUDE					CREMA DI SEDANO E CAROTE CON CROSTINI/PASTINA					GRAMIGNA ALLE ERBE AROMATICHE				
<i>Pasta di semola</i>	20	30	40	50/40	Riso	25-40	50	80	100/80	Verdure fresche	80	100	150	200	<i>Crostini/Pastina sem</i>	15-25	30	40	50/40	<i>Pasta di semola</i>	25-40	50	80	100/80
Pomodoro	10	12	14	16	Polpa di pomodoro	30	35	40	45	Olio EVO	3	4	5	7	Patate	50	55	60	65	Olio EVO	5	6	7	8
Carote	8	10	11	12	Verdure miste fr/verd*	20	25	35	45	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	<i>Sedano</i>	12	15	18	22	Basilico	0,5	1	1	2
Cipolla	5	6	7	8	Carote	10	15	20	25						Carote	5	6	7	8	Erba Cipollina	0,5	1	1	2
<i>Sedano</i>	3	4	4	5	Cipolla	2	3	4	5						Cipolla	3	3	3	3,5	Prezzemolo	QB	QB	QB	QB
Olio EVO	1	1	2	3	<i>Sedano</i>	5	6	7	8						Olio EVO	2	2	2,5	3	Maggiorana	QB	QB	QB	QB
Sale IODATO	QB	QB	0,1	0,2	Olio EVO	0,5	1	1,2	1,4						Sale IODATO	1	1	1,5	1,5	Timo	QB	QB	QB	QB
<i>Parmig. / Grana</i>	5	5	5	10	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2						<i>Parmig./ Grana</i>	5	5	5	10	Rucola fresca	QB	QB	QB	QB
					<i>Parmig. / Grana</i>	5	5	5	10											Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2
																				<i>Parmig. / Grana</i>	5	5	5	10
§§PASSATO DI VERDURE CON PASTINA																								
ARISTA DI MAIALE AL FORNO					ROTOLO DI FRITTATA					SEDANINI AL RAGÙ POLLO/TACCHINO/CONIGLIO E BESCIAPELLA GRATINATI					PESCE GRATINATO CON OLIVE					FALAFEL DI CECI E VERDURE				
Lonza di suino	40	50	80	100	<i>Uovo pastorizz.</i>	40	40	50	50	<i>Pasta di semola</i>	25-40	50	80	80/100	<i>Pesce *</i>	35-50	70	80-100	150	Ceci	12	20	30	45
Sale profumato	0,2	0,3	0,3	0,3	<i>Latte</i>	5	10	18	18	Polpa di pomodoro	30	40	50	55	<i>Pangrattato</i>	4	5	6	7	Patate fresche	20	25	30	35
SALSA					<i>Parmig. / Grana</i>	2	3	4	5	Pollo/tacchino/coniglio	18	25	40	50	Olio EVO	2	2,5	3	4	Verdure/Verdure* (sedano)	20	25	30	35
Carota	1,5	2	2,5	3	<i>Mozzarella/Asiago/Montana</i>	5	10	15	15	Carote	3	4	5	6	Prezzemolo	2	2	2,5	3	<i>Parmigiano</i>	5	6	8	10
Cipolla	1	1	2	2	Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3	Cipolla	2	2	2,5	3	Sale IODATO	QB	0,1	0,2	0,3	<i>Uovo</i>	5	6	8	10
<i>Sedano</i>	0,3	0,4	0,5	1						<i>Sedano</i>	1	1	1,5	2	Aglio	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Cipolla	2	2	2	2
<i>Farina di grano</i>	1	2	3	4						Olio EVO	1	1	2	3	Olive	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	<i>Pangrattato</i>	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio EVO	3	4	5	7						<i>Latte</i>	20	30	35	40						Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Aglio	QB	Q.B.	Q.B.	Q.B.						<i>Farina di grano</i>	2	3	5	6										
					§§FRITTATA CON VERDURE					<i>Parm. / Grana</i>	5	6	7	10	§§PESCE AZZURRO GRATINATO CON OLIVE					§§ FARINATA DI CECI				
										Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,2	0,3										
										Noce Moscata	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.										
PURE' DI PATATE E ZUCCA					INSALATA VERDE E FRUTTA A GUSCIO					VERDURA GRATINATA CON PARMIGIANO					VERDURA CRUDA					VERDURE COTTE ALL'OLIO EVO				
Patate	30	60	70	80	Verdura fresca a foglia	15/20	40	50	80/50	Verdura/Verdura* (sedano)	80	100	150	200	Verdura fresca di stagior	20/80	40/120	50/150	70/200	Verdure fresc/	80	100	150	200
Carote	50	60	80	120	Olio EVO	4	4	5	7	<i>Pangrattato</i>	1	1,5	2	3	Olio EVO	4	4	5	7	Verdure* (sedano)				
<i>Latte</i>	7	10	11	12	<i>Frutta a guscio</i>	5	5	10	15	<i>Parmigiano</i>	4	5	8	10	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Olio EVO	3	4	5	7
<i>Parmigiano</i>	4	6	7	9	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,2						Sale IODATO	0,1	0,1	0,2	0,2
Sale IODATO	0,1	0,2	0,3	0,3						Olio EVO	2	3	4	5										
§§PURE' DI PATATE																								
PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I,P)	15-20	40	50	50	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I,P)	15-20	40	50	50	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I,P)	15-20	40	50	50	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I,P)	15-20	40	50	50	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I,P)	15-20	40	50	50
FRUTTA FRESCA	100	100	150	150	FRUTTA FRESCA	100	100	150	150	FRUTTA FRESCA	100	100	150	150	FRUTTA FRESCA	100	100	150	150	FRUTTA FRESCA	100	100	150	150

RISTORAZIONE SCOLASTICA 2026-2027 (autunno/inverno)

Tabella dietetica con grammature di riferimento dei principali alimenti

31	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Secon/Ad ulti	32	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Secon/Ad ulti	33	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Secon/Ad ulti	34	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Secon/Ad ulti	35	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Secon/Ad ulti
PASSATO DI LEGUMI E VERDURE MISTE CON ORZO/FARRO/QUINOA					PENNETTE ALL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA					ANTIPASTO VERDURE CRUDE					FUSILLI INTEGRALI AL POMODORO (I.P.)					RISO ALLA PARMIGIANA				
Orzo/Farro/ Quinoa	20	30	40	50/40	Pasta di semola	25-40	50	80	100/80	Verdure fresche	80	100	150	200	Pasta di semola integr	25-40	50	80	100/80	Riso	25-40	50	80	100/80
Fagioli secchi	15	25	40	40	Olio EVO	4	5	6	7	Olio EVO	3	4	5	7	Polpa di pomod	40	45	50	55	Latte	8	9	10	11
Piselli*	12	15	18	20	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Carote	20	25	30	35	Brodo vegetale (sedan	QB	QB	QB	QB
Verdure/Verdure miste*	15	20	25	30	Parmig. / Grana	5	6	8	10						Cipolla	3	5	6	7	Sale IODATO	QB	QB	0,1	0,2
Carote	4	5	5	5											Sedano	1	2	2	2,5	Parmig./ Grana	5	6	8	10
Cipolla	3	4	4	4											Olio EVO	0,5	1	1,2	1,4	Olio EVO	2	3	3	3
Sedano	2	3	3	3											Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2					
Olio EVO	2	3	3	3											Parmig. / Grana	5	5	5	10					
Sale IODATO	1	1	1,5	1,5																				
Parmig. / Grana	5	5	5	10											FUSILLI AL POMODORO (N.)									
PIZZA AL POMODORO					COTOLETTA DI PESCE					CAPPELLETTI IN BRODO VEGETALE					FORMAGGIO					POLPETTE DI CARNE BIANCA E VERDURE AL POMODORO				
Farina di grano	35	50	65	65	Pesce*	35-50	70	90	150	Cappelletti*	50	70	110	130	Asiago	20	30	50	70	Carne bianca	30	35	45	55
Polpa di pomodoro	30	35	45	45	Pangrattato	7	10	12	15	Pomodoro	10	12	14	16	Caciotta	20	30	50	70	Ricotta	10	15	20	25
Olio EVO	3	4	5	6	Uovo pastorizz.	5	6	7	9	Carote	8	10	11	12	Grana Padano	20	20	30	50	Verd/Verd*(sedano)	15	20	30	40
Lievito Secco	2	3	5	6	Olio EVO	4	5	6	8	Cipolla	5	6	7	8	Mozzarelline	30	40	70	100	Uovo	3	4	5	6
Origano	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3	Sedano	3	4	4	5	Squacquerone	30	40	70	100	Parmigiano/Grana	2	3	4	5
Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3						Olio EVO	1	1	2	3	Stracchino	30	40	70	100	Polpa di pomodoro	20	25	30	35
										Sale IODATO	QB	QB	0,1	0,2					Sedano	3	4	5	6	
										Parmig. / Grana	5	6	7	8					Carota	3	4	5	6	
																			Cipolla	2	3	4	5	
																			Aglio	QB	QB	Q.B.	Q.B.	
																			Olio EVO	2	3	4	5	
																			Sale iodato	Q.B.	0,1	0,2	0,3	
INSALATA MISTA E FRUTTA A GUSCIO					VERDURA CRUDA					PATATE AL FORNO					VERDURA CRUDA					VERDURE COTTE ALL'OLIO EVO				
Verdura fresca di stagior	20/80	40/120	50/150	70/200	Verdura fresca di stagione	20/80	40/120	50/150	70/200	Patate	60	120	140	160	Verdura fresca di stagior	20/80	40/120	50/150	70/200	Verdure fresc/	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	Verdure* (sedano)				
Frutta a guscio	5	5	10	15	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Sale profumato	0,1	0,2	0,3	0,3	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
PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P)	/	/	/	/	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P)	15-20	40	50	50	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P)	15-20	40	50	50	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P)	15-20	40	50	50	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P)	15-20	40	50	50
FRUTTA FRESCA	100	100	150	150	FRUTTA FRESCA	100	100	150	150	FRUTTA FRESCA	100	100	150	150	FRUTTA FRESCA	100	100	150	150	FRUTTA FRESCA	100	100	150	150

RISTORAZIONE SCOLASTICA 2026-2027 (autunno/inverno)

Tabella dietetica con grammature di riferimento dei principali alimenti

36	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Secon/A dulti	37	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Secon/A dulti	38	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Secon/A dulti	39	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Secon/A dulti	40	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Secon/A dulti
PASTA DI SEMOLA POMODORO E RICOTTA					BRODO VEGETALE CON PASTINA DI SEMOLA					RISO ALLO ZAFFERANO					ANTIPASTO VERDURE CRUDE					PASTA E FAGIOLI (I.P.)				
Pasta di semola	25-40	50	80	100/80	Pasta di semola	20	30	40	50/40	Riso	25-40	50	80	100/80	Verdure fresche	80	100	150	200	Pasta di semola	20	35	50	60/50
Polpa di pomodoro	30	35	40	45	Pomodoro	10	12	14	16	Carote	2	2	4	6	Olio EVO	3	4	5	7	Fagioli secchi	15	25	40	40
Ricotta	5	10	15	15	Carote	8	10	11	12	Cipolla	2	2	2,5	3	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Carote	5	5	6	7
Latte	3	4	5	6	Cipolla	5	6	7	8	Sedano	1	1	1,5	2					Polpa di pomodoro	25	30	35	40	
Carote	5	6	7	8	Sedano	3	4	4	5	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2					Salvia	3	4	5	5	
Cipolla	1,5	2	2	2,5	Olio EVO	1	1	2	3	Zafferano	QB	QB	QB	QB					Rosmarino	3	4	5	5	
Sedano	1	2	2	2,5	Sale IODATO	QB	QB	0,1	0,2	Brodo vegetale	QB	QB	QB	QB					Cipolla	2	3	4	5	
Olio EVO	4	5	6	7	Parmig./ Grana	5	5	5	10	Parmig. / Grana	5	5	5	10					Sedano	2	3	3	4	
Sale IODATO	QB	QB	0,1	0,2															Olio EVO	2	2	3	3	
Parmig./ Grana	5	5	5	10															Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	
§§ PASTA DI SEMOLA RICOTTA E RADICCHIO																			Parmig. / Grana PASSATO DI FAGIOLI CON PASTINA (N.)	5	5	5	10	
UOVO SODO CON SALSA VERDE					COTOLETTA DI MAIALE					PESCE GRATINATO AL FORNO					STRIGOLI AL RAGÙ DI CARNI BIANCHE					CROCCETTE DI VERDURA				
Uovo intero	50	50	60	60	Lombo di maiale	40	50	80	100	Pesce*	35-50	70	80-100	150	Strigoli surgelati	35-50	70	90	100	Verdura cotta	40	45	50	55
Tonno (no nido)	/	8	9	10	Pangrattato	5	7	8	9	Pangrattato	4	5	6	7	Polpa di pomodoro	30	40	50	55	Ricotta vaccina	10	15	20	25
Capperi	0,2	0,2	0,2	0,3	Uovo pastorizz.	7	8	9	10	Parmigiano	2	3	4	5	Pollo/tacchino/coniglio	18	25	40	50	Patate	15	25	30	40
Prezzemolo	0,2	0,2	0,4	0,5	Olio EVO	2	3	4	6	Olio EVO	2	2,5	3	4	Carote	3	4	5	6	Uovo pastorizz.	5	6	7	8
Olio EVO	5	6	7	8	Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3	Prezzemolo	2	2	2,5	3	Cipolla	2	2	2,5	3	Pangrattato	3	4	6	8
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.						Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3	Sedano	1	1	1,5	2	Parm. / Grana	8	10	12	14
										Aglio	QB	QB	Q.B.	Q.B.	Olio EVO	1	1	2	3	Olio EVO	2	2	2,5	3,8
															Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,2	0,3	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,2	0,3
															Parm. / Grana	5	6	7	9					
§§§FORMATO CON VERDURE										§§§PESCE AZZURRO GRATINATO AL FORNO														
VERDURA CRUDA					PURE' DI PATATE E ZUCCA/CAROTE					VERDURA CRUDA					VERDURA GRATINATA CON PARMIGIANO E FR A GUSCIO					INSALATA MISTA				
Verdura fresca di stagion	20/80	40/120	50/150	70/200	Patate	30	60	70	80	Verdura fresca di stagion	20/80	40/120	50/150	70/200	Verdure/Verdure*	80	100	150	200	Verdura fresca di stagion	20/80	40/120	50/150	70/200
Olio EVO	4	4	5	7	Zucca/Carote	50	60	80	120	Olio EVO	4	4	5	7	Pangrattato	1	1,5	2	3	Olio EVO	4	4	5	7
Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Latte	7	10	11	12	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Parmigiano	8	10	12	15	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB
					Parmigiano	4	6	7	9						Frutta a guscio	5	10	15	20					
					Sale IODATO	0,1	0,2	0,3	0,3						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)	15-20	40	50	50	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P)	15-20	40	50	50	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P)	15-20	40	50	50	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P)	15-20	40	50	50	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P)	15-20	40	50	50
FRUTTA FRESCA	100	100	150	150	FRUTTA FRESCA	100	100	150	150	FRUTTA FRESCA	100	100	150	150	FRUTTA FRESCA	100	100	150	150	FRUTTA FRESCA	100	100	150	150