

RISTORAZIONE SCOLASTICA 2025-2026 (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
BRODO VEGETALE CON PASTINA DI SEMOLA (N.I.)					ANTIPASTO VERDURE CRUDE					SEDANINI ALLE ERBE AROMATICHE E FR A GUSCIO					PASSATO DI LEGUMI E VERDURE MISTE CON ORZO					PENNE/FUSILLI INTEGRALI ALLE VERDURE				
Pasta di semola	20	30	40	50/40	Verdure fresche	80	100	150	200	Pasta di semola	25-40	50	80	100/80	Orzo	25	30	40	50/40	Pasta di semol integrale	25-40	50	80	100/80
Pomodoro	10	12	14	16	Olio EVO	3	4	5	7	Olio EVO	5	6	7	8	Fagioli	15	25	40	40	Polpa di pomodoro	40	45	50	55
Carote	8	10	11	12	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Basilico	0,5	1	1	2	Piselli*	12	15	18	20	Verdure di stagione	15	15	20	25
Cipolla	5	6	7	8						Erba Cipollina	0,5	1	1	2	Verdure miste*	15	20	25	40	Carote	5	5	6	8
Sedano	3	4	4	5						Prezzemolo	QB	QB	QB	QB	Carote	4	5	5	5	Cipolla	1,5	2	2	2,5
Olio EVO	1	1	2	3						Maggiorana	QB	QB	QB	QB	Cipolla	3	4	4	4	Olio EVO	1	1	1,2	1,4
Sale IODATO	QB	QB	0,1	0,2						Timo	QB	QB	QB	QB	Sedano	2	3	3	3	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2
Parmig./ Grana	5	5	5	10						Rucola fresca	QB	QB	QB	QB	Olio EVO	2	3	3	3	Parmig. / Grana	5	5	5	10
										Pinoli/Mandorle	5	5	10	15	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										
FUSILLI ALL'OLIO EVO (PRIM/SEC)																								
BOCCONCINI MISTI DI PESCE GRATINATI AL FORNO					LASAGNE AL RAGù DI MANZO					PESCE CON POMODORO E OLIVE (N.I.)					PIZZA AL POMODORO					ARROSTO DI TACCHINO AL LIMONE				
Pesce misto*	35-50	70	80-100	150	Sfoglie pasta uovo	25	35	40-45	50	Pesce*	35-50	70	90	150	Farina di grano	35	50	65	65	Tacchino	40	50	80	100
Pangrattato	4	5	6	7	Polpa di pomodoro	30	40	50	55	Olio EVO	4	5	6	7	Polpa di pomodoro	30	35	45	45	Carote	10	15	20	25
Olio EVO	2	2,5	3	4	Manzo/Vitellone	15	22	28	35	Sale Profumato	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	Olio EVO	3	4	5	6	Sedano	8	10	12	14
Prezzemolo	2	2	2,5	3	Carote	3	3,5	4	5	Polpa di pomodoro	35	40	45	50	Lievito Secco	2	3	5	6	Cipolla	4	5	6	7
Sale IODATO	QB	0,1	0,2	0,3	Cipolla	2	2	2,5	3	Carote	6	6	6	6	Origano	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Olio EVO	2	2	3	4
Aglio	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sedano	1	1	1,5	2	Olive	2	4	5	6	Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3	Sale profumato	1	1	1,5	2
					Olio EVO	1	1	2	3	Cipolla	1	2	2	2						Succo di limone	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
					Latte	110	130	140	150	Sedano	1	1,5	2	2										
					Farina di grano	5	9	10	11	Sale IODATO	Q.B.	0,1		0,3										
					Parm. / Grana	5	5	5	10															
					Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,2	0,3															
					§§ CANNELLONI/GIRELLE CON RAGù E BESCIAAMELLA					FORMAGGIO (P.S.)														
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	80	150	200	250	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* (sedano)				
Frutta a guscio	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.S.)	20	40	50	50	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	20	40	50	50	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	20	40	50	50	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	/	/	/	/	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE. (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 2025-2026 (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 SALS DI CAROTE/VERDURE					PASSATO DI LEGUMI CON DITALINI					PENNETE/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					§§PIPE AL POMODORO E LEGUMI (PRIM)										§§PASTA DI SEMOLA ALL'OLIO EVO (P.S.)									
SPEZZATINO DI MANZO					SFORMATO DI VERDURE					PESCE GRATINATO AL FORNO					BOCCONCINI DI POLLO GRATINATI AL FORNO					PESCE AL LIMONE E PREZZEMOLO (N.I)				
Manzo	40	50	80	100	Uovo pastorizz.	20	25	30	35	Pesce*	35-50	70	80-100	150	Pollo	40	50	80	100	Pesce*	35-50	70	90	150
Polpa di pomodoro	20	25	30	35	Verdure*	40	45	50	55	Pangrattato	4	5	6	7	Pangrattato	5	6	7	8	Succo di limone	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
Sedano	3	4	5	6	Latte	20	25	30	35	Parmigiano	2	3	4	5	Farina di mais	4	5	6	7	Olio EVO	2	2,5	3	4
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	Prezzemolo	2	2	2,5	3
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.	Sale IODATO	0,1	0,1	0,2	0,3
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						Aglio	QB	QB	Q.B.	Q.B.
Olio EVO	4	5	6	7						Aglio	QB	QB	Q.B.	Q.B.										
Sale IODATO	QB	QB	Q.B.	Q.B.																				
§§POLPETTE DI MANZO AL POMODORO																								
§§POLENTA CON RAGÙ DI MANZO					§§ PLUMCAKE DI VERDURE										§§CALOPPINA DI POLLO AL LIMONE					BURGER DI FORMAGGI (PRIM/SEC)				
VERDURE COTTE ALL'OLIO EVO					VERDURA CRUDA					VERDURA CRUDA					PURE' DI PATATE					INSALATA VERDE E FRUTTA A GUSCIO				
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	60	120	140	160	Verdura fresca a foglia	15/20	40	50	80/50
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	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Parmigiano	4	6	7	9	Frutta a guscio	5	5	10	15
															Sale IODATO	0,1	0,2	0,3	0,3	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB
															VERDURA GRATINATA (P.S)									
PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	15-20	40	50	50	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	15-20	40	50	50	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	15-20	40	50	50	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	15-20	40	50	50	PIADINA/FORNARINA	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

11	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Secun/Ad ulti	12	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Secun/Ad ulti	13	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Secun/Ad ulti	14	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Secun/Ad ulti	15	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Secun/Ad ulti
FUSILLI INTEGRALI CON POMODORO E OLIVE					PASSATO DI VERDURE CON PASTINA					PASTA DI SEMOLA ALL'OLIO EVO E PARMIGIANO					RISO AL SUGO DI PESCE E PISELLINI (NIDO/INF)					ANTIPASTO VERDURE CRUDE				
<i>Pasta di semola</i>	25-40	50	80	100/80	<i>Pasta di semola</i>	20	30	40	50/40	<i>Pasta di semola</i>	25-40	50	80	100/80	Riso	25-40	50	80	80	Verdure fresche	80	100	150	200
Pomodoro salsa	30	40	50	55	Patate	12	15	18	22	Olio EVO	4	5	6	7	Polpa di pomod	40	45	50	55	Olio EVO	3	4	5	7
Olive verdi e/o nere	4	6	8	10	Verdure/ <i>Verdure</i> *(<i>sed</i>)	50	55	60	65	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	<i>Pesce</i>	13	18	20	23	Sale IODATO	Q.B	Q.B	Q.B	Q.B
Aglio/orig/basil	Q.B	Q.B	Q.B	Q.B	Carote	5	6	7	8	<i>Parmig. / Grana</i>	6	7	8	10	Piselli	35	40	45	50					
Olio EVO	4	5	6	7	Cipolla	3	3	3	3,5						Carote	3	4	5	6					
Sale IODATO	Q.B	Q.B	Q.B	Q.B	Olio EVO	2	2	2,5	3						Cipolla	1,5	2	2	2,5					
<i>Parmig./ Grana</i>	5	5	5	10	Sale IODATO	1	1	1,5	1,5						Olio EVO	0,8	1	1,2	1,4					
					<i>Parmig./ Grana</i>	5	5	5	10						Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2					
															RISO AL RAGÙ DI LEGUMI (PRIM/SEC)									
COTOLETTA DI PLATESSA AL FORNO					PIZZA MARGHERITA					SVIZZERA AL FORNO DI TACCHINO/POLLO					CROCCHETTE DI VERDURA					PASSATELLI IN BRODO DI VERDURA				
<i>Platessa*</i>	50	70	80-100	150	<i>Farina di grano</i>	35	50	65	65	Tacchino/Pollo	40	50	80	100	Verdura cotta	40	45	50	55	<i>Uovo pastorizz.</i>	25-50	50	60	60
<i>Pangrattato</i>	7	10	12	15	Polpa di pomodoro	30	35	45	45	Patate	4	6	8	10	<i>Ricotta vaccina</i>	10	15	20	25	<i>Pangrattato</i>	10 20	20	40	40
<i>Uovo pastorizz.</i>	5	6	7	9	<i>Mozzarella</i>	20	25	38	50	Olio EVO	1	2	3	5	Patate	15	25	30	40	<i>Parmigiano</i>	15-30	30	40	40
Olio EVO	4	5	6	8	Olio EVO	3	4	5	6	Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3	<i>Uovo pastorizz.</i>	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	Lievito Secco	2	3	4	4	BRODO					<i>Pangrattato</i>	3	4	6	8	Sale IODATO	Q.B.	0,2	0,3	0,4
					Origano	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Carote	10	12	14	14	<i>Parm. / Grana</i>	8	10	12	14	Noce Moscata	Q.B.	Q.B	Q.B	Q.B.
					Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3	<i>Sedano</i>	6	7	8	8	Olio EVO	2	2	2,5	3,8	Carote	4	5	6	7
										Cipolla	6	7	8	8	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,2	0,3	<i>Sedano</i>	2	3	3	4
																				Cipolla	2	3	3	4
																				Pomodoro	2	3	3	4
																				Olio EVO	1	2	2	3
																				§§ CAPPELLETTI IN BRODO VEGETALE				
VERDURA CRUDA					VERDURA CRUDA					VERDURA GRATINATA AL FORNO					INSALATA VERDE E FRUTTA A GUSCIO					PATATE AL FORNO				
Verdura fresca di stagio	20/80	40/120	50/150	70/200	Verdura fresca di stagio	20/80	40/120	50/150	70/200	Verdura fresca/ Verdura* (<i>sedano</i>)	70-80	120	150	200	Verdura fresca di stagio	20	40	50	80/50	Patate	80	150	200	250
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	Q.B	Q.B	Q.B	Q.B	Sale IODATO	Q.B	Q.B	Q.B	Q.B	<i>Pangrattato</i>	1	1,5	2	3	<i>Frutta a guscio</i>	5	5	10	15	Sale profumato	0,1	0,2	0,3	0,3
										<i>Parmigiano</i>	2	3	4	5	Sale IODATO	Q.B	Q.B	Q.B	Q.B					
										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.)	15-20	40	50	50	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	15-20	40	50	50	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	15-20	40	50	50	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	15-20	40	50	50	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	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 2025-2026 (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 SEDANO E CAROTE CON COUS COUS/PASTINA					GNOCCHETTI SARDI CON SALSÀ ROSATA					RISO CON ZUCCHINE/SPINACI/ CARCIOFI/ASPARAGI/FUNGHI (NO NIDO)					PASSATO DI FAGIOLI CON DITALI					ANTIPASTO VERDURE CRUDE				
Cous-cous/ Pastina sem	20	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
Patate	50	55	60	65	Polpa di pomod	40	45	50	55	Zucchine/Spinaci/Carciofi/ Asparagi/Funghi	25	30	35	40	Fagioli secchi	15	25	40	40	Olio EVO	3	4	5	7
Sedano	12	15	18	22	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					
Olio EVO	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					
Sale IODATO	1	1	1,5	1,5	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					
Parmig./ Grana	5	5	5	10	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2						Parmig. / Grana	5	5	5	10					
					Parmig. / Grana	5	5	5	10															
					§§GNOCCHI DI PATATE CON SALSÀ ROSATA (INF/PRIM/SEC)															§§PASTA AL POMODORO				
FRITTATA AL FORNO CON VERDURE					BOCCONCINI MISTI DI PESCE GRATINATI AL FORNO					COTOLETTA DI MAIALE					FORMAGGIO					SPAGHETTI AL RAGÙ DI PESCE				
Uovo pastorizz.	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
Latte	10	10	20	20	Pangrattato	4	5	6	7	Pangrattato	5	7	8	9	Caciotta	20	30	50	70	Polpa di pomodoro	50	55	60	65
Verdure*	10	15	20	25	Olio EVO	2	2,5	3	4	Uovo pastorizz.	7	8	9	10	Grana Padano	20	20	30	50	Pesce misto*	25	35	40	75
Prezzemolo	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Prezzemolo	2	2	2,5	3	Olio EVO	2	3	4	6	Mozzarella	30	40	70	100	Cipolla	2	3	3	4
Parmig. / Grana	4	5	7	9	Sale IODATO	QB	0,1	0,2	0,3	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.	0,1	0,2	0,3	Aglio	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.						Stracchino	30	40	70	100	Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3
Olio EVO	4	5	6	7																Prezzemolo	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
																				Aglio	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
																				§§SPAGHETTI AL RAGÙ BIANCO DI VONGOLE				
§§ ROTOLO DI FRITTATA UOVO STRAPAZZATO					§§PESCE GRATINATO AL FORNO															§§ SEPPIA CON PATATE				
VERDURA CRUDA					VERDURA CRUDA					VERDURA COTTA CON SALSÀ 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*	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.S.)	15-20	40	50	50	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	15-20	40	50	50	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	15-20	40	50	50	PIADINA/FORNARINA	20	40	50	50	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	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 2025-2026 (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										
CREMA DI VERDURE CON ORZO/RISO					PASTA DI SEMOLA ALL'ORTOLANA INVERNALE					PASSATO DI VERDURA CON PASTINA					FUSILLI ALL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA					ANTIPASTO VERDURE CRUDE														
Orzo	20	30	40	50/40	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										
Verdure/Verdure*	20	30	40	45	Pomodoro	35	40	45	50	Verdure miste* (sedano)	50	60	80	100	Olio EVO	4	5	6	7	Olio EVO	3	4	5	7										
Patate	20	30	40	45	Carote	13	15	18	20	Carote	2	5	5	6	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB										
Carote	5	6	7	8	Porro fresco	8	8,5	9	10	Cipolla	2	4	4	5	Parmig. / Grana	5	6	8	10															
Cipolla	3	3	3	3,5	Cavolfiore	4	5	6	8	Sedano	1	3	3	4																				
Sedano	2	2	2,5	3	Sedano	3	4	5	6	Olio EVO	2	3	3	4																				
Olio EVO	2	2	2,5	3	Olio EVO	0,5	1	1,2	1,4	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																									
§§ RISO ALLO ZAFFERANO (PRIM/SEC)																																		
BURGER DI PESCE CON SALSA AL PREZZEMOLO					POLPETTE DI CARNE E VERDURE					PIZZA MARGHERITA					PESCE CON POMODORO E ORIGANO (N.I.)					CAPPELLETTI/RAVIOLI/CANN ELLONI 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	Pesce*	35-50	70	90	150	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	Polpa di pomodoro	35	40	45	50	Pomodoro	25	30	35	40										
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	Bieta	15	20	30	40	Olio EVO	3	4	5	6	Carote	6	6	6	6	Carote	3	3,5	4	5										
SALSA AL PREZZEMOLO					Uovo	3	4	5	6	Lievito Secco	2	3	4	4	Cipolla	1	2	2	2	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.	Sedano	1	1,5	2	2	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	Origano	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	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	Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3	Piselli*	10	15	18	20										
Sale IODATO	0,2	0,2	0,3	0,4																Olio EVO	2	2	3	3										
Aglio	QB	QB	Q.B.	Q.B.																Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2										
§§ BURGER DI PESCE CON KETCHUP/ PESCE GRATINATO															BOCCONCINI DI POLLO ALLA CACCIATORA/FETTINA ALLA PIZZAIOLA (PRIM/SEC)										§§CAPPELLETTI/RAVIOLI/CANNELLONI CON SALSA ROSATA									
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	Olio EVO	0,1	0,1	0,2	0,2	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB										
§§PATATE E PISELLI																																		
PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.) FRUTTA FRESCA	15-20 100	40 100	50 150	50 150	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.) FRUTTA FRESCA	15-20 100	40 100	50 150	50 150	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.) FRUTTA FRESCA	/ 100	/ 100	/ 150	/ 150	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.) FRUTTA FRESCA	15-20 100	40 100	50 150	50 150	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.) FRUTTA FRESCA	15-20 100	40 100	50 150	50 150										

RISTORAZIONE SCOLASTICA 2025-2026 (autunno/inverno)

Tabella dietetica con grammature di riferimento dei principali alimenti

26	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Secon/Ad ulti	27	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Secon/Ad ulti	28	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Secon/Ad ulti	29	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Secon/Ad ulti	30	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Secon/Ad ulti
BRODO VEGETALE CON PASTINA DI SEMOLA					RISO AL SUGO DI PESCE (NIDO/INF)					ANTIPASTO VERDURE CRUDE					CREMA DI ZUCCA CON CROSTINI/PASTINA INTEGRALE (NIDO/INF)					PENNE AL POMODORO				
Pasta di semola	20	30	40	50/40	Riso	25-40	50	80	80	Verdure fresche	80	100	150	200	Pasta di semola integra	25	30	40	50/40	Pasta di semola	25-40	50	80	100/80
Pomodoro	10	12	14	16	Pesce misto*	15	20	25	35	Olio EVO	3	4	5	7	Zucca	20	30	40	45	Polpa di pomod	40	45	50	55
Carote	8	10	11	12	Polpa di pomodoro	40	45	50	55	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Patate	20	30	40	45	Carote	20	25	30	35
Cipolla	5	6	7	8	Carote	4	5	6	7					Carote	5	6	7	8	Cipolla	3	5	6	7	
Sedano	3	4	4	5	Cipolla	2	3	3	4					Cipolla	3	3	3	3,5	Sedano	1	2	2	2,5	
Olio EVO	1	1	2	3	Olio EVO	0,5	0,5	0,8	1					Sedano	2	2	2,5	3	Olio EVO	0,5	1	1,2	1,4	
Sale IODATO	QB	QB	0,1	0,2	Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3					Olio EVO	2	2	2,5	3	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	
Parmig. / Grana	5	5	5	10	Prezzemolo	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.					Sale IODATO	1	1	1,5	1,5	Parmig. / Grana	5	5	5	10	
					Aglio	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.					Parmig./ Grana	5	5	5	10						
					Brodo vegetale	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.															
					RISO AL POMODORO E VERDURE DI STAGIONE (PRIM/SEC)										GRAMIGNA ALLE ERBE AROMATICHE (P.S.)									
ARISTA DI MAIALE AL FORNO					ROTOLO DI FRITTATA					SEDANINI AL RAGù POLLO/TACCHINO/CONIG LIO E BESCIAPELLA GRATINATI					PESCE GRATINATO CON FRUTTA A GUSCIO					BURGER DI CECI				
Lonza di suino	40	50	80	100	Uovo pastorizz.	40	40	50	50	Pasta di semola	25-40	50	80	80/100	Pesce*	35-50	70	90	150	Ceci secchi	12	20	30	45
Sale profumato	0,2	0,3	0,3	0,3	Latte	5	10	18	18	Polpa di pomodoro	30	40	50	55	Pangrattato	4	5	6	7	Patate	20	25	30	35
SALSA					Parmig. / Grana	2	3	4	5	Pollo/tacchino/coniglio	18	25	40	50	Mandorle tostate	5	5	10	15	Uovo	6	7	8	9
Carota	1,5	2	2,5	3	Mozzarella/Asiago/Monta	5	10	15	15	Carote	3	4	5	6	Olio EVO	2	2,5	3	4	Ricotta di mucca	7	8	9	10
Cipolla	1	1	2	2						Cipolla	2	2	2,5	3	Prezzemolo	2	2	2,5	3	Pangrattato	0,8	1	1,2	1,4
Sedano	0,3	0,4	0,5	1	Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3	Sedano	1	1	1,5	2	Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3	Olio EVO	2	2,5	3	3
Farina di grano	1	2	3	4						Olio EVO	1	1	2	3	Aglio	QB	QB	Q.B.	Q.B.	Rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio EVO	3	4	5	7						Latte	20	30	35	40					Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3	
Aglio	QB	Q.B.	Q.B.	Q.B.						Farina di grano	2	3	5	6										
										Parm. / Grana	5	6	7	10										
										Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,2	0,3										
					§§FRITTATA CON VERDURE					Noce Moscata	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	§§POLPETTE DI PESCE AL POMODORO					§§ HUMMUS DI CECI				
																				§§FALAFEL DI CECI E ZUCCA				
PURE' DI PATATE					VERDURA CRUDA E FRUTTA A GUSCIO					VERDURA GRATINATA					VERDURA CRUDA					VERDURE COTTE ALL'OLIO EVO				
Patate	60	120	140	160	Verdura fresca di stagione	20/80	40/120	50/150	70/200	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
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	Frutta a guscio	5	5	10	15	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	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
§ PURE' PATATE E CAROTE										Olio EVO	2	3	4	5						§§VERDURA CRUDA PER HUMMUS				
PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.) FRUTTA FRESCA	15-20 100	40 100	50 150	50 150	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.) FRUTTA FRESCA	15-20 100	40 100	50 150	50 150	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.) FRUTTA FRESCA	15-20 100	40 100	50 150	50 150	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.) FRUTTA FRESCA	15-20 100	40 100	50 150	50 150	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.) FRUTTA FRESCA	15-20 100	40 100	50 150	50 150

RISTORAZIONE SCOLASTICA 2025-2026 (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					PENNETTE ALL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA					ANTIPASTO VERDURE CRUDE					PIPE/SEDANINI AL POMODORO					RISO ALLA PARMIGIANA				
Orzo/Farro	20	30	40	50/40	Pasta di semola	25-40	50	80	100/80	Verdure fresche	80	100	150	200	Pasta di semola	25-40	50	80	100/80	Riso	25-40	50	80	100/80
Fagioli	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 (sedano)	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					
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																				
					BRODO VEGETALE CON PASTINA (N.)																			
PIZZA AL POMODORO					COTOLETTA DI PESCE					CAPPELLETTI IN BRODO VEGETALE					BURGER DI PESCE CON SALSA AL PREZZEMOLO (NIDO/INF)					POLPETTE DI MANZO AL POMODORO				
Farina di grano	35	50	65	65	Pesce*	35-50	70	90	150	Cappelletti*	50	70	110	130	Pesce*	40	60	80	120	Vitellone/manzo	30	40	70	80
Polpa di pomodoro	30	35	45	45	Pangrattato	7	10	12	15	Pomodoro	10	12	14	16	Patate	16	18	20	22	Uovo pastorizz.	5	6	7	8
Olio EVO	3	4	5	6	Uovo pastorizz.	5	6	7	9	Carote	8	10	11	12	Uovo pastorizz.	8	10	15	20	Patate	4	6	8	10
Lievito Secco	2	3	5	6	Olio EVO	4	5	6	8	Cipolla	5	6	7	8	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	Parmig. / Grana	5	6	7	8
Origano	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3	Sedano	3	4	4	5	SALSA AL PREZZEMOLO					Olio EVO	2	2,4	3,6	4
Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3						Olio EVO	1	1	2	3	Prezzemolo	2	2	2,5	3	Sale profumato	0,1	0,2	0,3	0,3
										Sale IODATO	QB	QB	0,1	0,2	Olio EVO	2	2,5	3	4	Olio EVO	0,3	0,5	0,6	0,7
										Parmig. / Grana	5	6	7	8	Prezzemolo	2	2	2,5	3	Pomodoro	40	45	50	55
															Sale IODATO	0,2	0,2	0,3	0,4	Carote	1	2	2	3
															Aglio	QB	QB	Q.B.	Q.B.	Cipolla	1	2	2	3
					SS BOCCONCINI MISTI DI PESCE GRATINATO					SSPASTATELLI IN BRODO DI VERDURE					FORMAGGIO (PRIM/SEC)					SSPOLPETTE CARNE E VERDURE				
INSALATA MISTA E FRUTTA A GUSCIO					VERDURA CRUDA					PATATE AL FORNO					VERDURA CRUDA					FAGIOLINI 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	80	150	200	250	Verdura fresca di stagior	20/80	40/120	50/150	70/200	Fagiolini*	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	Olio EVO	3	4	5	7
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	Sale IODATO	0,1	0,1	0,2	0,2
Sale IODATO	QB	QB	QB	QB																				
										SS PATATE PREZZEMOLATE														
PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.) FRUTTA FRESCA	15-20 100	40 100	50 150	50 150	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.) FRUTTA FRESCA	15-20 100	40 100	50 150	50 150	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.) FRUTTA FRESCA	15-20 100	40 100	50 150	50 150	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.) FRUTTA FRESCA	// 100	// 100	// 150	// 150	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.) FRUTTA FRESCA	15-20 100	40 100	50 150	50 150

RISTORAZIONE SCOLASTICA 2025-2026 (autunno/inverno)

Tabella dietetica con grammature di riferimento dei principali alimenti

36	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Secon/Ad ulti	37	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Secon/Ad ulti	38	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Secon/Ad ulti	39	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Secon/Ad ulti	40	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Secon/Ad ulti
PASTA DI SEMOLA AL SUGO DI PESCE (NIDO/INF)					BRODO VEGETALE CON PASTINA DI SEMOLA					RISO ALLO ZAFFERANO					ANTIPASTO VERDURE CRUDE					PASSATO DI LEGUMI CON CROSTINI INT/PASTINA (NIDO/INF)				
Pasta di semola	25-40	50	80	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/Crostini int	20	30	40	50/40
Polpa di pomodoro	40	45	50	55	Pomodoro	10	12	14	16	Carote	2	2	4	6	Olio EVO	3	4	5	7	Legumi secchi	15	25	40	40
Pesce misto*	15	20	25	35	Carote	8	10	11	12	Cipolla	2	2	2,5	3	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Carote	5	5	6	7
Cipolla	2	3	3	4	Cipolla	5	6	7	8	Sedano	1	1	1,5	2						Salvia	3	4	5	5
Olio EVO	0,5	0,5	0,8	1	Sedano	3	4	4	5	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2						Rosmarino	3	4	5	5
Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3	Olio EVO	1	1	2	3	Zafferano	QB	QB	QB	QB						Cipolla	2	3	4	5
Prezzemolo	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	QB	QB	0,1	0,2	Brodo vegetale	QB	QB	QB	QB						Sedano	2	3	3	4
Aglio	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Parmig./ Grana	5	5	5	10	Parmig. / Grana	5	5	5	10						Olio EVO	2	2	3	3
																				Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2
																				Parmig. / Grana	5	5	5	10
§§ PASTA DI SEMOLA POMODORO E RICOTTA/RADICCHIO E RICOTTA (PRIM/SEC)																				§§PASTA E FAGIOLI (P.S.)				
SFORMATO DI VERDURE					COTOLETTA DI MAIALE					PESCE GRATINATO AL FORNO CON OLIVE E CAPPERI					STRIGOLI AL RAGÙ DI CARNI BIANCHE					CROCCHETTE DI VERDURA				
Uovo pastorizz.	20	25	30	35	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
Verdure*	40	45	50	55	Pangrattato	5	7	8	9	Pangrattato	4	5	6	7	Polpa di pomodoro	30	40	50	55	Ricotta vaccina	10	15	20	25
Latte	20	25	30	35	Uovo pastorizz.	7	8	9	10	Olio EVO	2	2,5	3	4	Pollo/tacchino/coniglio	18	25	40	50	Patate	15	25	30	40
Farina di grano	1	1,5	2	3	Olio EVO	2	3	4	6	Prezzemolo	2	2	2,5	3	Carote	3	4	5	6	Uovo pastorizz.	5	6	7	8
Parm. / Grana	5	6	7	8	Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3	Sale IODATO	QB	0,1	0,2	0,3	Cipolla	2	2	2,5	3	Pangrattato	3	4	6	8
Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3						Aglio	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sedano	1	1	1,5	2	Parm. / Grana	8	10	12	14
										Olive	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Olio EVO	1	1	2	3	Olio EVO	2	2	2,5	3,8
										Capperi	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	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					
§§ FRITTATA CON VERDURE										§§PESCE AZZURRO GRATINATO CON OLIVE E CAPPERI														
VERDURA CRUDA					PURE' DI PATATE E ZUCCA					VERDURA CRUDA					VERDURA GRATINATA CON PARMIGIANO E FR A GUSCIO					INSALATA MISTA				
Verdura fresca di stagioi	20/80	40/120	50/150	70/200	Patate	40	80	100	110	Verdura fresca di stagioi	20/80	40/120	50/150	70/200	Verdure/Verdure*	80	100	150	200	Verdura fresca di stagioi	20/80	40/120	50/150	70/200
Olio EVO	4	4	5	7	Zucca/Carote	20	30	40	50	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.S.)	15-20	40	50	50	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	15-20	40	50	50	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	15-20	40	50	50	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	15-20	40	50	50	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	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