

COMPOSIZIONE DEI PIATTI per scuole dell'infanzia

PRIMI PIATTI

Pasta al pomodoro e basilico

pasta	g	60
pomodori freschi o pelati	g	40
verdure miste	g	30
formaggio gratt.	g	5
olio	g	7
basilico	q.b.	

Pasta alla amatriciana

pasta	g	60
pomodori freschi o pelati	g	40
verdure miste	g	30
prosciutto	g	20
formaggio gratt.	g	5
olio	g	7
basilico	q.b.	

Pasta con il pomodoro e panna

pasta	g	60
pomodori freschi o pelati	g	40
verdure miste	g	30
panna fresca	g	15
formaggio gratt.	g	5
olio	g	7
basilico	q.b.	

Pasta al burro e salvia

pasta	g	60
burro	g	6
formaggio gratt.	g	5
salvia	q.b.	

Pasta al pesto

pasta	g	60
pesto	g	20
olio	g	3
formaggio gratt.	g	5

Pasta alle verdure

pasta	g	60
verdura di stagione		50
pomodori freschi o pelati (facoltativi)	g	30
formaggio gratt.	g	5
olio	g	7

Ravioli al pomodoro

GRAMMATURE

ravioli ripieni di spinaci e ricotta	g	100
pomodori freschi o pelati	g	40
verdure miste	g	30
formaggio gratt.	g	5
olio	g	7

Riso o risotto al pomodoro (o qualsiasi altra verdura)

riso	g	60
pomodori freschi o pelati	g	40
verdure miste	g	30
formaggio gratt.	g	5
olio	g	7
aromi	q.b.	

Riso o risotto al burro o all'olio e parmigiano

riso	g	60
burro	g	6
olio	g	7
formaggio gratt.	g	5

Pastina in brodo

pastina	g	30
formaggio gratt.	g	5

Crema di verdura

riso, pastina, cous-cous	g	30
fagioli secchi	g	10
pomodori freschi o pelati	g	25
bietole	g	25
carote	g	25
sedano di rapa	g	15
cipolla	g	15
patate	g	35
spinaci	g	25
formaggio gratt.	g	5
olio	g	7

Crema di fagioli bianchi, di fagioli borlotti o fave, di lenticchie o ceci

pasta	g	30
fagioli, fave, lenticchie, ceci secchi	g	20
patate	g	10
verdure miste (sedano, carote, ecc.)	q.b.	
formaggio gratt.	g	5
olio	g	7

Crema di legumi misti

riso, pastina, orzo	g	30
lenticchie, ceci, fagioli, piselli secchi	g	20
patate	g	10
verdure miste (sedano, carote, ecc.)	q.b.	
formaggio gratt.	g	5

GRAMMATURE

olio	g	7
------	---	---

Minestra di zucca

pastina, riso	g	30
zucca	g	40
carote	g	10
cipolla	g	5
sedano	g	15
patate	g	50
formaggio gratt.	g	5
olio	g	7

Minestra di porro

pastina, riso	g	30
porro	g	30
carote	g	10
sedano	g	15
patate	g	80
formaggio gratt.	g	5
olio	g	7

Minestra di spinaci

pastina, riso	g	30
spinaci	g	50
carote	g	10
sedano	g	15
cipolla	g	5
patate	g	80
formaggio gratt.	g	5
olio	g	7

Minestra di orzo (riso) e patate

orzo (riso)	g	30
carote	g	10
cipolla	g	5
patate	g	50
formaggio gratt.	g	5
olio	g	7

Minestra di risi e piselli

riso	g	30
piselli	g	30
carote	g	10
sedano	g	15
cipolla	g	5
patate	g	40
formaggio gratt.	g	5
olio	g	7

PIATTI UNICI

Gnocchi di patate con il ragù (o con lo spezzatino)

Gnocchi di patate	g	180
carne	g	50
pomodori pelati	g	50
verdura miste (sedano, cipolla, carote, prezzemolo)	g	30
formaggio gratt.	g	5
olio	g	7
aromi	q.b.	

Pizza con mozzarella e prosciutto

farina tipo "00"	g	85
lievito di birra	g	4
pomodori pelati	g	50
mozzarella	g	25
prosciutto cotto	g	20
olio	g	10
origano, pepe, ecc.	q.b.	

Peso cotto di ogni singolo pezzo 200 grammi

Pasta con il ragù o con lo spezzatino

pasta	g	60
carne	g	50
pomodori freschi o pelati	g	50
verdure miste (carote, sedano, prezzemolo, ecc.)	g	30
formaggio gratt.	g	5
olio	g	7

Polenta con il ragù o con lo spezzatino

farina di mais	g	60
carne	g	50
pomodori freschi o pelati	g	50
verdure miste (carote, sedano, prezzemolo, ecc.)	g	30
formaggio gratt.	g	5
olio	g	7

Pasta con il tonno

pasta	g	60
tonno sott'olio sgocciolato	g	60
pomodori freschi o pelati	g	50
olio	g	7

Pasticcio di carne

pasta di semola per pasticcio	g	50
besciamella preparata con olio	g	30
carne	g	50
pomodori freschi o pelati	g	40
verdure miste (carote, sedano,	g	30

GRAMMATURE

prezzemolo, ecc.)

olio	g	7
------	---	---

SECONDI PIATTI**Formaggio**

tipo ricotta fresca di vacca, latteria	g	40
--	---	----

montasio fresco, stracchino, mozzarella,
provola, ecc.

Prosciutto cotto, bresaola	g	40
-----------------------------------	---	----

Pollo arrosto

carne di pollo	g	50
----------------	---	----

olio	g	7
------	---	---

aromi	q.b.	
-------	------	--

Quando si tratta di fusi di pollo il quantitativo della carne edibile a crudo deve essere sempre quello indicato nella ricetta

Pollo al latte

carne di pollo	g	50
----------------	---	----

olio	g	7
------	---	---

latte	q.b.	
-------	------	--

aromi	q.b.	
-------	------	--

Pollo impanato al forno

carne di pollo	g	50
----------------	---	----

uova	l	ogni 6 porzioni
------	---	-----------------

pangrattato	q.b.	
-------------	------	--

farina	q.b.	
--------	------	--

olio	g	7
------	---	---

Pollo alla cacciatora

carne di pollo	g	50
----------------	---	----

pomodori freschi o pelati	g	50
---------------------------	---	----

verdure miste (carote, sedano,	g	30
--------------------------------	---	----

prezzemolo, ecc.)

olio	g	7
------	---	---

Tacchino arrosto

carne di tacchino	g	50
-------------------	---	----

olio	g	7
------	---	---

aromi	q.b.	
-------	------	--

Tacchino al latte

carne di tacchino	g	50
-------------------	---	----

olio	g	7
------	---	---

latte	q.b.	
-------	------	--

aromi		
-------	--	--

GRAMMATURE

Tacchino al limone

carne di tacchino	g	50
olio	g	7
limone	q.b.	
aromi	q.b.	

Tacchino alla pizzaiola

carne di tacchino	g	50
pomodori freschi o pelati	g	50
origano, sale e altri aromi	q.b.	
olio	g	7

Maiale arrosto

carne di maiale	g	50
olio	g	7
aromi	q.b.	

Maiale impanato al forno

carne di maiale	g	50
uova	l	ogni 6 porzioni
pangrattato	q.b.	
farina	q.b.	
olio	g	7

Maiale al latte

carne di maiale	g	50
olio	g	7
latte	q.b.	

Polpette o polpettone al forno in bianco o con il pomodoro

carne	g	50
uova	l	ogni 10 porzioni
formaggio gratt.	g	5
olio	g	7
mollica di pane	q.b.	
<u>facoltativo</u>		
pomodori freschi o pelati	g	50
origano, sale e altri aromi	q.b.	

Hamburger

carne di manzo	g	50
olio	g	7

Pesce impanato al forno

pesce	g	70
uova	l	ogni 6 porzioni
pangrattato	q.b.	
farina	q.b.	
olio	g	7

GRAMMATURE

Pesce al pomodoro

pesce	g	70
aromi, spezie	q.b.	
pomodoro	q.b.	
olio	g	7

Pesce gratinato al forno

pesce	g	70
aromi, spezie	q.b.	
pangrattato	q.b.	
olio	g	7

Pesce alla mugnaia

pesce	g	70
aromi, spezie	q.b.	
farina	q.b.	
olio	g	7

Pesce al vapore

pesce	g	70
aromi, spezie	q.b.	
verdure di stagione	q.b.	
olio	g	7

Polpette di pesce in bianco o con il pomodoro

pesce	g	70
uova	l ogni 10 porzioni	
formaggio gratt.	g	5
olio	g	7
mollica di pane	q.b.	
<u>facoltativo</u>		
pomodori freschi o pelati	g	50
origano, sale e altri aromi	q.b.	

Tonno sott'olio

tonno sott'olio sgocciolato	g	60
-----------------------------	---	----

Polpettone di tonno

tonno sott'olio sgocciolato	g	60
patate	g	100
uova	l ogni 10 porzioni	
aromi	q.b.	

Lessare le patate e passarle, aggiungerle al tonno tritato finemente ed impastare con le uova precedentemente sbattute. Insaporire con poco aglio e prezzemolo. Avvolgere il composto ottenuto in carta di alluminio e dare la forma di polpettone. Cuocere a vapore.

Bastoncini di pesce

bastoncini di pesce	n.	2
---------------------	----	---

GRAMMATURE**Frittata**

uova	n.	1
olio	g	7
aromi	q.b.	

Uova sode

uova	n.	1
------	----	---

Tortino di ricotta e spinaci

spinaci	g	50
ricotta	g	30
uova	l	ogni 4 porzioni
farina	q.b.	
olio	g	7

Frullare gli spinaci cotti al vapore ed unire la ricotta, l'uovo. Mettere il composto in una tegame da forno spolverato con farina. Infornare e cuocere per pochi minuti

CONTORNI**Verdure crude**

insalata, radicchio	g	80
altre verdure di stagione	g	100
olio	g	7

Purea di patate

patate	g	150
latte	g	40
formaggio gratt.	g	5
burro	g	5

Patate croccanti al forno

patate	g	150
olio	g	7
aromi	q.b.	

Patate in tegame

patate	g	150
olio	g	7
cipolla	q.b.	

Verdure stufate

verdura di stagione	g	200
pomodori freschi o pelati (facoltativi)	g	40
olio	g	7

Tris di verdure cotte

verdure miste totale	g	200
(es. di combinazioni):	piselli, carote e finocchi;	
	piselli, carote e sedano;	
	piselli, carote e patate;	
	patate, carote e fagiolini.	
aromi	q.b.	

GRAMMATURE

olio	g	7
------	---	---

DOLCI

Budino di crema o di cacao

uova	l ogni 6 porzioni	
zucchero	g	10
farina tipo “00”	g	5
latte	g	80
cacao	g	2

<i>La quantità di pane a disposizione per ogni bambino a pasto è di 60g</i>

COMPOSIZIONE DEI PIATTI per scuole primarie, secondarie di I° e SIS

PRIMI PIATTI

Pasta al pomodoro e basilico

	Sc. primarie
pasta	g 70
pomodori freschi o pelati	g 50
verdure miste	g 35
formaggio gratt.	g 5
olio	g 8
basilico	q.b.

Sc. secondarie di I°

g 90
g 50
g 35
g 5
g 9
q.b.

Pasta alla amatriciana

pasta	g 70
pomodori freschi o pelati	g 50
verdure miste	g 35
prosciutto	g 25
formaggio gratt.	g 5
olio	g 8
basilico	q.b.

g 90
g 50
g 35
g 30
g 5
g 9
q.b.

Pasta con il pomodoro e panna

pasta	g 70
pomodori freschi o pelati	g 50
verdure miste	g 35
panna fresca	g 20
formaggio gratt.	g 5
olio	g 8
basilico	q.b.

g 90
g 50
g 35
g 25
g 5
g 9
q.b.

Pasta al burro e salvia

pasta	g 70
burro	g 7
formaggio gratt.	g 5
salvia	q.b.

g 90
g 7
g 5
q.b.

Pasta al pesto

pasta	g	70	g	90
pesto	g	25	g	25
olio	g	5	g	5
formaggio gratt.	g	5	g	5

Pasta alle verdure

pasta	g	70	g	90
verdura di stagione	g	50	g	50
pomodori freschi o pelati (facoltativi)	g	30	g	30
formaggio gratt.	g	5	g	5
olio	g	8	g	9

Ravioli al pomodoro

ravioli ripieni di ricotta e spinaci	g	150	g	200
pomodori freschi o pelati	g	50	g	50
verdure miste	g	35	g	35
formaggio gratt.	g	5	g	5
olio	g	8	g	9

Riso o risotto al pomodoro (o qualsiasi altra verdura)

riso	g	70	g	90
pomodori freschi o pelati	g	50	g	50
verdure miste	g	35	g	35
formaggio gratt.	g	5	g	5
olio	g	8	g	9
aromi	q.b.		q.b.	

Riso o risotto al burro o all'olio e parmigiano

riso	g	70	g	90
burro	g	7	g	7
olio	g	8	g	9
formaggio gratt.	g	5	g	5

Pastina in brodo

pastina	g	30	g	40
formaggio gratt.	g	5	g	5

Crema di verdura

riso, pastina, cous-cous	g	30	g	40
fagioli secchi	g	15	g	15
pomodori freschi o pelati	g	30	g	30
bietole	g	30	g	30
carote	g	30	g	30
sedano di rapa	g	25	g	25
cipolla	g	15	g	15
patate	g	50	g	50
spinaci	g	30	g	30
formaggio gratt.	g	5	g	5
olio	g	8	g	9

Crema di fagioli bianchi, di fagioli borlotti o fave, di lenticchie o ceci

pasta	g	30	g	40
fagioli, fave, lenticchie, ceci secchi	g	30	g	30
patate	g	15	g	15
verdure miste (sedano, carote, ecc.)	q.b.		q.b.	
formaggio gratt.	g	5	g	5
olio	g	8	g	9

Crema di legumi misti

riso, pastina, orzo	g	30	g	40
lenticchie, ceci, fagioli, piselli secchi	g	30	g	30
patate	g	15	g	15
verdure miste (sedano, carote, ecc.)	q.b.		q.b.	
formaggio gratt.	g	5	g	5
olio	g	8	g	9

Minestra di zucca

pastina, riso	g	30	g	40
zucca	g	50	g	50
carote	g	15	g	15
cipolla	g	5	g	5
sedano	g	20	g	20
patate	g	60	g	60
formaggio gratt.	g	5	g	5
olio	g	8	g	9

Minestra di porro

pastina, riso	g	30	g	40
porro	g	40	g	40
carote	g	10	g	10
sedano	g	20	g	20
patate	g	100	g	100
formaggio gratt.	g	5	g	5
olio	g	8	g	9

Minestra di spinaci

pastina, riso	g	30	g	40
spinaci	g	60	g	60
carote	g	10	g	10
sedano	g	20	g	20
cipolla	g	5	g	5
patate	g	100	g	100
formaggio gratt.	g	5	g	5
olio	g	8	g	9

Minestra di orzo (riso) e patate

orzo o riso	g	30	g	40
carote	g	10	g	10
cipolla	g	5	g	5
patate	g	50	g	50

GRAMMATURE

formaggio gratt.	g	5	g	5
olio	g	8	g	9

Minestra di risi e piselli

riso	g	30	g	40
piselli	g	40	g	40
carote	g	10	g	10
sedano	g	20	g	20
cipolla	g	5	g	5
patate	g	50	g	50
formaggio gratt.	g	5	g	5
olio	g	8	g	9

PIATTI UNICI**Gnocchi di patate con il ragù (o con lo spezzatino)**

Gnocchi	g	200	g	250
carne	g	70	g	80
pomodori pelati	g	70	g	80
verdura miste (sedano, cipolla, carote, prezzemolo)	g	35	g	35
formaggio gratt.	g	5	g	5
olio	g	8	g	9
aromi	q.b.		q.b.	

Pizza con mozzarella e prosciutto

farina tipo "00"	g	90	g	100
lievito di birra	g	6	g	7
pomodori pelati	g	70	g	80
mozzarella	g	30	g	30
prosciutto cotto	g	25	g	30
olio	g	10	g	10
origano, pepe, ecc.	q.b.		q.b.	

Peso cotto di ogni singolo pezzo 250 grammi per le elementari e 300g per le medie

Pasta con il ragù o con lo spezzatino

pasta	g	70	g	90
carne	g	70	g	80
pomodori freschi o pelati	g	70	g	80
verdure miste (carote, sedano, prezzemolo, ecc.)	g	35	g	35
formaggio gratt.	g	5	g	5
olio	g	8	g	9

Polenta con il ragù o con lo spezzatino

farina di mais	g	70	g	90
carne	g	70	g	80
pomodori freschi o pelati	g	70	g	80
verdure miste (carote, sedano, prezzemolo, ecc.)	g	35	g	35
formaggio gratt.	g	5	g	5
olio				

GRAMMATURE

Pasta con il tonno

pasta	g	70	g	90
tonno sott'olio sgocciolato	g	85 (1 scatoletta)	g	85 (1 scatoletta)
pomodori freschi o pelati	g	70	g	80
olio	g	8	g	9

Pasticcio di carne

pasta di semola per pasticcio	g	60	g	70
besciamella preparata con olio	g	40	g	50
carne	g	70	g	80
pomodori freschi o pelati	g	70	g	80
verdure miste (carote, sedano, prezzemolo, ecc.)	g	35	g	35
formaggio gratt.	g	5	g	5
olio	g	8	g	9

SECONDI PIATTI**Formaggio**

tipo ricotta fresca di vacca, stracchino	g	50	g	60
mozzarella, latteria montasio, provola, acc.				

Prosciutto cotto magro, crudo magro, bresaola

speck , mortadella	g	30	g	40
--------------------	---	----	---	----

Pollo arrosto

carne di pollo	g	70	g	80
olio	g	8	g	9
aromi	q.b.		q.b.	

Quando si tratta di fusi di pollo il quantitativo della carne edibile a crudo deve essere sempre quello indicato nella ricetta

Pollo al latte

Carne di pollo	g	70	g	80
olio	g	8	g	9
latte	q.b.		q.b.	
aromi	q.b.		q.b.	

Pollo impanato al forno

carne di pollo	g	70	g	80
uova	l ogni 6 porzioni		l ogni 5 porzioni	
pangrattato	q.b.		q.b.	
farina	q.b.		q.b.	
olio	g	8	g	9

Pollo alla cacciatora

carne di pollo	g	70	g	80
----------------	---	----	---	----

GRAMMATURE

pomodori freschi o pelati	g	70	g	80
verdure miste (carote, sedano, prezzemolo, ecc.)	g	30	g	35
olio	g	8	g	9

Tacchino arrosto

Carne di tacchino	g	70	g	80
olio	g	8	g	9
aromi	q.b.		q.b.	

Tacchino al latte

carne di tacchino	g	70	g	80
olio	g	8	g	9
latte	q.b.		q.b.	
aromi				

Tacchino al limone

carne di tacchino	g	70	g	80
olio	g	8	g	9
limone	q.b.		q.b.	
aromi	q.b.		q.b.	

Tacchino alla pizzaiola

carne di tacchino	g	70	g	80
pomodori freschi o pelati	g	70	g	80
origano, sale e altri aromi	q.b.		q.b.	
olio	g	7		

Maiale arrosto

carne di maiale	g	70	g	80
olio	g	8	g	9
aromi	q.b.		q.b.	

Maiale impanata al forno

carne di maiale	g	70	g	80
uova	l ogni 6 porzioni		l ogni 5 porzioni	
pangrattato	q.b.		q.b.	
farina	q.b.		q.b.	
olio	g	8	g	9

Maiale al latte

carne di maiale	g	70	g	80
olio	g	8	g	9
latte	q.b.			

Polpette o polpettone al forno in bianco o con il pomodoro

carne di manzo	g	70	g	80
uova	l ogni 8 porzioni		l ogni 8 porzioni	
formaggio gratt.	g	5	g	5
olio	g	8	g	9

GRAMMATURE

mollica di pane	q.b.		q.b.	
<u>facoltativo</u>				
pomodori freschi o pelati	g	70	g	80
origano, sale e altri aromi	q.b.			
Hamburger				
carne	g	70	g	80
olio	g	8	g	9
Fettine di manzo alla pizzaiola				
carne	g	70	g	80
pomodori freschi o pelati	g	70	g	80
origano, sale e altri aromi	q.b.			
olio	g	8	g	9
Spiedini di carne				
carne di pollo	g	40	g	40
carne di tacchino	g	30	g	40
olio	g	8	g	9
Pesce impanato al forno				
pesce	g	120	g	120
uova	l ogni 6 porzioni		l ogni 5 porzioni	
pangrattato	q.b.		q.b.	
farina	q.b.		q.b.	
olio	g	8	g	9
Pesce al pomodoro				
pesce	g	120	g	120
aromi, spezie	q.b.		q.b.	
pomodoro	q.b.		q.b.	
olio	g	8	g	9
Pesce gratinato al forno				
pesce	g	120	g	120
aromi, spezie	q.b.		q.b.	
pangrattato	q.b.		q.b.	
olio	g	8	g	9
Pesce alla mugnaia				
pesce	g	120	g	120
aromi, spezie	q.b.		q.b.	
farina	q.b.		q.b.	
olio	g	8	g	9
Pesce al vapore				
pesce	g	120	g	120
aromi, spezie	q.b.		q.b.	
verdure di stagione	q.b.		q.b.	
olio	g	8	g	9

Polpette di pesce in bianco o con il pomodoro

pesce	g	120	g	120
uova	l ogni 8 porzioni		l ogni 8 porzioni	
formaggio gratt.	g	5	g	5
olio	g	8	g	9
mollica di pane	q.b.			
<u>facoltativo</u>				
pomodori freschi o pelati	g	70	g	80
origano, sale e altri aromi	q.b.			

Tonno sott'olio

tonno sott'olio sgocciolato	g	85	g	85
-----------------------------	---	----	---	----

Polpettone di tonno

tonno sott'olio sgocciolato	g	85	g	85
patate	g	120	g	120
uova	l ogni 8 porzioni		l ogni 8 porzioni	
aromi	q.b.		q.b.	

Lessare le patate e passarle, aggiungerle al tonno tritato finemente ed impastare con le uova precedentemente sbattute. Insaporire con poco aglio e prezzemolo. Avvolgere il composto ottenuto in carta di alluminio e dare la forma di polpettone. Cuocere a vapore.

Bastoncini di pesce

bastoncini di pesce	n°	3	n°	3
---------------------	----	---	----	---

Frittata

uova	n.	1,5	n.	1,5
olio	g	8	g	9
aromi	q.b.			

Uova sode

uova	n.	1	n.	1
------	----	---	----	---

Tortino di ricotta e spinaci

spinaci	g	70	g	80
ricotta	g	50	g	60
uova	l ogni 3 porzioni		l ogni 2 porzioni	
farina	q.b.		q.b.	
olio	g	8	g	9

Frullare gli spinaci cotti al vapore ed unire la ricotta, l'uovo. Mettere il composto in una tegame da forno spolverato con farina. Infornare e cuocere per pochi minuti

CONTORNI

Verdure crude

insalata, radicchio	g	100	g	100
altre verdure di stagione	g	150	g	150
olio	g	8	g	9

Purea di patate

patate	g	200	g	250
--------	---	-----	---	-----

GRAMMATURE

latte	g	50	g	50
formaggio gratt.	g	5	g	5
burro	g	5	g	5

Patate croccanti al forno

patate	g	200	g	200
olio	g	8	g	9
aromi	q.b.		q.b.	

Patate in tegame

patate	g	200	g	200
olio	g	8	g	9
cipolla	q.b.		q.b.	

Verdure stufate

verdura di stagione	g	200	g	250
pomodori freschi o pelati (facoltativi)	g	50	g	50
olio	g	8	g	9

Tris di verdure cotte

verdure miste totale (es. di combinazioni):	g	250	g	250
		piselli, carote e finocchi;		
		piselli, carote e sedano;		
		piselli, carote e patate;		
		patate, carote e fagiolini.		
aromi	q.b.		q.b.	
olio	g	8	g	9

FRUTTA

Frutta di stagione	g	150	g	200
---------------------------	---	-----	---	-----

Macedonia di frutta di stagione

Frutta	g	150	g	200
Zucchero	g	15	g	20

DOLCI

Dolci tipo crostata, torta margherita, della nonna, ecc.	g	60	g	80
--	---	----	---	----

Yogurth alla frutta	l vasetto	l vasetto
----------------------------	-----------	-----------

Budino crème caramel	l vasetto	l vasetto
-----------------------------	-----------	-----------

Gelato tipo coppetta bigusto, mottarello, cono, ecc.	l confezione	l confezione
--	--------------	--------------

<i>La quantità di pane a disposizione per ogni bambino a pasto è di 60g</i>
