

**PIATTI MENU' SDI-PRIMARIE-SECONDARIE-CDD-CENTRI ESTIVI  
COMUNE DI MONZA**

**INDICE GENERALE**

**PRIMI PIATTI A BASE DI PASTA**

pasta all'abruzzese  
pasta all'amatriciana  
pasta agli aromi  
pasta con besciamella gratinata/pasta gratinata  
pasta tricolore besciamella e speck  
pasta in insalata con olio, olive e pomodori freschi  
pasta all'olio e aglio e prezzemolo  
pasta all'olio e grana  
pasta olive e pomodoro  
pasta all'ortolana estiva  
pasta all'ortolana invernale  
pasta al pesto  
pasta al pesto e fagiolini  
pasta al pomodoro  
pasta al pomodoro e basilico  
pasta al pomodoro e melanzane fresche  
pasta al pomodoro e pesto  
pasta al pomodoro e ricotta  
pasta al pomodoro e tonno  
pasta al pomodoro e verdure/pasta alle verdure  
pasta al ragù vegetale  
pasta alla ricotta e basilico  
pasta alla ricotta e erbe  
pasta alla ricotta, grana e noci  
pasta alla ricotta e pomodorini freschi crudi  
pasta in salsa allo yogurt  
pasta al tonno  
pasta allo speck  
pasta allo zafferano/pasta mimosa  
pasta alla (crema di) zucca  
pasta alle zucchine fresche e basilico  
pasta alle zucchine fresche e prosciutto

**PRIMI PIATTI A BASE DI RISO**

risotto con erbette  
risotto al grana  
risotto ai piselli  
risotto al pomodoro  
risotto alla monzese/ risotto con salsiccia  
risotto allo zafferano/milanese  
risotto alla zucca e rosmarino  
risotto alle zucchine fresche /risotto alle zucchine fresche e basilico

#### **PRIMI PIATTI A BASE DI GNOCCHI O TORTELLI**

gnocchi al pesto e pomodoro  
gnocchi al pomodoro  
gnocchi al al pomodoro e basilico  
gnocchi al ragù vegetale /di verdure  
tortelli di magro al burro e salvia  
tortelli di magro al pomodoro e basilico  
tortelli di magro al ragù vegetale

#### **PRIMI PIATTI A BASE DI MINESTRE**

brodo vegetale con pastina  
brodo vegetale con pastina e stracciatella  
crema di cannellini e ortaggi con crostini  
crema/passato di verdure e ceci con pasta e farro  
crema/passato di verdure e legumi con crostini  
crema/passato di verdure e legumi con pasta  
crema/passato di verdure e legumi con pasta e farro  
crema/passato di verdure e legumi con riso e orzo  
crema/passato di verdure (o ortaggi)e legumi con crostini  
crema/passato di verdure (o ortaggi) e legumi con pasta e farro  
crema di piselli con crostini  
crema di verdure con crostini  
crema di zucchine con crostini  
minestra estiva con farro o orzo  
minestra di verdure con farro e orzo  
minestra con pasta e lenticchie  
minestra di riso e piselli (bisi)  
minestrone di lenticchie, verdure riso e orzo  
minestrone di verdure con riso e orzo  
ravioli di carne in brodo vegetale  
riso e prezzemolo

#### **PIATTI UNICI**

insalata di pasta  
Insalata di riso  
lasagne al ragù di lonza  
lasagne al ragù di vitellone  
lasagne verdi/di magro  
minestra estiva con garro o orzo  
pasta e ceci  
pasta e fagioli  
pasta e lenticchie  
pasta al ragù di lonza  
pasta al ragù di di vitellone  
pizza margherita  
pizza al prosciutto cotto e mozzarella  
polenta e spezzatino o brasato di vitellone  
panino con prosciutto cotto o crudo  
panino con formaggio da taglio  
piadina farcita con crescenza e prosciutto

#### **SECONDI PIATTI A BASE DI FORMAGGIO O SALUMI**

formaggio fresco  
formaggio fresco spalmabile  
formaggio a pasta dura o semidura  
formaggi misti a pasta dura o semidura  
formaggi misti a pasta dura (o semidura) e molle  
polpette di ricotta  
involtini di formaggio e prosciutto  
bresaola all'olio e limone  
prosciutto cotto e formaggio a pasta dura  
prosciutto cotto e formaggio fresco  
prosciutto cotto o crudo  
prosciutto crudo e cotto  
wurstel di puro suino

#### **SECONDI PIATTI A BASE DI UOVA**

frittata  
frittata con mozzarella  
frittata con provola  
frittata con pancetta  
frittata al prosciutto  
frittata con ricotta  
rotolo di frittata  
uovo sodo

#### **SECONDI PIATTI A BASE DI PESCE**

anelli di calamari in umido  
anelli di totano in insalata con olio e prezzemolo  
bastoncini di pesce/bocconcini di pesce  
bocconcini di pesce impanati/dorati  
filetto di pesce impanato/dorato al forno/cotoletta di mare  
filetto di pesce gratinato  
filetto di pesce olio e limone/prezzemolo  
nuggets  
polpette di pesce  
polpette di tonno  
tonno  
tonno e fagioli

## **SECONDI PIATTI A BASE DI CARNE**

arrosto di lonza al latte  
arrosto di lonza alla salvia  
arrosto di tacchino/ arrosto di tacchino alle erbe/aromi  
arrosto di tacchino all'arancia  
arrosto di vitello  
brasato di vitellone  
cosce di pollo  
cotoletta di tacchino/petto di tacchino impanato  
cotoletta di vitello  
lonza alla pizzaiola/scaloppe di lonza al pomodoro  
medaglioni di vitello alle erbe  
medaglioni/bistecche di vitello prosciutto e salvia/saltimbocca di vitello alla romana  
petto di pollo arrosto alle erbe (salvia e rosmarino)/al forno  
petto di pollo al limone e rosmarino  
petto di pollo al pangrattato /bocconcini di petto di pollo  
petto di pollo(scaloppina) alla salvia  
petto di pollo tonnato  
petto di tacchino al pangrattato/bocconcini di petto di tacchino  
petto di tacchino alla pizzaiola/bocconcini di tacchino alla pizzaiola  
petto di tacchino alla salvia/fettine di tacchino agli aromi  
petto di tacchino in umido/bocconcini di tacchino al pomodoro  
polpette di lonza  
polpette di vitellone  
spiedini di tacchino  
svizzera/hamburger di vitellone

## **SECONDI PIATTI A BASE DI LEGUMI**

macedonia di legumi  
lenticchie in umido

## **SECONDI PIATTI A BASE DI VERDURE**

tortino di verdure

## **CONTORNI A BASE DI VERDURE COTTE**

cuori di carciofo a fettine con prezzemolo e aromi

carote prezzemolate

carote alla salvia/carote al forno

coste al forno con besciamella

erbette brasate al pangrattato

fagiolini agli aromi

fagiolini all'olio

fagiolini all'olio e aglio

fagiolini all'olio e aglio e prezzemolo

fagiolini al pomodoro e origano

finocchi con besciamella gratinati

lenticchie

lenticchie in umido

patate al forno/arrosto

patate in insalata /lesse

patate al prezzemolate

piselli al pomodoro/in umido

piselli al prezzemolo/alle erbe

piselli alla salvia/piselli al forno/piselli agli aromi

piselli al prosciutto

purè

purè di carote

spinaci al grana

spinaci in sformato

zucchine fresche al basilico

zucchine fresche al pomodoro

zucchine fresche gratinate/al forno

zucchine trifolate

zucchine fresche e melanzane fresche al forno

## **CONTORNI A BASE DI VERDURE CRUDE**

carote fresche crude in fili

finocchi crudi

finocchi crudi e mais

finocchi crudi, mais e olive

finocchi crudi e olive

insalata mista / mista estiva

insalata mista estiva

insalata mista invernale (finocchi, insalata e carote)  
insalata verde  
insalata verde e carote  
insalata verde, carote e mais  
insalata verde e finocchi  
insalata verde e finocchi e olive  
insalata verde, finocchi, olive e mais  
insalata verde e mais  
insalata verde e rossa  
insalata e pomodori  
insalata e verza  
pomodori  
pomodori e olive  
pomodori all'origano per caprese

### **DESSERT/FRUTTA**

budino  
gelato  
frutta  
yogurt alla frutta  
crostata alla marmellata  
torta di mele

### **MERENDE**

budino e tè  
crostata e tè  
gelato  
focaccia e tè  
latte e biscotti  
latte e cereali  
macedonia di frutta fresca  
pane, cioccolato e tè  
torta di mele e succo di frutta  
torta allo yogurt e tè  
yogurt alla frutta e frutta

### **COLAZIONI**

Latte, cacao solubile e biscotti

**PRIMI PIATTI A BASE DI PASTA**

Per la definizione dei pesi a cotto dei primi piatti a base di pasta sono stati considerati un peso a crudo di pasta pari a :

60 g per gli utenti della scuola dell'infanzia,  
70g per gli utenti del primo ciclo della scuola primaria,  
80g per gli utenti del secondo ciclo della scuola primaria  
90g per gli utenti della scuola secondaria ed adulti.

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Pasta all'abruzzese</b>	<b>Ingredienti</b>	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)
	cipolla	qb	qb	qb	qb
	prezzemolo	qb	qb	qb	qb
	pancetta	6	8	8	19
	pasta	120	140	160	180
	grana padano (peso a crudo)	5	7	7	10
	olio extravergine di oliva	4	5	5	6
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>135</b>	<b>160</b>	<b>180</b>	<b>215</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Pasta all'amatriciana</b>	<b>Ingredienti</b>	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)
	cipolla	qb	qb	qb	qb
	olio extravergine di oliva	4	5	5	6
	grana padano (peso a crudo)	5	7	7	10
	pancetta	5	8	8	10
	pomodori pelati	36	35	40	44
	pasta	120	140	160	180
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>170</b>	<b>195</b>	<b>220</b>	<b>250</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Pasta agli aromi</b>	<b>Ingredienti</b>	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)
	salvia	qb	qb	qb	qb
	grana padano (peso a crudo)	5	7	7	10
	pasta	120	140	160	180
	burro	5	5	5	10
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>130</b>	<b>152</b>	<b>172</b>	<b>200</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Pasta con besciamella gratinata/pasta gratinata</b>	<b>Ingredienti</b>	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)
	noce moscata	qb	qb	qb	qb
	grana padano (peso a crudo)	5	7	7	10
	besciamella (farina, burro, latte)	50	53	63	70
	pasta	120	140	160	180
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>175</b>	<b>200</b>	<b>230</b>	<b>260</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Pasta tricolore besciamella e speck/ allo speck</b>	<b>Ingredienti</b>	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)
	noce moscata	qb	qb	qb	qb
	grana padano (peso a crudo)	5	7	7	10

	besciamella (farina, burro, latte)	50	53	63	70
	speck	5	10	10	15
	pasta	120	140	160	180
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>180</b>	<b>210</b>	<b>240</b>	<b>275</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Pasta in insalata olive e pomodori freschi</b>	<b>Ingredienti</b>	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)
	basilico	qb	qb	qb	qb
	pomodori freschi (peso a crudo)	20	30	40	54
	olive (peso a crudo)	6	15	15	20
	olio extrav d'oliva (a crudo)	4	5	5	6
	pasta	120	140	160	180
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>150</b>	<b>190</b>	<b>220</b>	<b>260</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Pasta olio e aglio e prezzem</b>	<b>Ingredienti</b>	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)
	aglio	qb	qb	qb	qb
	olio extravergine d'oliva	5	5	5	10
	prezzemolo	qb	qb	qb	qb
	grana padano (peso a crudo)	5	7	7	10
	pasta	120	138	158	180
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>130</b>	<b>150</b>	<b>170</b>	<b>200</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Pasta all'olio e grana</b>	<b>Ingredienti</b>	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)
	olio extravergine d'oliva	5	5	5	10
	grana padano (peso a crudo)	5	7	7	10
	pasta	120	138	158	180
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>130</b>	<b>150</b>	<b>170</b>	<b>200</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Pasta all'ortolana</b>	<b>Ingredienti</b>	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)
menù estivo	carote, sedano e cipolla	4	5	5	7
	peperoni, melanzane	7	10	10	17
	pasta	120	140	160	180
	pomodori pelati	40	33	43	50
	olio extravergine d'oliva	4	5	5	6
	grana padano (peso a crudo)	5	7	7	10
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>180</b>	<b>200</b>	<b>230</b>	<b>270</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Pasta all'ortolana</b>	<b>Ingredienti</b>	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)
menù invernale	cipolla	4	5	5	7
	pancetta	5	5	10	15
	broccoletti	12	12	18	18
	pasta	120	140	160	180
	pomodori pelati	30	26	25	34
	olio extravergine d'oliva	4	5	5	6
	grana padano (peso a crudo)	5	7	7	10
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>180</b>	<b>200</b>	<b>230</b>	<b>270</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Pasta alle olive e pomodoro</b>	<b>Ingredienti</b>	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)



	basilico	qb	qb	qb	qb
	olio extravergine d'oliva	4	5	5	6
	olive nere	3	5	5	10
	grana padano (peso a crudo)	5	7	7	10
	pasta	120	140	160	180
	pomodori pelati, cipolla	38	33	43	59
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>170</b>	<b>190</b>	<b>220</b>	<b>265</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Pasta al pesto</b>	<b>Ingredienti</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>
	pesto ( a crudo)	10	13	13	20
	grana padano (peso a crudo)	5	7	7	10
	pasta	120	140	160	180
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>135</b>	<b>160</b>	<b>180</b>	<b>210</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Pasta al pesto e fagiolini</b>	<b>Ingredienti</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>
	grana padano (peso a crudo)	5	7	7	10
	fagiolini cotti	10	10	15	20
	pesto ( a crudo)	10	13	13	20
	pasta	120	140	160	180
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>145</b>	<b>170</b>	<b>195</b>	<b>230</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Pasta al pesto e pomodorini crudi</b>	<b>Ingredienti</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>
	grana padano (peso a crudo)	5	7	7	10
	pomodorini freschi	10	10	15	20
	pesto ( a crudo)	10	13	13	20
	pasta	120	140	160	180
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>145</b>	<b>170</b>	<b>195</b>	<b>230</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Pasta al pomodoro</b>	<b>Ingredienti</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>
	pasta	120	140	160	180
	grana padano (peso a crudo)	5	7	7	10
	pomodori pelati, cipolla	36	38	38	54
	olio extravergine di oliva	4	5	5	6
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>165</b>	<b>190</b>	<b>210</b>	<b>250</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Pasta al pomodoro e basilico</b>	<b>Ingredienti</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>
	basilico	qb	qb	qb	qb
	grana padano (peso a crudo)	5	7	7	10
	pomodori pelati, cipolla	36	38	38	54
	pasta	120	140	160	180
	olio extravergine di oliva	4	5	5	6
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>165</b>	<b>190</b>	<b>210</b>	<b>250</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Pasta al pomodoro e pesto</b>	<b>Ingredienti</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>
	aglio	qb	qb	qb	qb
	pesto	5	8	8	10
	pomodori pelati	35	35	35	50
	grana padano (peso a crudo)	5	7	7	10
	pasta	120	140	160	180

	peso complessivo piatto	165	190	210	250
--	-------------------------	-----	-----	-----	-----

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Pasta al pomodoro e melanzane fresche</b>	Ingredienti	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)
	grana padano (peso a crudo)	5	7	7	10
	olio extravergine di oliva	4	5	5	6
	pasta	120	140	160	180
	melanzane fresche	10	10	18	20
	pomodori pelati, cipolla	36	38	40	44
	peso complessivo piatto	175	200	230	260

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Pasta al pomodoro e ricotta</b>	Ingredienti	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)
	grana padano (peso a crudo)	5	7	7	10
	olio extravergine di oliva	4	5	5	6
	pomodori pelati, cipolla	31	37	43	50
	ricotta ( a crudo)	10	11	15	14
	pasta	120	140	160	180
	peso complessivo piatto	170	200	230	260

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Pasta al pomodoro e tonno</b>	Ingredienti	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)
	prezzemolo	qb	qb	qb	qb
	aglio	qb	qb	qb	qb
	pasta	120	140	160	180
	grana padano (peso a crudo)	5	7	7	10
	pomodori pelati	30	37	45	49
	tonno	11	11	13	15
	olio extravergine di oliva	4	5	5	6
peso complessivo piatto	170	200	230	260	

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Pasta al pomodoro e verdure</b>	Ingredienti	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)
	grana padano (peso a crudo)	5	7	7	10
	olio extravergine di oliva	4	5	5	6
	pasta	120	140	160	180
	verdure fresche (est) o surgelate	10	10	18	20
	pomodori pelati, cipolla	36	38	40	44
	peso complessivo piatto	175	200	230	260

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Pasta al ragù vegetale</b>	Ingredienti	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)
	basilico	qb	qb	qb	qb
	carote, cipolla, sedano	15	15	20	25
	grana padano (peso a crudo)	5	7	7	10
	olio extravergine di oliva	4	5	5	6
	pasta	120	140	160	180
	pomodori pelati	31	33	38	39
	peso complessivo piatto	175	200	230	260

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Pasta ricotta e basilico</b>	Ingredienti	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)
	basilico	qb	qb	qb	qb

	latte	qb	qb	qb	qb
	grana padano (peso a crudo)	5	7	7	10
	olio extravergine di oliva	5	5	5	6
	ricotta (peso a crudo)	25	30	30	40
	pasta	120	140	160	180
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>155</b>	<b>185</b>	<b>205</b>	<b>240</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Pasta alla ricotta e erbe</b>	<b>Ingredienti</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>
	latte p.s.	qb	qb	qb	qb
	olio extravergine di oliva	4	5	5	6
	grana padano (peso a crudo)	5	7	7	10
	erbe	15	20	25	30
	ricotta (peso a crudo)	25	30	30	40
	pasta	120	140	160	180
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>170</b>	<b>205</b>	<b>230</b>	<b>270</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Pasta alla ricotta grana e noci</b>	<b>Ingredienti</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>
	latte p.s.	qb	qb	qb	qb
	olio extravergine di oliva	4	5	5	6
	grana padano (peso a crudo)	5	7	7	10
	noci	6	8	8	9
	ricotta (peso a crudo)	25	30	30	40
	pasta	120	140	160	180
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>160</b>	<b>190</b>	<b>210</b>	<b>245</b>

<b>Pasta alla ricotta e pomodorini freschi crudi</b>	<b>Ingredienti</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>
	latte p.s.	qb	qb	qb	qb
	olio extravergine di oliva	4	5	5	6
	grana padano (peso a crudo)	5	7	7	10
	pomodorini freschi	15	20	25	30
	ricotta (peso a crudo)	25	30	30	40
	pasta	120	140	160	180
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>170</b>	<b>205</b>	<b>230</b>	<b>270</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Pasta in salsa allo yogurt</b>	<b>Ingredienti</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>
	olio extravergine di oliva	4	5	5	6
	grana padano (peso a crudo)	5	7	7	10
	zucchine tagliate in piccoli pezzi	1	13	18	24
	panna	15	20	20	25
	yogurt	15	20	20	25
	pasta	120	140	160	180
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>160</b>	<b>205</b>	<b>230</b>	<b>270</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Pasta al tonno</b>	<b>Ingredienti</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>
	prezzemolo	qb	qb	qb	qb
	aglio	qb	qb	qb	qb
	capperi	qb	qb	qb	qb

	grana padano (peso a crudo)	5	7	7	10
	pasta	120	140	160	180
	tonno	10	15	15	20
	olio extravergine di oliva	4	5	5	6
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>140</b>	<b>170</b>	<b>190</b>	<b>220</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Pasta (tricolore) allo speck</b>	<b>Ingredienti</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>
	cipolle	qb	qb	qb	qb
	speck	6	8	8	19
	grana padano (peso a crudo)	5	7	7	10
	pasta	120	140	160	180
	olio di oliva extravergine	4	5	5	6
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>135</b>	<b>160</b>	<b>180</b>	<b>215</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Pasta allo zafferano/mimosa</b>	<b>Ingredienti</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>
	noce moscata	qb	qb	qb	qb
	zafferano	qb	qb	qb	qb
	besciamella (farina, burro, latte)	50	53	63	70
	grana padano (peso a crudo)	5	7	7	10
	pasta	120	140	160	180
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>175</b>	<b>200</b>	<b>230</b>	<b>260</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Pasta alla (crema di ) zucca</b>	<b>Ingredienti</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>
	noce moscata	qb	qb	qb	qb
	besciamella (farina, burro, latte)	50	53	53	55
	grana padano (peso a crudo)	5	7	7	10
	zucca	5	10	10	25
	pasta	120	140	160	180
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>180</b>	<b>210</b>	<b>230</b>	<b>270</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Pasta alle zucchine fresche e basilico</b>	<b>Ingredienti</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>
	prezzemolo o basilico	qb	qb	qb	qb
	aglio	qb	qb	qb	qb
	olio extravergine di oliva	4	5	5	6
	pasta	120	140	160	180
	grana padano (peso a crudo)	5	7	7	10
	zucchine fresche	51	58	58	74
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>180</b>	<b>210</b>	<b>230</b>	<b>270</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Pasta alle zucchine</b>	<b>Ingredienti</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>

<b>fresche e prosc. crudo</b>	prezzemolo o basilico	qb	qb	qb	qb
	aglio	qb	qb	qb	qb
	olio extravergine di oliva	4	5	5	6
	pasta	120	140	160	180
	prosciutto crudo	5	10	15	20
	grana padano (peso a crudo)	5	7	7	10
	zucchine fresche	46	48	53	54
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>180</b>	<b>210</b>	<b>240</b>	<b>270</b>

#### PRIMI PIATTI A BASE DI RISO

Per la definizione dei pesi a cotto dei primi piatti a base di riso sono stati considerati un peso a crudo di riso pari : 60 g per gli utenti della scuola dell'infanzia,  
70 g per gli utenti del primo ciclo della scuola primaria,  
80 g per gli utenti del secondo ciclo della scuola primaria  
da 85 a 90 g per gli utenti della scuola secondaria ed adulti.

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Risotto alle erbe</b>	<b>Ingredienti</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>
	brodo vegetale	qb	qb	qb	qb
	cipolla	qb	qb	qb	qb
	grana padano (peso a crudo)	5	7	7	10
	olio extravergine di oliva	4	5	5	6
	riso	156	183	203	224
	erbette (biete) surg	10	15	15	20
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>175</b>	<b>210</b>	<b>230</b>	<b>260</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Risotto al grana</b>	<b>Ingredienti</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>
	brodo vegetale	qb	qb	qb	qb
	vino bianco	qb	qb	qb	qb
	cipolla	qb	qb	qb	qb
	grana padano (peso a crudo)	5	7	7	10
	olio extravergine di oliva	4	5	5	6
	riso	156	183	208	224
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>165</b>	<b>195</b>	<b>220</b>	<b>240</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Risotto ai piselli</b>	<b>Ingredienti</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>
<b>(Risi e bisi)</b>	brodo vegetale	qb	qb	qb	qb
	vino bianco	qb	qb	qb	qb
	cipolla	qb	qb	qb	qb
	grana padano (peso a crudo)	5	7	7	10
	piselli	15	20	20	30
	olio extravergine di oliva	4	5	5	6
	riso	156	183	208	224
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>180</b>	<b>215</b>	<b>240</b>	<b>270</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Risotto al pomodoro</b>	<b>Ingredienti</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>
	cipolla	qb	qb	qb	qb

	pomodoro	10	15	15	20
	grana padano (peso a crudo)	5	7	7	10
	olio extravergine di oliva	4	5	5	6
	riso	156	183	208	224
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>175</b>	<b>210</b>	<b>235</b>	<b>260</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Risotto con salsiccia / alla monzese</b>	<b>Ingredienti</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>
	cipolla	qb	qb	qb	qb
	brodo vegetale	qb	qb	qb	qb
	vino bianco	qb	qb	qb	qb
	salsiccia	5	6	10	20
	olio extravergine di oliva	4	5	5	6
	riso	156	182	208	224
	grana padano (peso a crudo)	5	7	7	10
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>170</b>	<b>200</b>	<b>230</b>	<b>260</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Risotto allo zafferano/ milanese</b>	<b>Ingredienti</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>
	cipolla	qb	qb	qb	qb
	vino bianco	qb	qb	qb	qb
	zafferano	qb	qb	qb	qb
	brodo vegetale	qb	qb	qb	qb
	olio extravergine di oliva	4	5	5	6
	riso	156	183	208	224
	grana padano (peso a crudo)	5	7	7	10
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>165</b>	<b>195</b>	<b>220</b>	<b>240</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Risotto alla zucca</b>	<b>Ingredienti</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>
	brodo vegetale	qb	qb	qb	qb
	rosmarino	qb	qb	qb	qb
	cipolla	qb	qb	qb	qb
	grana padano (peso a crudo)	5	7	7	10
	zucca gialla fresca	10	15	15	20
	olio extravergine di oliva	4	5	5	6
	riso	156	183	208	224
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>175</b>	<b>210</b>	<b>235</b>	<b>260</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Risotto allo zucchine fresche</b>	<b>Ingredienti</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>
	vino bianco	qb	qb	qb	qb
	cipolla	qb	qb	qb	qb
	brodo vegetale	qb	qb	qb	qb
	olio extravergine di oliva	4	5	5	6
	riso	156	183	208	224
	grana padano (peso a crudo)	5	7	7	10
	zucchine fresche	10	15	15	20
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>175</b>	<b>210</b>	<b>235</b>	<b>260</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
----------------------	--	----------	--------------------	---------------------	----------------

Risotto alle zucchine fresche e basilico	Ingredienti	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)
	vino bianco	qb	qb	qb	qb
	basilico	qb	qb	qb	qb
	brodo vegetale	qb	qb	qb	qb
	cipolla	qb	qb	qb	qb
	grana padano (peso a crudo)	5	7	7	10
	olio extravergine di oliva	4	5	5	6
	riso	156	183	208	224
	zucchine fresche	10	15	15	20
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>175</b>	<b>210</b>	<b>235</b>	<b>260</b>

#### PRIMI PIATTI A BASE DI GNOCCHI O TORTELLI

Per la definizione dei pesi a cotto dei primi piatti a base di gnocchi sono stati considerati un peso a crudo di gnocchi pari a :

- 121 g per gli utenti della scuola dell'infanzia,
- 142 g per gli utenti del primo ciclo della scuola primaria,
- 150 g per gli utenti del secondo ciclo della scuola primaria
- da 180 a 200g per gli utenti della scuola secondaria ed adulti.

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Gnocchi al al pesto e pomodoro</b>	Ingredienti	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)
	aglio	qb	qb	qb	qb
	pesto	5	8	8	10
	pomodori pelati	35	35	35	50
	grana padano (peso a crudo)	5	7	7	10
	gnocchi	145	140	160	180
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>190</b>	<b>190</b>	<b>210</b>	<b>250</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Gnocchi al pomodoro</b>	Ingredienti	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)
	gnocchi	145	140	160	180
	grana padano (peso a crudo)	5	7	7	10
	pomodori pelati	36	38	53	54
	olio extravergine di oliva	4	5	5	6
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>190</b>	<b>190</b>	<b>225</b>	<b>250</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Gnocchi al pomodoro e basilico</b>	Ingredienti	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)
	basilico	qb	qb	qb	qb
	gnocchi	145	170	180	230
	grana padano (peso a crudo)	5	7	7	10
	pomodori pelati, cipolla	36	38	53	54
	olio extravergine di oliva	4	5	5	6
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>190</b>	<b>220</b>	<b>245</b>	<b>300</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Gnocchi al ragù vegetale</b>	Ingredienti	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)
	basilico	qb	qb	qb	qb
	carote, cipolla, sedano	15	15	20	25
	grana padano (peso a crudo)	5	7	7	10
	olio extravergine di oliva	4	5	5	6

	gnocchi	145	170	180	230
	pomodori pelati	31	33	38	39
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>200</b>	<b>230</b>	<b>250</b>	<b>310</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Tortelli di magro al burro e salvia</b>	<b>Ingredienti</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>
	salvia	qb	qb	qb	qb
	grana padano (peso a crudo)	5	7	7	10
	burro	4	5	5	6
	tortelli di magro	131	138	158	214
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>140</b>	<b>150</b>	<b>170</b>	<b>230</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Tortelli di magro al pomodoro e basilico</b>	<b>Ingredienti</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>
	basilico	qb	qb	qb	qb
	grana padano (peso a crudo)	5	7	7	10
	olio extravergine di oliva	4	5	5	6
	pomodori pelati, cipolla	31	38	48	54
	tortelli di magro	130	140	160	210
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>170</b>	<b>190</b>	<b>220</b>	<b>280</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Tortelli al ragù vegetale</b>	<b>Ingredienti</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>
	basilico	qb	qb	qb	qb
	carote, cipolla, sedano	10	15	20	25
	grana padano (peso a crudo)	5	7	7	10
	olio extravergine di oliva	4	5	5	6
	pelati	31	33	38	39
	tortelli di magro	130	140	160	210
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>180</b>	<b>200</b>	<b>230</b>	<b>290</b>

#### PRIMI PIATTI A BASE DI MINESTRE

Per la definizione dei pesi a cotto dei primi piatti in brodo con pasta sono stati considerati

Per la definizione dei pesi a cotto dei primi piatti in brodo con pasta sono stati considerati considerati :

un peso a crudo di pasta par 25 g per gli utenti della scuola dell'infanzia,

35 g per gli utenti del primo ciclo della scuola primaria,

40 g per gli utenti del secondo ciclo della scuola primaria

45 g per gli utenti della scuola secondaria ed adulti.

Per la definizione dei pesi a cotto dei primi piatti in brodo con riso sono stati considerati

un peso a crudo di riso pari : 25 g per gli utenti della scuola dell'infanzia,

35 g per gli utenti del primo ciclo della scuola primaria,

40 g per gli utenti del secondo ciclo della scuola primaria

45 g per gli utenti della scuola secondaria ed adulti.

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
		peso a cotto	peso a cotto	peso a cotto	peso a cotto
<b>Brodo vegetale con pastina</b>	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>170</b>	<b>210</b>	<b>230</b>	<b>260</b>
	peso a cotto pasta senza brodo	50	70	80	90



	peso brodo	120	140	150	170
	Ingredienti	peso a cotto	peso a cotto	peso a cotto	peso a cotto
	carote, cipolla, sedano	10	15	15	20
	grana padano (peso a crudo)	5	7	7	10
	pastina	50	70	80	90
	patate	10	15	15	20
	olio extravergine d'oliva	4	5	5	6

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Brodo vegetale</b>	peso complessivo piatto	170	210	230	260
<b>con pastina e stracciatella</b>	peso a cotto pasta e stracciatella senza brodo	50	70	80	90
	peso brodo	120	140	150	170
	Ingredienti	peso a cotto	peso a cotto	peso a cotto	peso a cotto
	carote, cipolla, sedano	10	15	15	20
	grana padano (peso a crudo)	5	7	7	10
	pastina	40	55	65	70
	stracciatella	10	15	15	20

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Crema di cannellini e ortaggi con crostini</b>	peso complessivo piatto	180	210	230	265
	peso brodo	155	185	200	230
	crostini	25	25	30	35
	Ingredienti	peso a cotto	peso a cotto	peso a cotto	peso a cotto
	crostini	25	25	30	35
	grana padano (peso a crudo)	5	7	7	10
	cannellini	40	50	50	60
	olio extravergine di oliva	4	5	5	6
	patate	30	40	50	60
	prezzemolo	qb	qb	qb	qb
	carote, cipolla, sedano	10	15	15	20

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Crema/passato di ceci e verdure con pasta e farro</b>	peso complessivo piatto	170	210	230	260
	p- a cotto pasta e farro senza brodo	50	70	80	90
	peso brodo	120	140	150	170
	Ingredienti	peso a cotto	peso a cotto	peso a cotto	peso a cotto
	pasta e farro	50	70	80	90
	grana padano (peso a crudo)	5	7	7	10
	minestrone surgelato	10	15	20	25
	ceci	40	50	50	60
	olio extravergine di oliva	4	5	5	6
	patate	15	20	20	25
	prezzemolo	qb	qb	qb	qb

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
----------------------	--	----------	--------------------	---------------------	----------------

<b>Crema/passato di legumi e verdure con crostini</b>	peso complessivo piatto	<b>180</b>	<b>210</b>	<b>230</b>	<b>265</b>
	peso brodo	<b>155</b>	<b>185</b>	<b>200</b>	<b>230</b>
	crostini	<b>25</b>	<b>25</b>	<b>30</b>	<b>35</b>
	<b>Ingredienti</b>	<b>peso a cotto</b>	<b>peso a cotto</b>	<b>peso a cotto</b>	<b>peso a cotto</b>
	crostini	25	25	30	35
	grana padano (peso a crudo)	5	7	7	10
	minestrone surgelato	10	15	15	20
	legumi (ceci o fagioli o misto di c)	40	50	50	60
	olio extravergine di oliva	4	5	5	6
	patate	30	40	50	60
	prezzemolo	qb	qb	qb	qb

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	<b>Secondarie I °</b>
<b>Crema/passato di legumi e verdure (o ortag con pasta</b>	peso complessivo piatto	<b>170</b>	<b>210</b>	<b>230</b>	<b>260</b>
	peso a cotto pasta senza brodo	<b>50</b>	<b>70</b>	<b>80</b>	<b>90</b>
	peso brodo	<b>120</b>	<b>140</b>	<b>150</b>	<b>170</b>
	<b>Ingredienti</b>	<b>peso a cotto</b>	<b>peso a cotto</b>	<b>peso a cotto</b>	<b>peso a cotto</b>
	pasta	50	70	80	90
	grana padano (peso a crudo)	5	7	7	10
	minestrone surgelato	10	15	20	25
	legumi (ceci o fagioli o misto di c)	40	50	50	60
	olio extravergine di oliva	4	5	5	6
	patate	15	20	20	25
	prezzemolo	qb	qb	qb	qb

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	<b>Secondarie I °</b>
<b>Crema/passato di legumi e verdure (o ortag con pasta e farro</b>	peso complessivo piatto	<b>170</b>	<b>210</b>	<b>230</b>	<b>260</b>
	p. a cotto pasta e farro senza bro	<b>50</b>	<b>70</b>	<b>80</b>	<b>90</b>
	peso brodo	<b>120</b>	<b>140</b>	<b>150</b>	<b>170</b>
	<b>Ingredienti</b>	<b>peso a cotto</b>	<b>peso a cotto</b>	<b>peso a cotto</b>	<b>peso a cotto</b>
	pasta e farro	50	70	80	90
	grana padano (peso a crudo)	5	7	7	10
	minestrone surgelato	10	15	20	25
	legumi (ceci o fagioli o misto di c)	40	50	50	60
	olio extravergine di oliva	4	5	5	6
	patate	15	20	20	25
	prezzemolo	qb	qb	qb	qb

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	<b>Secondarie I °</b>
<b>Crema/passato di legumi e verdure con riso e orzo</b>	peso complessivo piatto	<b>180</b>	<b>220</b>	<b>240</b>	<b>270</b>
	p. a cotto riso e orzo senza bro	<b>65</b>	<b>90</b>	<b>100</b>	<b>120</b>
	peso brodo	<b>115</b>	<b>130</b>	<b>140</b>	<b>150</b>
	<b>Ingredienti</b>	<b>peso a cotto</b>	<b>peso a cotto</b>	<b>peso a cotto</b>	<b>peso a cotto</b>
	riso	65	90	100	120
	grana padano (peso a crudo)	5	7	7	10
	minestrone surgelato	10	15	20	25
	legumi (ceci o fagioli o misto di c)	40	50	50	60
	olio extravergine di oliva	4	5	5	6
	prezzemolo	qb	qb	qb	qb

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Crema di piselli con crostini</b>	peso complessivo piatto	<b>180</b>	<b>210</b>	<b>230</b>	<b>265</b>
	peso brodo	<b>155</b>	<b>185</b>	<b>200</b>	<b>230</b>
	crostini	<b>25</b>	<b>25</b>	<b>30</b>	<b>35</b>
	<b>Ingredienti</b>	<b>peso a cotto</b>	<b>peso a cotto</b>	<b>peso a cotto</b>	<b>peso a cotto</b>
	crostini	25	25	30	35
	grana padano (peso a crudo)	5	7	7	10
	piselli surg	40	50	50	60
	olio extravergine di oliva	4	5	5	6
	patate	30	40	50	60
	prezzemolo	qb	qb	qb	qb
	cipolla	10	15	15	20

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Crema di verdure con crostini</b>	peso complessivo piatto	<b>180</b>	<b>210</b>	<b>230</b>	<b>265</b>
	peso brodo	<b>155</b>	<b>185</b>	<b>200</b>	<b>230</b>
	crostini	<b>25</b>	<b>25</b>	<b>30</b>	<b>35</b>
	<b>Ingredienti</b>	<b>peso a cotto</b>	<b>peso a cotto</b>	<b>peso a cotto</b>	<b>peso a cotto</b>
	crostini	25	25	20	35
	grana padano (peso a crudo)	5	7	7	10
	minestrone surgelato	40	50	50	60
	olio extravergine di oliva	4	5	5	6
	patate	30	40	50	60
	carote, cipolla, sedano	10	15	15	20

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Crema di zucchine con crostini</b>	peso complessivo piatto	<b>180</b>	<b>210</b>	<b>230</b>	<b>265</b>
	peso brodo	<b>155</b>	<b>185</b>	<b>200</b>	<b>230</b>
	crostini	<b>25</b>	<b>25</b>	<b>30</b>	<b>35</b>
	<b>Ingredienti</b>	<b>peso a cotto</b>	<b>peso a cotto</b>	<b>peso a cotto</b>	<b>peso a cotto</b>
	crostini	25	25	20	35
	grana padano (peso a crudo)	5	7	7	10
	zucchine fresche	50	60	65	70
	olio extravergine di oliva	4	5	5	6
	patate	30	40	55	60
	cipolla	qb	qb	qb	qb
	basilico	qb	qb	qb	qb

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Minestra estiva con farro o orzo</b>	peso complessivo piatto	<b>175</b>	<b>220</b>	<b>240</b>	<b>275</b>
	peso a cotto cereale senza brodo	<b>50</b>	<b>70</b>	<b>80</b>	<b>90</b>
	peso brodo	<b>125</b>	<b>150</b>	<b>160</b>	<b>185</b>
	<b>Ingredienti</b>	<b>peso a cotto</b>	<b>peso a cotto</b>	<b>peso a cotto</b>	<b>peso a cotto</b>
	pomodori freschi a cubetti	5	10	10	15
	carote, cipolla, sedano	10	15	15	20
	zucchine fresche	10	15	15	20
	piselli	5	8	10	15
	grana padano (peso a crudo)	5	7	7	10
	farro o orzo	50	70	80	90
	patate	10	15	15	20
	basilico o prezzemolo	qb	qb	qb	qb

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Minestra di verdure con farro o orzo</b>	peso complessivo piatto	170	210	230	260
	p. a cotto farro e orzo senza brodo	50	70	80	90
	peso brodo	120	140	150	170
	Ingredienti	peso a cotto	peso a cotto	peso a cotto	peso a cotto
	farro o orzo	50	70	80	90
	grana padano (peso a crudo)	5	7	7	10
	minestrone surgelato	50	60	60	70
	olio extravergine di oliva	4	5	5	6
	patate	15	20	25	30
	carote, cipolla, sedano	10	15	15	20

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Minestra con pasta e lenticchie</b>	peso complessivo piatto	170	210	230	260
	peso a cotto pasta senza brodo	50	70	80	90
	peso brodo	120	140	150	170
	Ingredienti	peso a cotto	peso a cotto	peso a cotto	peso a cotto
	grana padano (peso a crudo)	5	7	7	10
	pasta	50	70	80	90
	lenticchie	40	50	50	60
	olio extravergine di oliva	4	5	5	6
	pomodori pelati	25	35	40	50
	prezzemolo	qb	qb	qb	qb
	carote, cipolla, sedano	10	15	15	20

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Minestra con riso e piselli (bisi)</b>	peso complessivo piatto	170	210	230	270
	peso a cotto pasta senza brodo	65	90	80	120
	peso brodo	105	120	150	150
	Ingredienti	peso a cotto	peso a cotto	peso a cotto	peso a cotto
	grana padano (peso a crudo)	5	7	7	10
	piselli surg	40	50	50	60
	olio extravergine di oliva	4	5	5	6
	patate	15	20	25	30
	prezzemolo	qb	qb	qb	qb
	carote, cipolla, sedano	10	15	15	20

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Minestrone con lenticchie verdure riso e orzo</b>	peso complessivo piatto	180	220	240	270
	peso a cotto riso e orzo senza brodo	65	90	100	120
	peso brodo	115	130	140	150
	Ingredienti	peso a cotto	peso a cotto	peso a cotto	peso a cotto
	riso e orzo	65	90	100	120
	grana padano (peso a crudo)	5	7	7	10
	minestrone surgelato	10	15	20	25
	legumi (ceci o fagioli o misto di c)	40	50	50	60
	olio extravergine di oliva	4	5	5	6
	prezzemolo	qb	qb	qb	qb

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Minestrone di verdure con riso e orzo</b>	peso complessivo piatto	180	220	240	270
	p. a cotto riso e orzo senza brodo	65	90	100	120
	peso brodo	115	130	140	150
	Ingredienti	peso a cotto	peso a cotto	peso a cotto	peso a cotto
	riso e orzo	65	90	100	120

grana padano (peso a crudo)	5	7	7	10
minestrone surgelato	30	45	45	50
olio extravergine di oliva	4	5	5	6
patate	5	8	10	10
carote, cipolla, sedano	6	8	10	20

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Riso e prezzemolo (minestrone)</b>	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>180</b>	<b>220</b>	<b>240</b>	<b>270</b>
	peso a cotto riso senza brodo	65	90	100	120
	peso brodo	115	130	140	150
	<b>Ingredienti</b>	<b>peso a cotto</b>	<b>peso a cotto</b>	<b>peso a cotto</b>	<b>peso a cotto</b>
	prezzemolo	qb	qb	qb	qb
	riso	65	90	100	120
	grana padano (peso a crudo)	5	7	7	10
	olio extravergine d'oliva	4	5	5	6
	patate	10	15	15	20

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Raviolini di carne in brodo vegetale</b>	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>180</b>	<b>220</b>	<b>240</b>	<b>270</b>
	peso a cotto ravioli senza brodo	80	90	100	120
	peso brodo	100	130	140	150
	<b>Ingredienti</b>	<b>peso a cotto</b>	<b>peso a cotto</b>	<b>peso a cotto</b>	<b>peso a cotto</b>
	grana padano (peso a crudo)	5	7	7	10
	carote, cipolla, sedano	10	15	15	20
	ravioli di carne	80	90	100	120
	olio extravergine d'oliva	4	5	5	6

**PIATTI UNICI**

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Insalata di pasta</b>	Ingredienti	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)
	carote fresche crude	5	7	7	9
	mozzarella (peso a crudo)	15	15	20	25
	olio extravergine d'oliva	3	4	4	5
	olive	5	6	8	9
	tonno a crudo sgocciolato	5	15	15	20
	piselli surgelati	6	6	7	10
	pomodori freschi (peso a crudo)	6	8	9	12
	pasta	120	140	160	180
	asiago (peso a crudo)	5	9	10	15
	prosciutto cotto (peso a crudo)	10	10	10	15
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>180</b>	<b>220</b>	<b>250</b>	<b>300</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Insalata di riso</b>	Ingredienti	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)
	carote fresche crude	5	7	7	9
	mozzarella (peso a crudo)	15	15	20	25
	olio extravergine d'oliva	3	4	4	5
	olive	5	6	8	9
	tonno a crudo sgocciolato	5	15	15	20
	piselli surgelati	5	6	7	10
	pomodori freschi (peso a crudo)	5	8	9	12
	riso	142	150	160	180
	asiago (peso a crudo)	5	9	10	15
	prosciutto cotto (peso a crudo)	10	10	10	15
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>200</b>	<b>230</b>	<b>250</b>	<b>300</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Lasagne al ragù di lonza</b>	Ingredienti	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)
	olio oliva extravergine	qb	qb	qb	qb
	noce moscata	qb	qb	qb	qb
	besciamella (farina, burro, latte)	20	25	30	30
	pelati, carote, cipolla, sedano	20	25	25	40
	lonza	40	40	45	50
	pasta per lasagne	120	140	150	180
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>200</b>	<b>230</b>	<b>250</b>	<b>300</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Lasagne al ragù di vitellone</b>	Ingredienti	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)
	olio oliva extravergine	qb	qb	qb	qb
	noce moscata	qb	qb	qb	qb
	besciamella (farina, burro, latte)	20	25	30	30
	pelati, carote, cipolla, sedano	20	25	25	40
	vitellone	40	40	45	50
	pasta per lasagne	120	140	150	180
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>200</b>	<b>230</b>	<b>250</b>	<b>300</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Lasagne verdi/ di magro</b>	<b>Ingredienti</b>	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)
	olio oliva extravergine	qb	qb	qb	qb
	noce moscata	qb	qb	qb	qb
	besciamella (farina, burro, la	20	25	25	30
	ricotta	40	43	45	50
	prosciutto cotto	10	10	15	15
	spinaci	5	5	8	15
	grana padano	5	7	7	10
	pasta per lasagne	120	140	150	180
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>200</b>	<b>230</b>	<b>250</b>	<b>300</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Pasta e ceci</b>	<b>Ingredienti</b>	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)
(piatto asciutto)	cipolla	qb	qb	qb	qb
	rosmarino	qb	qb	qb	qb
	brodo di cottura	qb	qb	qb	qb
	olio extravergine di oliva	4	5	5	6
	grana padano (peso a crudo)	5	7	7	10
	ceci	71	78	78	84
	pasta	120	140	160	180
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>200</b>	<b>230</b>	<b>250</b>	<b>280</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Pasta e fagioli</b>	<b>Ingredienti</b>	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)
(piatto asciutto)	olio extravergine di oliva	4	5	5	6
	fagioli	51	65	65	69
	pelati, carote, cipolla, sedano	10	13	13	15
	grana padano (peso a crudo)	5	7	7	10
	pasta	120	140	160	180
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>190</b>	<b>230</b>	<b>250</b>	<b>280</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Pasta e lenticchie</b>	<b>Ingredienti</b>	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)
(piatto asciutto)	olio extravergine di oliva	4	5	5	6
	lenticchie	51	65	65	69
	pelati, carote, cipolla, sedano	10	13	13	15
	grana padano (peso a crudo)	5	7	7	10
	pasta	120	140	160	180
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>190</b>	<b>230</b>	<b>250</b>	<b>280</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Pasta pasticciata al ragù di lonza</b>	<b>Ingredienti</b>	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)
	noce moscata	qb	qb	qb	qb
	olio oliva extravergine	qb	qb	qb	qb
	noce moscata	qb	qb	qb	qb
	besciamella (farina, burro, la	15	18	18	30
	pelati, carote, cipolla, sedano	20	25	25	30
	grana padano (peso a crudo)	5	7	7	10
	pasta	120	140	160	180
	lonza sgrassata	40	40	45	50
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>200</b>	<b>230</b>	<b>255</b>	<b>300</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Pasta al ragù di lonza</b>	<b>Ingredienti</b>	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)
	olio oliva extravergine	4	5	5	6
	pelati, carote, cipolla, sedano	31	38	38	54
	pasta	120	140	160	180
	grana padano (peso a crudo)	5	7	7	10
	lonza sgrassata	40	40	45	50
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>200</b>	<b>230</b>	<b>255</b>	<b>300</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Pasta al ragù di vitellone</b>	<b>Ingredienti</b>	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)
	olio oliva extravergine	4	5	5	6
	pelati, carote, cipolla, sedano	31	38	38	54
	pasta	120	140	160	180
	grana padano (peso a crudo)	5	7	7	10
	vitellone magro	40	40	45	50
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>200</b>	<b>230</b>	<b>255</b>	<b>300</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Pizza margherita</b>	<b>Ingredienti</b>	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)
	mozzarella	20	25	25	30
	olio extravergine di oliva	4	5	5	6
	pasta di pane	130	140	160	200
	pomodori pelati	16	20	25	29
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>170</b>	<b>190</b>	<b>215</b>	<b>265</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Pizza al prosciutto</b>	<b>Ingredienti</b>	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)
	mozzarella	20	25	25	30
	olio extravergine di oliva	4	5	5	6
	prosciutto cotto	20	25	25	30
	pasta di pane	130	140	160	205
	pomodori pelati	16	25	25	29
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>190</b>	<b>220</b>	<b>240</b>	<b>300</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Polenta e brasato / spezzatino vitellone con verdure e piselli</b>	<b>peso carne sgocciolata</b>	<b>40</b>	<b>45</b>	<b>50</b>	<b>60</b>
	<b>peso polenta cotta</b>	<b>120</b>	<b>140</b>	<b>160</b>	<b>180</b>
	<b>peso verdure cotte</b>	<b>60</b>	<b>80</b>	<b>100</b>	<b>120</b>
	<b>Ingredienti</b>	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)
	farina	qb	qb	qb	qb
	carote, cipolla, sedano	10	12	15	20
	piselli surgelati	6	8	15	15
	olio extravergine di oliva	4	5	5	6
	pomodori pelati	10	20	25	30
	patate	30	35	40	49
	polenta	120	140	160	180
	vitellone magro	40	45	50	60

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Panino al prosciutto</b>	<b>Peso complessivo</b>	<b>60</b>	<b>75</b>	<b>75</b>	<b>90</b>
	<b>Ingredienti</b>	peso a crudo	peso a crudo	peso a crudo	peso a crudo
	pane	40	50	50	60
	prosciutto cotto o crudo	20	25	25	30



		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Panino al formaggio</b>	<b>Peso complessivo</b>	<b>60</b>	<b>75</b>	<b>75</b>	<b>90</b>
	Ingredienti	peso a crudo	peso a crudo	peso a crudo	peso a crudo
	pane	40	50	50	60
	formaggio da taglio	20	25	25	30

		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Piadina con crescenza e prosciutto</b>	<b>Peso complessivo</b>	<b>160</b>	<b>165</b>	<b>220</b>	<b>300</b>
	Ingredienti	peso a crudo	peso a crudo	peso a crudo	peso a crudo
	piadina (precotta)	110	110	150	220
	crescenza	30	35	35	50
	prosciutto crudo o cotto	20	20	25	30

**SECONDI PIATTI A BASE DI FORMAGGIO O SALUMI**

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Formaggio fresco</b>	<b>Peso complessivo</b>	<b>50</b>	<b>60</b>	<b>70</b>	<b>100</b>
	Ingredienti	peso a crudo	peso a crudo	peso a crudo	peso a crudo
	es mozzarella	50	60	70	100

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Formaggio fresco spalmabile</b>	<b>Peso complessivo</b>	<b>50</b>	<b>50</b>	<b>50</b>	<b>100</b>
	Ingredienti	peso a crudo	peso a crudo	peso a crudo	peso a crudo
	es tipo Delissy	50	50	50	100

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Formaggio a pasta dura o semidura</b>	<b>Peso complessivo</b>	<b>40</b>	<b>50</b>	<b>50</b>	<b>60</b>
	Ingredienti	peso a crudo	peso a crudo	peso a crudo	peso a crudo
	es provolone	40	50	50	60

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Formaggi misti a pasta dura/semidura</b>	<b>Peso complessivo</b>	<b>40</b>	<b>50</b>	<b>50</b>	<b>60</b>
	Ingredienti	peso a crudo	peso a crudo	peso a crudo	peso a crudo
	es provolone dolce	20	25	25	30
	es asiago	20	25	25	30

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Formaggi misti a pasta dura e formaggio fresco</b>	<b>Peso complessivo</b>	<b>55</b>	<b>55</b>	<b>60</b>	<b>80</b>
	Ingredienti	peso a crudo	peso a crudo	peso a crudo	peso a crudo
	es provolone	20	25	25	30
	es mozzarella	25	30	35	50

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Involtini prosciutto e formaggio</b>	<b>Peso complessivo</b>	<b>40</b>	<b>50</b>	<b>50</b>	<b>60</b>
	Ingredienti	peso a crudo	peso a crudo	peso a crudo	peso a crudo
	prosciutto cotto	20	25	25	30
	es asiago	20	25	25	30

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Bresaola olio e limone</b>	<b>Peso complessivo</b>	<b>45</b>	<b>55</b>	<b>55</b>	<b>65</b>
	Ingredienti	peso a crudo	peso a crudo	peso a crudo	peso a crudo
	bresaola	40	50	50	60
	olio extravergine di oliva	4	5	5	5
	limone	1 fetta	1 fetta	1 fetta	1 fetta

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Prosciutto cotto e formaggio a pasta dura</b>	<b>Peso complessivo</b>	<b>40</b>	<b>50</b>	<b>50</b>	<b>60</b>
	Ingredienti	peso a crudo	peso a crudo	peso a crudo	peso a crudo
	es provolone	20	25	25	30
	prosciutto cotto	20	25	25	30

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Prosciutto cotto e formaggio fresco</b>	<b>Peso complessivo</b>	<b>45</b>	<b>55</b>	<b>60</b>	<b>80</b>
	Ingredienti	peso a crudo	peso a crudo	peso a crudo	peso a crudo
	es primo sale	25	30	35	50
	prosciutto cotto	20	25	25	30

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Prosciutto cotto o crudo</b>	<b>Peso complessivo</b>	<b>40</b>	<b>50</b>	<b>50</b>	<b>60</b>
	Ingredienti	peso a crudo	peso a crudo	peso a crudo	peso a crudo
	prosciutto sgrassato	40	50	50	60

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Prosciutto cotto e crudo</b>	<b>Peso complessivo</b>	<b>40</b>	<b>50</b>	<b>50</b>	<b>60</b>
	Ingredienti	peso a crudo	peso a crudo	peso a crudo	peso a crudo
	pr cotto sgrassato	20	25	25	30
	pr crudo sgrassato	20	25	25	30

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Polpette di ricotta</b>	Ingredienti	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)
	pane grattugiato	qb	qb	qb	qb
	latte p. s.	qb	qb	qb	qb
	olio di oliva extravergine	qb	qb	qb	qb
	ricotta	40	50	60	70
	patate	20	25	25	30
	pangrattato	3	3	5	5
	erbette	7	7	10	15
	grana padano	5	5	5	7
	uovo	5	5	5	8
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>80</b>	<b>95</b>	<b>110</b>	<b>135</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Wursterl di puro suino</b>	<b>Peso complessivo</b>	<b>40</b>	<b>50</b>	<b>50</b>	<b>60</b>
	Ingredienti	peso a crudo	peso a crudo	peso a crudo	peso a crudo
	wurstel di puro suino	40	40	50	60

#### SECONDI PIATTI A BASE DI UOVA

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Frittata /Frittata al grana</b>	Ingredienti	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)
	farina	qb	qb	qb	qb
	olio extraverg di oliva	qb	qb	qb	qb
	latte p. s.	qb	qb	qb	qb
	grana padano	5	8	8	10
	uovo	45	52	62	80
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>50</b>	<b>60</b>	<b>70</b>	<b>90</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Frittata con mozzarella</b>	Ingredienti	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)
	farina	qb	qb	qb	qb
	olio extraverg di oliva	qb	qb	qb	qb
	latte p. s.	qb	qb	qb	qb
	mozzarella	5	8	13	15
	grana padano	5	5	5	5
	uovo	45	52	62	80
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>55</b>	<b>65</b>	<b>80</b>	<b>100</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Frittata con pancetta</b>	Ingredienti	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)
	farina	qb	qb	qb	qb
	olio extraverg di oliva	qb	qb	qb	qb
	latte p. s.	qb	qb	qb	qb
	pancetta	5	8	13	15
	grana padano	5	5	5	5
	uovo	45	52	62	80

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Frittata con prosciutto</b>	<b>Ingredienti</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>
	farina	qb	qb	qb	qb
	olio extraverg di oliva	qb	qb	qb	qb
	latte p. s.	qb	qb	qb	qb
	prosciutto cotto	5	8	13	15
	grana padano	5	5	5	5
	uovo	45	52	62	80
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>55</b>	<b>65</b>	<b>80</b>	<b>100</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Frittata con provolone</b>	<b>Ingredienti</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>
	farina	qb	qb	qb	qb
	olio extraverg di oliva	qb	qb	qb	qb
	latte p. s.	qb	qb	qb	qb
	provolone	5	8	13	15
	grana padano	5	5	5	5
	uovo	45	52	62	80
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>55</b>	<b>65</b>	<b>80</b>	<b>100</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Frittata con ricotta</b>	<b>Ingredienti</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>
	farina	qb	qb	qb	qb
	erbe aromatiche	qb	qb	qb	qb
	olio extraverg di oliva	qb	qb	qb	qb
	latte p. s.	qb	qb	qb	qb
	ricotta	5	13	13	15
	grana padano	5	5	5	5
	uovo	45	52	62	80
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>55</b>	<b>70</b>	<b>80</b>	<b>100</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Rotolo di frittata con prosciutto</b>	<b>Ingredienti</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>
	farina	qb	qb	qb	qb
	olio extraverg di oliva	qb	qb	qb	qb
	latte p. s.	qb	qb	qb	qb
	prosciutto cotto	7	10	15	15
	mozzarella	8	10	15	20
	grana padano	5	5	5	5
	uovo	50	55	65	80
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>70</b>	<b>80</b>	<b>100</b>	<b>120</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Uovo sodo</b>	<b>N°</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1+1/2</b>
	<b>Ingredienti</b>	<b>peso a crudo</b>	<b>peso a crudo</b>	<b>peso a crudo</b>	<b>peso a crudo</b>
	uovo	1	1	1	1+1/2

**SECONDI PIATTI A BASE DI PESCE**

Per la definizione dei pesi a cotto dei secondi piatti a base di carne è stato considerato un peso a crudo di carne al netto di scarto non inferiore a\_

70 g per gli utenti della scuola dell'infanzia,  
80 g per gli utenti del primo ciclo della scuola primaria,  
100g per gli utenti del secondo ciclo della scuola primaria  
150g per gli utenti della scuola secondaria ed adulti.

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Anelli di calamari o seppie in umido</b>	<b>Ingredienti</b>	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)
	olio di oliva extravergine	qb	qb	qb	qb
	pomodori pelati	10	15	20	25
	sedano.carota, cipolla	qb	qb	qb	qb
	prezzemolo	qb	qb	qb	qb
	calamari o seppie	55	65	80	110
	<b>peso pesce sgocciolato</b>	<b>55</b>	<b>65</b>	<b>80</b>	<b>110</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Anelli di totano in insalata</b>	<b>Ingredienti</b>	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)
	prezzemolo	qb	qb	qb	qb
	succo limone	qb	qb	qb	qb
	olive	5	5	8	10
	pomodorini freschi	5	5	10	15
	anelli di totano	55	55	65	70
	<b>peso anelli sgocciolati</b>	<b>55</b>	<b>65</b>	<b>80</b>	<b>110</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Bastoncini di pesce (di merluzzo o di totano o di salmone)</b>	<b>Ingredienti</b>	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)
	bastoncini (merluzzo o totano)	60	70	85	120
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>60</b>	<b>70</b>	<b>85</b>	<b>120</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Bocconcini di pesce</b>	<b>Ingredienti</b>	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)
	olio di oliva extravergine	qb	qb	qb	qb
	pane grattugiato	qb	qb	qb	qb
	latte ps	qb	qb	qb	qb
	uovo	qb	qb	qb	qb
	filetto di pesce (merluzzo)	55	65	80	110
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>60</b>	<b>70</b>	<b>85</b>	<b>120</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Filetto di pesce impanato/ dorato/ al forno cotoletta di mare</b>	<b>Ingredienti</b>	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)
	olio di oliva extravergine	qb	qb	qb	qb
	pane grattugiato	qb	qb	qb	qb
	latte ps	qb	qb	qb	qb
	uovo	qb	qb	qb	qb
	filetto di pesce (platessa)	55	65	80	110
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>65</b>	<b>75</b>	<b>90</b>	<b>135</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Filetto di pesce all'olio e limone/ all'olio e prezzemolo)</b>	<b>Ingredienti</b>	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)
	olio di oliva extravergine	qb	qb	qb	qb
	succo di limone	qb	qb	qb	qb
	filetto di pesce	55	65	80	110
	prezzemolo	qb	qb	qb	qb
	brodo vegetale	qb	qb	qb	qb
	<b>peso filetto sgocciolato</b>	<b>55</b>	<b>65</b>	<b>80</b>	<b>110</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Filetto di pesce gratinato al forno</b>	<b>Ingredienti</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>
	olio di oliva extravergine	qb	qb	qb	qb
	succo di limone	qb	qb	qb	qb
	filetto di pesce	55	65	80	110
	pangrattato, prezzemolo	qb	qb	qb	qb
	vino bianco	qb	qb	qb	qb
	<b>peso filetto sgocciolato</b>	<b>60</b>	<b>70</b>	<b>90</b>	<b>120</b>
Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Nuggets</b>	<b>Ingredienti</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>
	Nuggets	60	70	85	120
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>60</b>	<b>70</b>	<b>85</b>	<b>120</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Polpette di pesce</b>	<b>Ingredienti</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>
	cipolla	qb	qb	qb	qb
	uovo	qb	qb	qb	qb
	prezzemolo	qb	qb	qb	qb
	olio di oliva extravergine	qb	qb	qb	qb
	pane grattugiato	qb	qb	qb	qb
	grana padano	10	15	15	20
	patate	35	35	40	50
	merluzzo o platessa	35	40	55	60
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>80</b>	<b>90</b>	<b>110</b>	<b>130</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Polpette di tonno</b>	<b>Ingredienti</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>
	cipolla	qb	qb	qb	qb
	uovo	qb	qb	qb	qb
	prezzemolo	qb	qb	qb	qb
	olio di oliva extravergine	qb	qb	qb	qb
	pane grattugiato	qb	qb	qb	qb
	grana padano	10	15	15	20
	patate	35	35	40	50
	tonno	35	40	55	60
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>80</b>	<b>90</b>	<b>110</b>	<b>130</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Tonno</b>	<b>Ingredienti</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>
	tonno sgocciolato	50	60	70	90
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>50</b>	<b>60</b>	<b>70</b>	<b>90</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Tonno e fagioli</b>	<b>Peso tonno</b>	<b>35</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>45</b>
	<b>Peso fagioli cotti</b>	<b>45</b>	<b>50</b>	<b>55</b>	<b>65</b>
	<b>Ingredienti</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>
	olio extravergine (a crudo)	5	5	5	5
	Tonno all'olio sgocciolato	35	40	40	20
	Fagioli	40	45	50	60
	Carote, cipolla, sedano	qb	qb	qb	qb
	Brodo vegetale	qb	qb	qb	qb

**SECONDI PIATTI A BASE DI CARNE**

Per la definizione dei pesi a cotto dei secondi piatti a base di carne è stato considerato un peso a crudo di carne al netto di scarto non inferiore a\_

60 g per gli utenti della scuola dell'infanzia,

70 g per gli utenti del primo ciclo della scuola primaria,

80g per gli utenti del secondo ciclo della scuola primaria

90g per gli utenti della scuola secondaria ed adulti.

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Arrosto di lonza al latte</b>	Ingredienti	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)
	latte p. s.	qb	qb	qb	qb
	olio di oliva extravergine	qb	qb	qb	qb
	lonza sgrassata	40	50	55	65
<b>peso carne al netto del liquido di cottura</b>		<b>40</b>	<b>50</b>	<b>55</b>	<b>65</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Arrosto di lonza alla salvia</b>	Ingredienti	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)
	salvia, rosmarino	qb	qb	qb	qb
	vino bianco	qb	qb	qb	qb
	olio di oliva extravergine	qb	qb	qb	qb
	lonza sgrassata	40	50	55	65
<b>peso carne al netto del liquido di cottura</b>		<b>40</b>	<b>50</b>	<b>55</b>	<b>65</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Arrosto di tacchino agli aromi/erbe</b>	Ingredienti	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)
	salvia, rosmarino	qb	qb	qb	qb
	vino bianco	qb	qb	qb	qb
	olio di oliva extravergine	qb	qb	qb	qb
	tacchino: petto	45	55	60	70
<b>peso carne al netto del liquido di cottura</b>		<b>45</b>	<b>55</b>	<b>60</b>	<b>70</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Arrosto di tacchino all'arancia</b>	Ingredienti	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)
	salvia, rosmarino	qb	qb	qb	qb
	vino bianco	qb	qb	qb	qb
	olio di oliva extravergine	qb	qb	qb	qb
	arancia succo	qb	qb	qb	qb
	farina per addensare	qb	qb	qb	qb
	tacchino: petto	45	55	60	70
<b>peso carne al netto del liquido di cottura</b>		<b>45</b>	<b>55</b>	<b>60</b>	<b>70</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Arrosto di vitello</b>	Ingredienti	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)
	salvia, rosmarino	qb	qb	qb	qb
	vino bianco	qb	qb	qb	qb
	olio di oliva extravergine	qb	qb	qb	qb
	vitello	40	50	60	70
<b>peso carne al netto del liquido di cottura</b>		<b>40</b>	<b>50</b>	<b>60</b>	<b>70</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Brasato/spezziatino di vitellone</b>	<b>peso carne sgocciolata</b>	<b>40</b>	<b>45</b>	<b>50</b>	<b>60</b>
	<b>peso verdure cotte</b>	<b>60</b>	<b>80</b>	<b>100</b>	<b>120</b>
	Ingredienti	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)
	farina	qb	qb	qb	qb
	alloro	qb	qb	qb	qb
	carote, cipolla, sedano	10	12	15	20
	piselli surgelati	6	8	15	15
	olio extravergine di oliva	4	5	5	6
	pomodori pelati	10	20	25	30
	patate	30	35	40	49
	vitellone magro	40	45	50	60

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Coscia di pollo al forno</b>	Ingredienti	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)
	salvia, rosmarino	qb	qb	qb	qb
	pollo: coscia al netto di scarti	50	55	65	70
	<b>peso carne al netto di scarti</b>	<b>50</b>	<b>55</b>	<b>65</b>	<b>70</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Cotoletta di tacchino/ Petto di tacchino impanato</b>	Ingredienti	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)
	olio di oliva extravergine	qb	qb	qb	qb
	pane grattugiato	qb	qb	qb	qb
	latte ps	qb	qb	qb	qb
	<b>uovo</b>	<b>qb</b>	<b>qb</b>	<b>qb</b>	<b>qb</b>
	tacchino	45	55	65	75
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>55</b>	<b>65</b>	<b>80</b>	<b>90</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Cotoletta di vitello</b>	Ingredienti	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)
	olio di oliva extravergine	qb	qb	qb	qb
	pane grattugiato	qb	qb	qb	qb
	latte ps	qb	qb	qb	qb
	<b>uovo</b>	<b>qb</b>	<b>qb</b>	<b>qb</b>	<b>qb</b>
	vitello sgrassato	45	55	65	75
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>55</b>	<b>65</b>	<b>80</b>	<b>90</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Lonza alla pizzaiola/</b>	Ingredienti	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)
	aglio	qb	qb	qb	qb
	origano	qb	qb	qb	qb
	pomodori pelati	8	10	10	15
	olio di oliva extravergine	qb	qb	qb	qb
	lonza sgrassata	40	50	55	65
	<b>peso carne al netto del liquido di cottura</b>	<b>40</b>	<b>50</b>	<b>55</b>	<b>65</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Medaglioni di vitello alle erbe</b>	Ingredienti	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)
	salvia	qb	qb	qb	qb
	farina	qb	qb	qb	qb
	vino bianco	qb	qb	qb	qb
	olio di oliva extravergine	qb	qb	qb	qb
	vitello	40	50	60	70
	<b>peso carne al netto del liquido di cottura</b>	<b>40</b>	<b>50</b>	<b>60</b>	<b>70</b>



Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Medaglioni/saltinbocca di vitello alla romana</b>	<b>Ingredienti</b>	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)
	salvia	qb	qb	qb	qb
	olio di oliva extravergine	qb	qb	qb	qb
	vino bianco	qb	qb	qb	qb
	prosciutto crudo	4	4	5	8
	vitello	40	50	60	70
	<b>peso carne e prosc al netto del liquido di cottura</b>	<b>44</b>	<b>54</b>	<b>65</b>	<b>78</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Petto di pollo alle erbe/ petto di pollo arrosto</b>	<b>Ingredienti</b>	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)
	salvia, rosmarino	qb	qb	qb	qb
	vino bianco	qb	qb	qb	qb
	olio di oliva extravergine	qb	qb	qb	qb
	petto di pollo	50	55	65	70
	<b>peso carne al netto del liquido di cottura</b>	<b>50</b>	<b>55</b>	<b>65</b>	<b>70</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Petto di pollo al limone</b>	<b>Ingredienti</b>	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)
	salvia, rosmarino	qb	qb	qb	qb
	succo di limone	qb	qb	qb	qb
	olio di oliva extravergine	qb	qb	qb	qb
	petto di pollo	50	55	65	70
	<b>peso carne al netto del liquido di cottura</b>	<b>50</b>	<b>55</b>	<b>65</b>	<b>70</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Petto di pollo al pan grattato/ Bocconcini di petto di pollo</b>	<b>Ingredienti</b>	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)
	olio di oliva extravergine	qb	qb	qb	qb
	pane grattugiato	qb	qb	qb	qb
	origano	qb	qb	qb	qb
	pollo	50	55	65	70
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>55</b>	<b>60</b>	<b>75</b>	<b>80</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Petto di pollo (scaloppa) alla salvia</b>	<b>Ingredienti</b>	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)
	salvia	qb	qb	qb	qb
	farina	qb	qb	qb	qb
	vino bianco	qb	qb	qb	qb
	olio di oliva extravergine	qb	qb	qb	qb
	petto di pollo	50	55	65	70
	<b>peso carne al netto del liquido di cottura</b>	<b>53</b>	<b>58</b>	<b>68</b>	<b>75</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Petto di pollo tonnato</b>	<b>Ingredienti</b>	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)
	capperi	qb	qb	qb	qb
	succo limone	qb	qb	qb	qb
	maionese e tonno	8	8	8	12
	petto di pollo	50	55	65	70
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>60</b>	<b>65</b>	<b>75</b>	<b>85</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Petto di tacchino al pan grattato/ Bocconcini di petto di tacchino</b>	<b>Ingredienti</b>	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)
	olio di oliva extravergine	qb	qb	qb	qb
	pane grattugiato	qb	qb	qb	qb
	origano	qb	qb	qb	qb
	tacchino: petto	45	55	60	70
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>55</b>	<b>60</b>	<b>70</b>	<b>80</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Petto di tacchino/bocconcini di tacchino alla pizzaiola</b>	<b>Ingredienti</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>
	aglio	qb	qb	qb	qb
	origano	qb	qb	qb	qb
	pomodori pelati	8	10	10	15
	olio di oliva extravergine	qb	qb	qb	qb
	tacchino: petto	45	55	60	70
	<b>peso carne al netto del liquido di cottura</b>	<b>45</b>	<b>55</b>	<b>60</b>	<b>70</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Petto di tacchino alla salvia</b>	<b>Ingredienti</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>
	salvia	qb	qb	qb	qb
	farina	qb	qb	qb	qb
	vino bianco	qb	qb	qb	qb
	olio di oliva extravergine	qb	qb	qb	qb
	petto di tacchino	50	55	65	70
	<b>peso carne al netto del liquido di cottura</b>	<b>53</b>	<b>58</b>	<b>68</b>	<b>75</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Petto di tacchino in umido</b>	<b>Ingredienti</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>
	carote, cipolla, sedano	5	10	10	15
	piselli surgelati	5	8	10	15
	olio extravergine di oliva	4	5	5	6
	pomodori pelati	10	20	25	30
	tacchino: petto	45	55	60	70
	<b>peso carne sgocciolata</b>	<b>45</b>	<b>55</b>	<b>60</b>	<b>70</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Polpette di lonza</b>	<b>Ingredienti</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>
	pane grattugiato	qb	qb	qb	qb
	prezzemolo	qb	qb	qb	qb
	olio di oliva extravergine	qb	qb	qb	qb
	lonza sgrassata	40	50	55	65
	grana padano	4	5	6	8
	uovo	4	5	6	6
	patate	20	25	30	40
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>70</b>	<b>90</b>	<b>100</b>	<b>120</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Polpette di vitellone</b>	<b>Ingredienti</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>
	pane grattugiato	qb	qb	qb	qb
	prezzemolo	qb	qb	qb	qb
	olio di oliva extravergine	qb	qb	qb	qb
	vitellone sgrassato	50	55	65	75
	grana padano	4	5	6	8
	uovo	4	5	6	6
	patate	12	15	18	26
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>70</b>	<b>80</b>	<b>95</b>	<b>115</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Spiedini di tacchino</b>	<b>Ingredienti</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>
	pancetta e verdure	qb	qb	qb	qb
	vino bianco	qb	qb	qb	qb
	olio di oliva extravergine	qb	qb	qb	qb
	tacchino: petto	45	55	60	70
	<b>peso della sola carne cotta</b>	<b>45</b>	<b>55</b>	<b>60</b>	<b>70</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Svizzera /hamburger di vitellone</b>	<b>Ingredienti</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>
	olio di oliva extravergine	qb	qb	qb	qb
	prezzemolo	qb	qb	qb	qb
	vitellone magro	50	55	65	75
	grana padano	4	5	5	8
	patate	11	15	15	17
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>65</b>	<b>75</b>	<b>85</b>	<b>100</b>

#### SECONDI PIATTI A BASE DI LEGUMI

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Macedonia di legumi</b>	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>90</b>	<b>110</b>	<b>125</b>	<b>155</b>
	legumi sgocciolati	75	90	100	125
	liquido accompagnamento	15	20	25	30
	<b>Ingredienti</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>
	carote, cipolla, sedano	qb	qb	qb	qb
	fagioli, lenticchie, ceci	75	90	100	125
	olio extravergine di oliva	4	5	5	6
	sugo pelati, cipolla	15	20	25	30

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Lenticchie in umido</b>	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>100</b>	<b>110</b>	<b>125</b>	<b>155</b>
	legumi sgocciolati	70	80	90	110
	liquido accompagnamento	30	35	35	45
	<b>Ingredienti</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>
	prezzemolo	qb	qb	qb	qb
	lenticchie	75	90	100	125
	olio extravergine di oliva	4	5	5	6
	sugo pelati, cipolla, pancetta	25	30	30	39

#### SECONDI PIATTI A BASE DI VERDURE

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Polpettine di verdure/tortino di verdure</b>	<b>Ingredienti</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>	<b>peso a cotto (g)</b>
	latte p. s.	qb	qb	qb	qb
	olio di oliva extravergine	qb	qb	qb	qb
	prezzemolo	qb	qb	qb	qb
	grana padano	5	10	10	15
	provone dolce	10	10	15	20
	zucchine fresche	15	20	25	30
	uovo	4	5	6	6
	patate	41	45	54	59
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>75</b>	<b>90</b>	<b>110</b>	<b>130</b>

**CONTORNI A BASE DI VERDURE COTTE**

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Cuori di carciofi al prezzemolo/al forno</b>	Ingredienti	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)
	aglio	qb	qb	qb	qb
	prezzemolo	qb	qb	qb	qb
	olio di oliva extravergine	4	5	5	6
	carciofi surgelati	71	75	95	114
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>75</b>	<b>80</b>	<b>100</b>	<b>120</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Carote al prezzemolo/al forno</b>	Ingredienti	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)
	aglio	qb	qb	qb	qb
	prezzemolo	qb	qb	qb	qb
	olio di oliva extravergine	4	5	5	6
	carote fresche (nei centri cotti)	71	75	95	114
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>75</b>	<b>80</b>	<b>100</b>	<b>120</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Carote alla salvia /al forno</b>	Ingredienti	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)
	cipolla	qb	qb	qb	qb
	salvia	qb	qb	qb	qb
	olio di oliva extravergine	4	5	5	6
	carote fresche (nei centri cotti)	71	75	95	114
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>75</b>	<b>80</b>	<b>100</b>	<b>120</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Coste al forno con besciamella</b>	Ingredienti	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)
	besciamella (latte, burro, farina)	7	7	7	10
	grana	3	3	3	5
	Coste surgelate	70	80	100	115
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>80</b>	<b>90</b>	<b>110</b>	<b>130</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Erbette brasate al pan grattato</b>	Ingredienti	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)
	pan grattato	qb	qb	qb	qb
	aglio	qb	qb	qb	qb
	erbette surgelate	66	75	85	99
	olio extravergine di oliva	4	5	5	6
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>70</b>	<b>80</b>	<b>90</b>	<b>105</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Fagiolini agli aromi</b>	Ingredienti	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)
	prezzemolo e basilico	qb	qb	qb	qb
	aglio	qb	qb	qb	qb
	fagiolini surgelati	61	70	80	104
	olio extravergine di oliva	4	5	5	6
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>65</b>	<b>75</b>	<b>85</b>	<b>110</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Fagiolini all'olio</b>	Ingredienti	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)
	fagiolini surgelati	61	70	80	104
	olio extravergine di oliva	4	5	5	6

	peso complessivo piatto	65	75	85	110
--	-------------------------	----	----	----	-----

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Fagiolini all'olio e aglio</b>	Ingredienti	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)
	aglio	qb	qb	qb	qb
	fagiolini surgelati	61	70	80	104
	olio extravergine di oliva	4	5	5	6
	peso complessivo piatto	65	75	85	110

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Fagiolini all'olio e aglio e prezzemolo</b>	Ingredienti	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)
	prezzemolo	qb	qb	qb	qb
	aglio	qb	qb	qb	qb
	fagiolini surgelati	61	70	80	104
	olio extravergine di oliva	4	5	5	6
	peso complessivo piatto	65	75	85	110

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Fagiolini al pomodoro e origano</b>	Ingredienti	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)
	origano	qb	qb	qb	qb
	fagiolini surgelati	60	70	80	100
	pomodori pelati, cipolla	21	25	25	34
	olio extravergine di oliva	4	5	5	6
	peso complessivo piatto	85	100	110	140

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Finocchi con besciamella gratinati</b>	Ingredienti	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)
	besciamella (latte, burro, farina)	7	7	7	10
	grana	3	3	3	5
	finocchi surgelati	70	80	100	115
	peso complessivo piatto	80	90	110	130

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Lenticchie all'olio e aglio e prezzemolo</b>	Ingredienti	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)
	prezzemolo	qb	qb	qb	qb
	aglio	qb	qb	qb	qb
	lenticchie	40	45	50	60
	olio extravergine di oliva	4	5	5	6
	peso complessivo piatto	44	50	55	66

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Lenticchie in umido</b>	peso complessivo piatto	65	75	80	100
	legumi sgocciolati	40	45	50	60
	liquido accompagnamento	25	30	30	40
	Ingredienti	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)
	prezzemolo	qb	qb	qb	qb
	lenticchie	40	45	50	60
	olio extravergine di oliva	4	5	5	6
	sugo pelati, cipolla, carote	21	25	25	34

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Patate al forno/arrostato</b>	Ingredienti	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)

salvia, rosmarino	qb	qb	qb	qb
patate fresche	86	95	110	134
olio extravergine di oliva	4	5	5	6
<b>peso complessivo piatto</b>	<b>90</b>	<b>100</b>	<b>115</b>	<b>140</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Patate all'olio/ in insalata</b>	Ingredienti	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)
	patate fresche	94	115	130	156
	olio extravergine di oliva	4	5	5	6
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>100</b>	<b>120</b>	<b>135</b>	<b>160</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Patate prezzemolate</b>	Ingredienti	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)
	prezzemolo	qb	qb	qb	qb
	patate fresche	94	115	130	156
	olio extravergine di oliva	4	5	5	6
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>100</b>	<b>120</b>	<b>135</b>	<b>160</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Piselli al prezzemolo/ erbe</b>	Ingredienti	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)
	prezzemolo	qb	qb	qb	qb
	cipolla	qb	qb	qb	qb
	piselli surgelati	56	65	75	94
	olio extravergine di oliva	4	5	5	6
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>60</b>	<b>70</b>	<b>80</b>	<b>100</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Piselli alla salvia/al forno</b>	Ingredienti	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)
	salvia	qb	qb	qb	qb
	piselli surgelati	56	65	75	94
	olio extravergine di oliva	4	5	5	6
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>60</b>	<b>70</b>	<b>80</b>	<b>100</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Piselli al pomodoro/ in umido</b>	Ingredienti	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)
	basilico	qb	qb	qb	qb
	piselli surgelati	56	65	75	94
	pomodori pelati, cipolla	20	30	30	40
	olio extravergine di oliva	4	5	5	6
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>80</b>	<b>100</b>	<b>110</b>	<b>140</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Piselli al prosciutto</b>	Ingredienti	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)
	salvia	qb	qb	qb	qb
	prosciutto	5	5	10	10
	piselli surgelati	51	60	65	94
	olio extravergine di oliva	4	5	5	6
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>60</b>	<b>70</b>	<b>80</b>	<b>110</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Purè</b>	Ingredienti	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)
	noce moscata	qb	qb	qb	qb
	latte ps	26	35	40	54
	patate fresche	90	100	115	140

	burro	4	5	5	6
	peso complessivo piatto	120	140	160	200

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Purè di carote</b>	Ingredienti	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)
	carote fresche	45	50	55	70
	latte ps	26	35	40	54
	patate fresche	90	50	60	70
	burro	4	5	5	6
	peso complessivo piatto	165	140	160	200

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Spinaci al grana/ gratinati</b>	Ingredienti	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)
	grana padano	5	5	5	10
	spinaci surgelati	66	75	85	99
	burro	4	5	5	6
	peso complessivo piatto	75	85	95	115

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Spinaci in sformato</b>	Ingredienti	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)
	uovo	qb	qb	qb	qb
	ricotta	10	10	15	25
	grana padano	5	5	5	10
	spinaci surgelati	66	80	85	99
	burro	4	5	5	6
	peso complessivo piatto	85	100	110	140

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Zucchine fresche al basilico</b>	Ingredienti	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)
	basilico	qb	qb	qb	qb
	aglio	qb	qb	qb	qb
	zucchine fresche	66	70	75	94
	olio extravergine di oliva	4	5	5	6
	peso complessivo piatto	70	75	80	100

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Zucchine fresche al pomodoro</b>	Ingredienti	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)
	basilico	qb	qb	qb	qb
	zucchine fresche	64	70	75	89
	pomodori pelati, cipolla	17	20	25	25
	olio extravergine di oliva	4	5	5	6
	peso complessivo piatto	85	95	105	120

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Zucchine fresche gratinate</b>	Ingredienti	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)
	zucchine fresche	62	63	75	88
	pomodorini freschi	10	16	15	20
	pane grattugiato	4	6	5	6
	olio extravergine di oliva	4	5	5	6
	peso complessivo piatto	80	90	100	120

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Zucchine fresche</b>	Ingredienti	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)

<b>trifolate</b>	prezzemolo o basilico	qb	qb	qb	qb
	aglio	qb	qb	qb	qb
	zucchine fresche	66	70	75	94
	olio extravergine di oliva	4	5	5	6
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>70</b>	<b>75</b>	<b>80</b>	<b>100</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Zucchine e melanzane fresche al forno</b>	Ingredienti	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)	peso a cotto (g)
	prezzemolo o basilico	qb	qb	qb	qb
	aglio	qb	qb	qb	qb
	zucchine e melanzane fresche	66	70	75	94
	olio extravergine di oliva	4	5	5	6
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>70</b>	<b>75</b>	<b>80</b>	<b>100</b>

#### CONTORNI A BASE DI VERDURE CRUDE

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Carote crude in fili</b>	Ingredienti	peso a crudo	peso a crudo	peso a crudo	peso a crudo
	carote	41	50	60	79
	olio extravergine d'oliva	4	5	5	6
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>45</b>	<b>55</b>	<b>65</b>	<b>85</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Finocchi crudi</b>	Ingredienti	peso a crudo	peso a crudo	peso a crudo	peso a crudo
	finocchi	41	50	60	79
	olio extravergine d'oliva	4	5	5	6
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>45</b>	<b>55</b>	<b>65</b>	<b>85</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Finocchi e mais</b>	Ingredienti	peso a crudo	peso a crudo	peso a crudo	peso a crudo
	finocchi	39	46	56	74
	mais	2	4	4	5
	olio extravergine di oliva	4	5	5	6
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>45</b>	<b>55</b>	<b>65</b>	<b>85</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Finocchi, mais e olive</b>	Ingredienti	peso a crudo	peso a crudo	peso a crudo	peso a crudo
	finocchi	39	46	56	74
	mais	3	4	4	4
	olive	4	5	5	6
	olio extravergine di oliva	4	5	5	6
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>50</b>	<b>60</b>	<b>70</b>	<b>90</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Finocchi e olive</b>	Ingredienti	peso a crudo	peso a crudo	peso a crudo	peso a crudo
	finocchi	39	46	56	74
	olive	7	9	9	10
	olio extravergine di oliva	4	5	5	6
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>50</b>	<b>60</b>	<b>70</b>	<b>90</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
----------------------	--	----------	--------------------	---------------------	----------------



<b>Insalata mista (estiva)</b>	Ingredienti	peso a crudo	peso a crudo	peso a crudo	peso a crudo
	carote	10	10	15	24
	lattuga	10	15	15	20
	olio extravergine d'oliva	4	5	5	6
	pomodori da insalata	21	25	30	35
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>45</b>	<b>55</b>	<b>65</b>	<b>85</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Insalata mista invernale</b>	Ingredienti	peso a crudo	peso a crudo	peso a crudo	peso a crudo
	carote	15	20	20	25
	lattuga	10	15	20	25
	olio extravergine d'oliva	4	5	5	6
	finocchi	16	15	20	29
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>45</b>	<b>55</b>	<b>65</b>	<b>85</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Insalata verde</b>	Ingredienti	peso a crudo	peso a crudo	peso a crudo	peso a crudo
	lattuga	40	50	60	79
	olio extravergine d'oliva	4	5	5	6
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>44</b>	<b>55</b>	<b>65</b>	<b>85</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Insalata verde e carote</b>	Ingredienti	peso a crudo	peso a crudo	peso a crudo	peso a crudo
	lattuga	21	25	30	39
	olio extravergine d'oliva	4	5	5	6
	carote	20	25	30	40
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>45</b>	<b>55</b>	<b>65</b>	<b>85</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Insalata verde, carote e mais</b>	Ingredienti	peso a crudo	peso a crudo	peso a crudo	peso a crudo
	lattuga	21	25	30	39
	mais	2	4	5	6
	olio extravergine d'oliva	4	5	5	6
	carote	18	21	25	34
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>45</b>	<b>55</b>	<b>65</b>	<b>85</b>

<b>Insalata verde e finocchi</b>	Ingredienti	peso a crudo	peso a crudo	peso a crudo	peso a crudo
	lattuga	21	25	30	39
	olio extravergine d'oliva	4	5	5	6
	finocchi	20	25	30	40
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>45</b>	<b>55</b>	<b>65</b>	<b>85</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Insalata, finocchi e olive</b>	Ingredienti	peso a crudo	peso a crudo	peso a crudo	peso a crudo
	finocchi	17	20	24	33
	lattuga	18	22	28	36
	olive	6	8	8	10
	olio extravergine di oliva	4	5	5	6
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>45</b>	<b>55</b>	<b>65</b>	<b>85</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Insalata, finocchi,olive, ma</b>	Ingredienti	peso a crudo	peso a crudo	peso a crudo	peso a crudo
	finocchi	17	20	24	33
	lattuga	18	22	28	36
	mais	2	2	2	3

	olive	4	6	6	7
	olio extravergine di oliva	4	5	5	6
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>45</b>	<b>55</b>	<b>65</b>	<b>85</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Insalata verde e mais</b>	Ingredienti	peso a crudo	peso a crudo	peso a crudo	peso a crudo
	lattuga	39	46	56	74
	mais	2	4	4	5
	olio extravergine d'oliva	4	5	5	6
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>45</b>	<b>55</b>	<b>65</b>	<b>85</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Insalata verde e rossa</b>	Ingredienti	peso a crudo	peso a crudo	peso a crudo	peso a crudo
	lattuga e trevisana	40	50	60	79
	olio extravergine d'oliva	4	5	5	6
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>44</b>	<b>55</b>	<b>65</b>	<b>85</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Insalata verde e pomodori</b>	Ingredienti	peso a crudo	peso a crudo	peso a crudo	peso a crudo
	lattuga	20	25	30	39
	olio extravergine d'oliva	4	5	5	6
	pomodori da insalata	21	25	30	40
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>45</b>	<b>55</b>	<b>65</b>	<b>85</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Insalata verde e verza</b>	Ingredienti	peso a crudo	peso a crudo	peso a crudo	peso a crudo
	lattuga e verza	40	50	60	79
	olio extravergine d'oliva	4	5	5	6
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>44</b>	<b>55</b>	<b>65</b>	<b>85</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Pomodori</b>	Ingredienti	peso a crudo	peso a crudo	peso a crudo	peso a crudo
	olio extravergine d'oliva	4	5	5	6
	pomodori da insalata	41	50	60	79
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>45</b>	<b>55</b>	<b>65</b>	<b>85</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Pomodori e olive</b>	Ingredienti	peso a crudo	peso a crudo	peso a crudo	peso a crudo
	olio extravergine d'oliva	4	5	5	6
	olive	3	5	5	8
	pomodori da insalata	38	45	50	71
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>45</b>	<b>55</b>	<b>60</b>	<b>85</b>

Denominazione piatto		Infanzia	Primarie (I ciclo)	Primarie (II ciclo)	Secondarie I °
<b>Pomodori all'origano caprese (per caprese)</b>	Ingredienti	peso a crudo	peso a crudo	peso a crudo	peso a crudo
	origano	qb	qb	qb	qb
	olio extravergine d'oliva	4	5	5	6
	pomodori da insalata	41	50	60	79
	<b>peso complessivo piatto</b>	<b>45</b>	<b>55</b>	<b>65</b>	<b>85</b>

## MERENDE

	Denominazione prodotto	Infanzia
		dosi (g)
	<b>budino</b>	125
	<b>tè</b>	200

	Denominazione prodotto	Infanzia
		dosi (g)
	<b>gelato</b>	75

	Denominazione prodotto	Infanzia
		dosi (g)
	<b>dolce preparato nel centro cottura: alternare : torta di mele, crostata, torta yogurt, tè</b>	50    200

	Denominazione prodotto	Infanzia
		dosi (g)
	<b>Focaccia</b>	40
	<b>tè</b>	200

	Denominazione prodotto	Infanzia
		dosi (g)
	<b>latte</b>	100
	<b>biscotti</b>	30

	Denominazione prodotto	Infanzia
		dosi (g)
	<b>latte</b>	100
	<b>cereali</b>	30

	Denominazione prodotto	Infanzia
	<b>macedonia</b>	
	<b>frutta di stagione, limone</b>	150

	Denominazione prodotto	Infanzia
		dosi (g)
	pane	30
	cioccolato	25
	tè	200

	Denominazione prodotto	Infanzia
		dosi (g)
	dolce preparato nel centro cottura: alternare torta di mele, crostata, torta yogurt succo di frutta	50
		200

	Denominazione prodotto	Infanzia
		dosi (g)
	dolce preparato nel centro cottura: alternare torta di mele, crostata, torta yogurt, tè	50
		200

#### INGREDIENTI DOLCI

	Denominazione piatto	
	<b>crostata</b>	Ingredienti
		farina zucchero burro uova scorza limone grattugiata vanillina marmellata

	Denominazione piatto	
	<b>torta di mele</b>	Ingredienti
		farina zucchero burro uova vanillina lievito mele

	Denominazione piatto	
	<b>torta allo yogurt</b>	Ingredienti
		farina zucchero burro uova yogurt lievito

#### COLAZIONI

	Denominazione prodotto	Infanzia
		dosi (g)
	<b>latte fresco</b>	200
	<b>cacao solubile</b>	qb
	<b>biscotti</b>	40

**DESSERT/FRUTTA**

	Denominazione prodotto	Infanzia	Primarie	Secondarie I °
		Dosi (g)		
	<b>budino</b>	125	125	125

	Denominazione prodotto	Infanzia	Primarie	Secondarie I °
		Dosi (g)		
	<b>gelato</b>	75/80	75/90	75/110

	Denominazione prodotto	Infanzia	Primarie	Secondarie I °
		Dosi (g)		
	<b>frutta</b>	150	180	180

	Denominazione prodotto	Infanzia	Primarie	Secondarie I °
		Dosi (g)		
	<b>yogurt alla frutta</b>	125	125	125

	Denominazione prodotto	Infanzia	Primarie	Secondarie I °
		Dosi (g)		
	<b>crostata , torta di mele preparata nel centro cottura</b>	50	70	80