



ALLEGATO 13 - GRAMMATURE

L'OE, dovrà predisporre per ogni tipologia di utenza due menù, uno per il periodo invernale ed uno per il periodo estivo, sulla base degli schemi riportati nell'allegato 12 dove sono indicati i giorni e le derrate che devono essere impiegate per ogni giorno di menù.

L'OE dovrà stabilire come cucinare i diversi alimenti, definendo le relative ricette in modo tale da ottenere il massimo gradimento da parte dell'utenza.

Sarà libera di impiegare i diversi ingredienti normati dal CSA tenendo presente che per ogni piatto proposto dovranno

essere ottenute e distribuite le grammature a cotto indicate nella seguente tabella A

che saranno utilizzate come riferimento per i controlli unitamente alle ricette presentate in sede di gara.

Nella tabella B sono indicati invece i pesi a crudo minimi, al netto di eventuali scarti, al di sotto dei quali non possono essere eseguite porzionature delle derrate fondamentali.

Sarà compito dell'OE utilizzare i pesi a crudo per ottenere i pesi a cotto richiesti

TABELLA A -GRAMMATURE A COTTO

PESI A COTTO	A. nido 1-3 anni	sdi	Primarie 6-8 anni	Primarie 8-10 anni	Secondarie /Adulti
PRIMI PIATTI ASCIUTTI					
PASTA IN BIANCO	90	130	150	170	200
PASTA AL PESTO	90	135	160	180	210
PASTA CON SALUMI	/	135	160	180	215
PASTA AL SUGO/CON VERDURE	125	170	200	220	250
PASTA CON VERDURE	135	180	210	230	260
RISOTTI SEMPLICI	115	165	195	220	240
RISOTTI CON VERDURE/ALTRI INGR	125	175	210	230	260
GNOCCHI AL SUGO	145	180	190	225	250
TORTELLI IN BIANCO	/	140	150	170	230
TORTELLI AL SUGO	/	170	190	220	280
PRIMI PIATTI IN BRODO					
PESO COMPLESSIVO PIATTO	160	170	210	220	260
peso pasta /cereali senza brodo	50	50	70	80	90
peso riso senza brodo	65	65	90	100	120
peso brodo senza pasta/cereali	110	120	140	140	170
peso brodo senza riso	95	105	120	130	90
CREME DI VERDURE (SENZA CROSTINI)	145	145	175	180	215
CROSTINI	25	25	35	40	45
PIATTI UNICI					
LASAGNE AL RAGÙ DI CARNE (vitellone o lonza)	/	200	230	250	300
LASAGNE DI MAGRO	/	200	230	250	300
PASTA E LEGUMI	170	200	230	250	280
PASTA AL RAGÙ DI CARNE (vitellone o lonza)	140	200	230	250	300
PIZZA MARGHERITA	160	170	190	215	265
INSALATA DI PASTA, RISO O ALTRI CEREALI	/	180	220	250	300
PIADINA IMBOTTITA	/	160	165	220	300
peso piadina	/	110	110	150	220
peso crescenza	/	30	35	40	50
peso prosciutto	/	20	20	30	30
SECONDI PIATTI					
POLPETTE DI RICOTTA	70	80	95	110	135
FRITTATA SEMPLICE	40	50	60	70	90
FRITTATA CON ALTRI INGREDIENTI	45	55/60	65/70	75/80	95/110
UOVO SODO	/	1	1	1	1+1/2
FILETTO DI PESCE (alnetto di liquido di cottura)	45	55	60	70	80
FILETTO DI PESCE IMPANATO (intero o a bocconcini)	50	60	70	80	90
POLPETTE DI PESCE	65	70	80	90	120
CARNE COTTA AL FORNO (al netto di liquido di cottura) (lonza, vitello, vitellone, pollame)	30	40	50	60	70
SPEZZATINO VITELLONE(alnetto di liquido di cottura)	30	40	45	50	60
COTOLETTA DI CARNE (lonza, vitello, tacchino, pollo)	35	55	65	80	90
CARNI (lonza, tacchino, pollo) in umido	30	40	50	55	65
BOCCONCINI IMPANATI (pollo o tacchino)	35	55	60	75	80
POLPETTE (vitellone o lonza)	55	70	90	100	120

SPIEDINI DI CARNE	/	45	55	60	70
HAMBURGER vitellone	50	65	75	80	100
LEGUMI IN UMIDO (peso sgocciolato)	50	75	75	85	105
POLPETTE DI LEGUMI	65	80	90	90	130
POLPETTE DI VERDURE	60	75	90	110	130
FORMAGGIO FRESCO	20	50	60	60	90
FORMAGGIO STAGIONATO	10	40	50	50	60
SALUMI	/	40	50	50	60
CONTORNI					
VERDURE COTTE*	50	50	60	70	80
VERDURE IN FOGLIE*	25	30	30	36	48
VERDURE CRUDE*	35	40	56	66	78
PATATE	100	100	120	135	160
PATATE ARROSTO	90	90	100	115	140
PURE'	100	120	140	160	200
PANE	30	50	50	50	80
PANE giornata pizza	15	15	25	30	30
FRUTTA	100	150	180	180,0	180
DESSERT					
gelato	50	50	50	50	50
budino	100	100	100	100	100
crostata/torta mele/torta yogurt/chiacchiere /pandoro etc.	30	40	50	50	70
MERENDE					
budino	/	100	100	100	
tè	/	200	200	200	
gelato	50	50	50	50	
torta: alternare torta di mele, crostata, torta allo yogurt	30	40	50	50	
yogurt	125	125	125	125	
cereali	10	15	20	20	
focaccia	/	40	50	50	
tè	/	200	200	200	
latte	80	100	150	150	
biscotti	15	20	25	25	
latte	80	100	150	150	
cereali	15	20	25	30	
pane	/	30	50	50	
cioccolato	/	10	10	10	
tè	/	200	200	200	
pane	/	30	50	50	
crema nocchie	/	10	10	10	
tè	/	200	200	200	
pane	25	30	50	50	
pomodoro fresco a pezzettini , origano	15	20	25	25	
olio extravergine	2	3	5	5	
tè	200	200	200	200	
pane	25	30	50	50	
marmellata o miele	5	10	15	15	
tè	200	200	200	200	
frutta di stagione	100	100	180	180	
macedonia di frutta	100	100	150	150	
COLAZIONI					
latte		200			
cacao solubile		5			
biscotti		40			

* per le verdure crude, crude a foglia e cotte, dovrà sempre essere garantito il bis per coloro che lo richiedano

TABELLA B-GRAMMATURE MINIME A CRUDO

(grammature a crudo)	A. nido	sdi	Primarie	Primarie	Secondarie
PRIMI PIATTI	1-3 anni		6-8 anni	8-10 anni	/Adulti
pasta, riso o altri cereali asciutti	40	60	70	80	90
pasta, riso o altri cereali in brodo	25	25	35	40	45
crostini	25	25	35	40	45
tortelli di magro o di carne freschi	/	70	80	90	110
gnocchi freschi	100	120	150	180	200
farina di mais	40	60	70	80	90
pasta all'uovo -lasagne	/	60	70	80	90

CONDIMENTI PER PRIMI PIATTI					
ASCIUTTI					
olio extravergine di oliva/burro per pasta aromi o all'olio	4	4	5	5	10
olio extravergine di oliva per sughi	5	5	7	7	10
pesto alla genovese	5	10	13	13	20
grana padano	5	5	7	7	10
pelati	35	35	40	45	50
ricotta	10	15	15	20	25
legumi secchi	10	10	10	15	20
tonno	/	11	11	13	15
carne bovina o lonza per ragù leggero	20	25	30	35	40
CONDIMENTI PER PRIMI IN BRODO					
verdure per brodo vegetale	13	17,0	17,0	23,0	28
verdure per minestrone	50	50,0	50,0	70,0	90
patate	20	35	35	40	45
legumi secchi	10	10	10	15	20
olio extravergine di oliva	4	4	5,0	5,0	6,0
grana padano	5	5	7,0	7,0	10,0
CONDIMENTI PER PIATTI UNICI					
legumi secchi	20	30	30	35	40
carne bovina o di lonza per ragù	50	57	57	64	72
SECONDI PIATTI					
carne: pollo, tacchino, vitello, vitellone, lonza	43	60	70	80	90
filetti di pesce	50	70	80	80	100
tonno	/	40	50	60	80
uovo	30	50	57	68	88
formaggi freschi e ricotta	20	50	60	60	90
formaggi stagionati	10	40	50	50	60
salumi	/	40	50	50	60
legumi secchi	20	30	30	35	40
CONDIMENTI PER SECONDI PIATTI					
olio extravergine di oliva	5	5	5	6	6
CONTORNI					
verdure crude in foglie	20	25	25	30	35/40
verdure crude	30	40	60	70	90
verdure cotte	60	60	65	70	90
patate	110	110	120	150	180
patate per purè	100	100	115	130	160
CONDIMENTI PER CONTORNI					
olio extravergine di oliva	5	5	5	6	8