

1	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Secon/Ad ulti	2	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Secon/Ad ulti	3	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Secon/Ad ulti	4	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Secon/Ad ulti	5	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Secon/Ad ulti
PASSATO DI VERDURA CON ORZO/FARRO					RISO ALLO ZAFFERANO					SEDANINI AL POMODORO E BASILICO					ANTIPASTO VERDURE CRUDE					PASTA DI SEMOLA AL PESTO ALLA GENOVESE				
Orzo/Farro	15-25	30	40	50/40	Riso	25-40	50	80	100/80	Pasta di semola	25-40	50	80	100/80	Verdure fresche	80	100	150	200	Pasta di semola	25-40	50	80	100/80
Verdure /Verdure miste* (sedano)	70	80	100	120	Carote	2	2	4	6	Polpa di pomod	40	45	50	55	Olio EVO	3	4	5	7	Olio EVO	5	6	7	8
Carote	2	5	6	6	Cipolla	2	2	2,5	3	Carote	20	25	30	35	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Basilico	5	6	7	8
Cipolla	2	4	5	5	Sedano	1	1	1,5	2	Cipolla	3	5	6	7					Prezzemolo	2	3	4	5	
Sedano	1	3	4	4	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	Sedano	1	2	2	2,5					Pinoli/Mandorle	5	5	10	15	
Olio EVO	2	3	4	4	Zafferano	QB	QB	QB	QB	Olio EVO	0,5	1	1,2	1,4					Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	Brodo vegetale	QB	QB	QB	QB	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2					Parmig. / Grana	5	5	5	10	
Parmig. / Grana	5	5	5	10	Parmig. / Grana	5	5	5	10	Basilico	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.										
										Parmig. / Grana	5	5	5	10										
PIZZA MARGHERITA					POLPETTE DI TACCHINO AL POMODORO					BOCCONCINI MISTI DI PESCE GRATINATI AL FORNO CON OLIVE					TAGLIATELLE AL RAGÙ DI MANZO					FRITTATA AL FORNO CON VERDURE				
Farina di grano	35	50	65	65	Tacchino	25-30	40	70	80	Pesce misto*	35-50	70	90	150	Tagliatelle secche all'uovo	25-40	50	80	80/100	Uovo pastorizz.	50	50	60	60
Polpa di pomodoro	30	35	45	45	Uovo pastorizz.	5	6	7	8	Pangrattato	2	2,5	3	4	Polpa di pomodoro	40	45	50	55	Latte	10	10	20	20
Mozzarella	20	25	38	50	Patate	4	6	8	10	Farina di mais	2	2,5	3	4	Manzo	20	30	50	55	Verdure*	10	15	20	25
Olio EVO	3	4	5	6	Parmig. / Grana	5	6	7	8	Olio EVO	2	2,5	3	4	Carote	3	3,5	4	5	Prezzemolo	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
Lievito Secco	2	3	4	4	Olio EVO	2	2,4	3,6	4	Prezzemolo	2	2	2,5	3	Cipolla	2	2	2,5	3	Parmig. / Grana	4	5	7	9
Origano	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale profumato	0,1	0,2	0,3	0,3	Sale IODATO	QB	0,1	0,2	0,3	Sedano	1	1	1,5	2	Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3
Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3	Polpa di pomodoro	20	25	30	35	Aglio	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Olio EVO	1	1	2	3	Olio EVO	4	5	6	7
					Sedano	3	4	5	6	Olive	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3					
					Carota	3	4	5	6						Parmig./ Grana	5	5	5	10					
					Cipolla	2	3	4	5															
					Aglio	QB	QB	Q.B.	Q.B.															
VERDURA CRUDA					VERDURA CRUDA					INSALATA MISTA E FRUTTA A GUSCIO					PATATE AL FORNO					MACEDONIA DI LEGUMI CON VERDURE				
Verdura fresca di stagi	20/80	40/120	50/150	70/200	Verdura fresca di stagione	20/80	40/120	50/150	70/200	Verdura fresca di stagione	20/80	40/120	50/150	70/200	Patate	60	120	140	160	Verdure miste	70-80	120	150	200
Olio EVO	4	4	5	7	Olio EVO	4	4	5	7	Olio EVO	4	4	5	7	Olio EVO	4	5	6	7	(zucch/spin/peper)- Verdure* (sedano)				
Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Frutta a guscio	5	10	15	20	Sale profumato	0,1	0,2	0,3	0,3	Legumi secchi	12	15	18	20
										Sale IODATO	QB	QB	QB	QB						Olio EVO	4	4	5	7
																				Sale IODATO	QB	QB	QB	QB
FRUTTA FRESCA	/	/	/	/	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P) FRUTTA FRESCA	15-20	40	50	50	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P) FRUTTA FRESCA	15-20	40	50	50	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P) FRUTTA FRESCA	15-20	40	50	50	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P) FRUTTA FRESCA	15-20	40	50	50
	100	100	150	150		100	100	150	150		100	100	150	150		100	100	150	150		100	100	150	150

RISTORAZIONE SCOLASTICA 2026-2027 (primavera/estate)

Tabella dietetica con grammature di riferimento dei principali alimenti

6	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Secon/A dulti	7	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Secon/A dulti	8	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Secon/A dulti	9	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Adulti/ Second	10	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Secon/A dulti
FUSILLI (N) INTEGRALI AL POMODORO (I.P)					BRODO VEGETALE CON PASTINA DI SEMOLA (N.I.)					RISO/ORZO CON POMODORO E LEGUMI					MEZZE PENNE CON SALSA ROSATA					ANTIPASTO VERDURE CRUDE				
Pasta di semol (N) int (I.P)	25-40	50	80	100/80	Pasta di semola	15-25	30	40	40	Riso/Orzo	25-40	50	80	100/80	Pasta di semola	25-40	50	80	100/80	Verdure fresche	80	100	150	200
Polpa di pomodoro	40	45	50	55	Pomodoro	10	12	14	16	Polpa di pomod	40	45	50	55	Polpa di pomod	40	45	50	55	Olio EVO	3	4	5	7
Carote	20	25	30	35	Carote	8	10	11	12	Legumi secchi	12	15	18	20	Latte	10	11	12	14	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB
Cipolla	3	5	6	7	Cipolla	5	6	7	8	Carote	3	4	5	6	Carote	3	3	4	5					
Sedano	1	2	2	2,5	Sedano	3	4	4	5	Cipolla	1,5	2	2	2,5	Cipolla	2	2	2	2,5					
Olio EVO	0,5	1	1,2	1,4	Olio EVO	1	1	2	3	Sedano	1	2	2	2,5	Sedano	1,5	1,5	2	3					
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	Sale IODATO	QB	QB	0,1	0,2	Olio EVO	0,8	1	1,2	1,4	Farina di grano	0,5	1	1,1	1,2					
Parmig. / Grana	5	5	5	10	Parmig./ Grana	5	5	5	10	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2					
										Parmig. / Grana	5	5	5	10	Parmig. / Grana	5	5	5	10					
§§FUSILLI AL POMODORO (N)																								
§§COUS COUS CON VERDURE					CASERECCIE/GNOCCHETTI ALL'OLIO EVO (P.)					§§INSALATA DI RISO CON VERDURE, LEGUMI, FORMAGGIO														
BOCCONCINI DI POLLO AL LIMONE					COTOLETTA DI PESCE AL FORNO					BURGER DI VERDURA					MOZZARELLA					SEDANINI/STRIGOLI ALLA PESCATORA				
Pollo	30-40	50	80	100	Pesce*	35-50	70	80-100	150	Verdure/Verdure*	40	45	50	55	Mozzarelline	30	40	70	100	Pasta di semola O Strigoli surgelati	25-40	50	80	100/80
Olio EVO	4	5	6	7	Pangrattato	7	10	12	15	Ricotta vaccina	10	15	20	25							35-50	70	90	100
Sale Profumato	Q.B.	0,1	0,1	0,2	Uovo pastorizz.	5	6	7	9	Patate	15	25	30	40										
SALSA					Olio EVO	4	5	6	8	Uovo pastorizz.	8	10	12	14						Pomodoro	40	45	50	55
Farina di grano	2	2	3	3	Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3	Parm. / Grana	8	10	12	14						Pesce misto*	15-25	35	50	75
Carote	2,5	3,2	3,4	4,5						Pangrattato	2	4	6	8						Olio EVO	3	4	5	6
Cipolla	1,5	1,6	1,8	3						Olio EVO	2	2	2,5	3,8						Sale IODATO	0,1	0,1	0,1	0,1
Succo di limone	0,5	1	1,2	2						Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3						Prezzemolo	0,4	0,4	0,5	0,5
Sedano	0,3	0,4	0,4	0,5																Aglio	QB	QB	QB	QB
Sale Profum IODATO	Q.B.	0,1	0,1	0,2																				
					§§PESCE AZZURRO GRATINATO																			
VERDURE COTTE ALL'OLIO EVO					VERDURA CRUDA					INSALATA MISTA					VERDURA CRUDA					VERDURA GRATINATA CON PARMIGIANO E FR A GUSCIO				
Verdure fresc/ Verdure* (sedano)	70-80	120	150	200	Verdura fresca di stagione	20/80	40/120	50/150	70/200	Verdura fresca di stagio	20/80	40/120	50/150	80/200	Verdura fresca di stagio	20/80	40/120	50/150	70/200	Verdure/Verdure*	70-80	120	150	200
Olio EVO	3	4	5	7	Olio EVO	4	4	5	7	Olio EVO	4	4	5	7	Olio EVO	4	4	5	7	Pangrattato	1	1,5	2	3
Sale IODATO	0,1	0,1	0,2	0,2	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Parmigiano	8	10	12	15
					VERDURA CRUDA O COTTA (N.)										VERDURA CRUDA O COTTA (N.)					Frutta a guscio	5	5	10	15
																				Olio EVO	2	3	4	5
																				Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,2
PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P)	15-20	40	50	50	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P)	15-20	40	50	50	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P)	15-20	40	50	50	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P)	15-20	40	50	50	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P)	15-20	40	50	50
FRUTTA FRESCA	100	100	150	150	FRUTTA FRESCA	100	100	150	150	FRUTTA FRESCA	100	100	150	150	FRUTTA FRESCA	100	100	150	150	FRUTTA FRESCA	100	100	150	150

RISTORAZIONE SCOLASTICA 2026-2027 (primavera/estate)

Tabella dietetica con grammature di riferimento dei principali alimenti

11	1-3 anni	Infanzia	Primaria	Secon/Adulti	12	1-3 anni	Infanzia	Primaria	Secon/Adulti	13	1-3 anni	Infanzia	Primaria	Secon/Adulti	14	1-3 anni	Infanzia	Primaria	Secon/Adulti	15	1-3 anni	Infanzia	Primaria	Secon/Adulti
GRAMIGNA ALLE ERBE AROMATICHE					ANTIPASTO VERDURE CRUDE					PASTA DI SEMOLA ALL'OLIO EVO					RISO AL POMODORO E MELANZANE					PASSATO DI LEGUMI CON PASTINA DI SEMOLA/QUINOA				
Pasta di semola	25-40	50	80	100/80	Verdure fresche	80	100	150	200	Pasta di semola	25-40	50	80	100/80	Riso	25-40	50	80	100/80	Pasta di semola	15-25	30	40	50/40
Olio EVO	5	6	7	8	Olio EVO	3	4	5	7	Olio EVO	4	5	6	7	Polpa di Pomod	40	45	50	55	Legumi misti secchi	15	25	40	40
Basilico	0,5	1	1	2	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	Melanzane	15	15	20	25	Carote	5	5	6	7
Erba Cipollina	0,5	1	1	2						Parmig. / Grana	6	7	8	10	Carote	4	4	5	6	Salvia	3	4	5	5
Prezzemolo	QB	QB	QB	QB						Cipolla	2	2	2	2,5	Rosmarino	3	4	5	5					
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2						Olio EVO	1	1	1,2	1,4	Cipolla	2	3	4	5					
Parmig. / Grana	5	5	5	10						Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	Sedano	2	3	3	4					
										Basilico	0,2	0,2	0,3	0,3	Olio EVO	2	2	3	3					
					Parmig. / Grana	5	5	5	10	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2										
																				Parmig./ Grana	5	5	5	10
																				§§PASTA DI SEMOLA CON LEGUMI E VERDURE (SOLO I.P.)				
PESCE GRATINATO AL FORNO					PASTA ALL'UOVO RIPIENA AL RAGÙ DI MANZO					UOVO SODO CON SALSINA VERDE					SVIZZERA DI POLLO AL FORNO					PIZZA AL POMODORO				
Pesce*	35-50	70	80-100	150	Pasta ripiena all'uovo	40-60	80	120	160	Uovo intero	50	50	60	60	Carne di pollo	30-40	50	80	100	Farina di grano	35	50	65	65
Pangrattato	4	5	6	7	Polpa di pomodoro	40	45	50	55	Tonno	/	8	9	10	Patate	4	6	8	10	Polpa di pomodoro	30	35	45	45
Parmigiano	2	3	4	5	Manzo	15-20	25	40	50	Capperi	0,2	0,2	0,2	0,3	Olio EVO	1	2	3	5	Olio EVO	3	4	5	6
Olio EVO	2	2,5	3	4	Carote	3	3,5	4	5	Prezzemolo	0,2	0,2	0,4	0,5	Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3	Lievito Secco	2	3	5	6
Prezzemolo	2	2	2,5	3	Cipolla	2	2	2,5	3	Olio EVO	5	6	7	8	BRODO					Origano	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3	Sedano	1	1	1,5	2	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Carote	10	12	14	14	Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3
Aglio	QB	QB	Q.B.	Q.B.	Olio EVO	1	1	2	3						Sedano	6	7	8	8					
					Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3						Cipolla	6	7	8	8					
					Parmig./ Grana	5	5	5	10															
§§POLPETTINE DI PESCE AL POMODORO										§§FRITTATA AL FORNO										§§CROCCHETTE DI VERDURE				
VERDURA CRUDA					PATATE AL FORNO					VERDURA CRUDA					VERDURA GRATINATA AL FORNO					INSALATA VERDE E FRUTTA A GUSCIO				
Verdura fresca di stagior	20/80	40/120	50/150	70/200	Patate	60	120	140	160	Verdura fresca di stagior	20/80	40/120	50/150	70/200	Verdura fresca/ Verdura* (sedano)	70-80	120	150	200	Verdura fresca a foglia	15/20	40	50	80/50
Olio EVO	4	4	5	7	Olio EVO	4	5	6	7	Olio EVO	4	4	5	7	Pangrattato	1	1,5	2	3	Olio EVO	4	4	5	7
Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Sale profumato	0,1	0,2	0,3	0,3	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Parmigiano	2	3	4	5	Frutta a guscio	5	5	10	15
															Olio EVO	2	3	4	5	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB
															Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,2					
PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P)	15-20	40	50	50	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P)	15-20	40	50	50	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P)	15-20	40	50	50	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P)	15-20	40	50	50	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P)	/	/	/	/
FRUTTA FRESCA	100	100	150	150	FRUTTA FRESCA	100	100	150	150	FRUTTA FRESCA	100	100	150	150	FRUTTA FRESCA	100	100	150	150	FRUTTA FRESCA	100	100	150	150

RISTORAZIONE SCOLASTICA 2026-2027 (primavera/estate)

Tabella dietetica con grammature di riferimento dei principali alimenti

16	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Secon/A dulti	17	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Secon/A dulti	18	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Secon/A dulti	19	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Secon/A dulti	20	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Secon/A dulti
GNOCCETTI SARDI AL POMODORO E BASILICO					PASTA DI SEMOLA AL PESTO ALLA GENOVESE					PENNE INTEGRALI ALL'ORTOLANA ESTIVA (I.P.)					BRODO VEGETALE CON PASTINA DI SEMOLA					RISO E ZUCCHINE/ ASPARAGI				
Pasta di semola	25-40	50	80	100/80	Pasta di semola	25-40	50	80	100/80	Pasta di semola integ	25-40	50	80	100/80	Pasta di semola	15-25	30	40	50/40	Riso	25-40	50	80	100/80
Polpa di pomodoro	40	45	50	55	Olio EVO	5	6	7	8	Polpa di pomod	35	40	45	50	Pomodoro	10	12	14	16	Zucchine/Asparagi	25	30	35	40
Carote	20	25	30	35	Basilico	5	6	7	8	Carote	3	4	5	6	Carote	8	10	11	12	Cipolla	3	3	4	5
Cipolla	3	5	6	7	Prezzemolo	2	3	4	5	Cipolla	2	3	4	5	Cipolla	5	6	7	8	Olio EVO	4	5	6	7
Sedano	1	2	2	2,5	Pinoli/Mandorle	5	5	10	15	Melanzane	12	15	20	22	Sedano	3	4	4	5	Brodo vegetale	QB	QB	QB	QB
Olio EVO	0,5	1	1,2	1,4	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	Peperoni	10	12	15	16	Olio EVO	1	1	2	3	Sale IODATO	1	1,5	2	2
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	Parmig. / Grana	5	5	5	10	Olio EVO	0,5	1	1,2	1,2	Sale IODATO	QB	QB	0,1	0,2	Parmig. / Grana	5	5	5	10
Basilico	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.						Sale IODATO	0,1	0,2	0,3	0,4	Parmig./ Grana	5	5	5	10					
Parmig. / Grana	5	5	5	10						Parmig. / Grana	5	5	5	10										
§§GNOCCCHI DI PATATE AL POMODORO										PENNETTE ALL'ORTOLANA ESTIVA (N.)														
BURGER DI LEGUMI					PESCE AZZURRO GRATINATO AL FORNO					POLPETTE DI CARNE E VERDURE					PIZZA MARGHERITA					ARROSTO DI TACCHINO AL LIMONE				
Legumi secchi	12	20	30	45	Pesce azzurro	40	55	80	130	Carne (bovino/pollo/ tacchino)	30	35	45	55	Farina di grano	35	50	65	65	Tacchino	30-40	50	80	100
Patate	20	25	30	35	Pangrattato	4	5	6	7						Polpa di pomodoro	30	35	45	45	Carote	10	15	20	25
Uovo	6	7	8	9	Parmigiano	2	3	4	5	Ricotta	10	15	20	25	Mozzarella	20	25	38	50	Sedano	8	10	12	14
Ricotta di mucca	7	8	9	10	Olio EVO	2	2,5	3	4	Verdure/Verdure *	15	20	30	40	Olio EVO	3	4	5	6	Cipolla	4	5	6	7
Pangrattato	0,8	1	1,2	1,4	Prezzemolo	2	2	2,5	3	Uovo	3	4	5	6	Lievito Secco	2	3	4	4	Olio EVO	2	2	3	4
Olio EVO	2	2,5	3	3	Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3	Parmigiano/Grana	2	3	4	5	Origano	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale profumato	1	1	1,5	2
Rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	Aglio	QB	QB	Q.B.	Q.B.	Olio evo	1	2	3	3	Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3	Succo di limone	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3						Sale iodato	Q.B.	0,1	0,2	0,3										
§§POLPETTONE DI LEGUMI					§§PESCE GRATINATO AL FORNO																			
					§§PEPIA CON PATATE																			
VERDURA CRUDA					VERDURA CRUDA					VERDURA GRATINATA AL FORNO					VERDURA CRUDA E FRUTTA A GUSCIO					VERDURA CRUDA				
Verdura fresca di stagion	20/80	40/120	50/150	70/200	Verdura fresca di stagione	20/80	40/120	50/150	70/200	Verdura fresca/ Verdura* (sedano)	70-80	120	150	200	Verdura fresca di stagio	20/80	40/120	50/150	70/200	Verdura fresca di stagior	20/80	40/120	50/150	70/200
Olio EVO	4	4	5	7	Olio EVO	4	4	5	7	Pangrattato	1	1,5	2	3	Olio EVO	4	4	5	7	Olio EVO	4	4	5	7
Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Parmigiano	2	3	4	5	Frutta a guscio	5	5	10	15	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB
										Olio EVO	2	3	4	5	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB					
										Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,2										
PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P)	15-20	40	50	50	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P)	15-20	40	50	50	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P)	15-20	40	50	50	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P)	/	/	/	/	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P)	15-20	40	50	50
FRUTTA FRESCA	100	100	150	150	FRUTTA FRESCA	100	100	150	150	FRUTTA FRESCA	100	100	150	150	FRUTTA FRESCA	100	100	150	150	FRUTTA FRESCA	100	100	150	150

RISTORAZIONE SCOLASTICA 2026-2027 (primavera/estate)

Tabella dietetica con grammature di riferimento dei principali alimenti

21	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Secon/A dulti	22	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Secon/A dulti	23	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Secon/A dulti	24	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Secon/A dulti	25	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Secon/A dulti
ANTIPASTO VERDURE CRUDE CON HUMMUS					CREMA DI VERDURE CON ORZO/FARRO/PASTINA (N.I.)					RISO ALLA PESCATORA					PENNETTE/SPAGHETTI AGLIO E OLIO EVO					SEDANINI AL POMODORO E BASILICO				
Verdure fresche	80	100	150	200	Orzo/Farro/Farro	15-25	30	40	50/40	Riso	25-40	50	80	100/80	Pasta di semola	25-40	50	80	100/80	Pasta di semola	25-40	50	80	100/80
Olio EVO	3	4	5	7	Verdure/Verdure miste (sedano)*	25	30	40	50	Polpa di pomodoro	40	45	50	55	Olio EVO	5	6	7	8	Polpa di pomodoro	30	35	40	45
Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Patate	20	30	40	45	Pesce misto*	20	25	35	60	Aglio	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Carote	10	15	20	25
Hummus					Carote	5	6	7	8	Cipolla	2	3	3	4	Prezzemolo	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Cipolla	2	3	4	5
Legumi secchi	12	15	18	20	Cipolla	3	3	3	3,5	Olio EVO	0,5	0,5	0,8	1	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	Sedano	5	6	7	8
Succo di limone	0,1	0,2	0,4	0,5	Sedano	2	2	2,5	3	Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3	Parmig./ Grana	5	5	5	10	Olio EVO	0,5	1	1,2	1,4
Olio EVO	5	6	8	9	Olio EVO	2	2	2,5	3	Prezzemolo	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.					Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	
Sale IODATO	0,1	0,1	0,2	0,3	Sale IODATO	1	1	1,5	1,5	Aglio	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.					Basilico	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
Aglio	Q.B	Q.B	Q.B	Q.B	Parmig./ Grana	5	5	5	10										Parmig. / Grana	5	5	5	10	
Acqua per consistenza	Q.B	Q.B	Q.B	Q.B																				
Tahina (facoltativo)	1,5	1,8	2,2	2,5	GRAMIGNA ALLE ERBE AROMATICHE (P.)																			
RAVIOLI /MEZZELUNE CON OLIO EVO E SALVIA					FORMAGGIO					SFORMATO DI VERDURE					BOCCONCINI DI POLLO ALLE ERBE					COTOLETTA DI PLATESSA AL FORNO				
Ravioli/Mezzelune*	60	80	120	160	Asiago	20	30	50	70	Uovo pastorizz.	20	25	30	35	Pollo	30-40	50	80	100	Platessa*	35-50	70	80-100	150
Olio EVO	5	5	8	10	Caciotta	20	30	50	70	Verdure*	40	45	50	55	Farina di grano	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Pangrattato	7	10	12	15
Salvia	QB	QB	QB	QB	Grana Padano	20	20	30	50	Latte	20	25	30	35	Erbe aromatiche (salvia)	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Uovo pastorizz.	5	6	7	9
Sale IODATO	QB	QB	0,1	0,2	Mozzarella	30	40	70	100	Farina di grano	1	1,5	2	3	Olio EVO	3	4	6	8	Olio EVO	4	5	6	8
Parmig./ Grana	5	6	8	10	Squacquerone	30	40	70	100	Parm. / Grana	5	6	7	8	Sale IODATO	0,1	0,2	0,3	0,3	Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3
					Stracchino	30	40	70	100	Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3										
										SPUMCAKE DI VERDURE					SCALOPPINA ALLE ERBE					BURGER DI PESCE				
VERDURA GRATINATA AL FORNO					INSALATA MISTA E FRUTTA A GUSCIO					VERDURA CRUDA					VERDURE COTTE ALL'OLIO EVO					INSALATA MISTA				
Verdura fresca/ Verdura* (sedano)	70-80	120	150	200	Verdura fresca di stagione	20/80	40/120	50/150	80/200	Verdura fresca di stagior	20/80	40/120	50/150	70/200	Verdure fresc/ Verdure* (sedano)	70-80	120	150	200	Verdura fresca di stagion	20/80	40/120	50/150	80/200
Pangrattato	1	1,5	2	3	Olio EVO	4	4	5	7	Olio EVO	4	4	5	7		3	4	5	7	Olio EVO	4	4	5	7
Parmigiano	2	3	4	5	Frutta a guscio	5	5	10	15	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Olio EVO	0,1	0,1	0,2	0,2	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB
Olio EVO	2	3	4	5	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB															
Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,2																				
PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P)	15-20	40	50	50	PIADINA/FORNARINA	15-20	40	50	50	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P)	15-20	40	50	50	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P)	15-20	40	50	50	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P)	15-20	40	50	50
FRUTTA FRESCA	100	100	150	150	FRUTTA FRESCA	100	100	150	150	FRUTTA FRESCA	100	100	150	150	FRUTTA FRESCA	100	100	150	150	FRUTTA FRESCA	100	100	150	150

RISTORAZIONE SCOLASTICA 2026-2027 (primavera/estate)

Tabella dietetica con grammature di riferimento dei principali alimenti

26	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Secon/A dulti	27	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Secon/A dulti	28	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Secon/A dulti	29	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Secon/A dulti	30	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Secon/A dulti
RISO ALL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA E PARMIGIANO					PASTA DI SEMOLA AL SUGO DI TONNO					PASSATO DI VERDURA CON ORZO					FUSILLI INTEGRALI AL POMODORO E VERDURE ESTIVE					PASTA/RISO CON ZUCCHINE E PISELLI				
Riso	25-40	50	80	100/80	<i>Pasta di semola</i>	/	50	80	100/80	<i>Orzo/Farro</i>	15-25	30	40	50/40	<i>Pasta di semola inteq</i>	25-40	50	80	100/80	<i>Pasta di semola</i> / Riso	25-40	50	80	100/80
Olio EVO	0,5	1	1,2	1,4	Polpa di pomodoro	/	35	40	45	Verdure <i>/Verdure miste*</i>	70	80	100	120	Polpa di pomod	35	40	45	50	Zucchine	20	25	30	35
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	<i>Tonno</i>	/	25	30	35	<i>(sedano)</i>					Carote	3	4	5	6	Pomodoro	10	15	20	25
<i>Parmig./ Grana</i>	6	7	8	10	Carote	/	15	20	25	Carote	2	5	6	6	Cipolla	2	3	4	5	Piselli*	30	45	60	75
					Cipolla	/	3	4	5	Cipolla	2	4	5	5	Verdura estiva mista	25	30	35	40	Carote	3	4	5	6
					<i>Sedano</i>	/	6	7	8	<i>Sedano</i>	1	3	4	4	Olio EVO	0,5	1	1,2	1,2	Cipolla	2	2	2	2,5
					Olio EVO	/	1	1,2	1,4	Olio EVO	2	3	4	4	Sale IODATO	0,1	0,2	0,3	0,4	Olio EVO	1	1	1,2	1,4
					Sale IODATO	/	Q.B.	0,1	0,2	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	<i>Parmig. / Grana</i>	5	5	5	10	Sale IODATO	0,3	0,4	0,5	0,6
										<i>Parmig. / Grana</i>	5	5	5	10					<i>Parmig. / Grana</i>	5	5	5	10	
§§RISO ALLA PARMIGIANA					PASTA DI SEMOLA AL POMODORO (N.)					§§PASTA DI SEMOLA/ORZO CON VERDURE														
ARISTA DI MAIALE AL FORNO					ROTOLO DI FRITTATA					SPEZZATINO DI TACCHINO/POLLO					BOCCONCINI MISTI DI PESCE GRATINATI AL FORNO CON MANDORLE					FORMAGGIO				
Lonza di suino	30-40	50	80	100	<i>Uovo pastorizz.</i>	40	40	50	50	Tacchino	30-40	50	80	100	<i>Pesce misto*</i>	35-50	70	90	150	<i>Asiago</i>	20	30	50	70
Sale profumato	0,2	0,3	0,3	0,3	<i>Latte</i>	5	10	18	18	Polpa di pomodoro	20	25	30	35	<i>Pangrattato</i>	2	2,5	3	4	<i>Caciotta</i>	20	30	50	70
SALSA					<i>Parmig. / Grana</i>	2	3	4	5	<i>Sedano</i>	3	4	5	6	Farina di mais	2	2,5	3	4	<i>Grana Padano</i>	20	20	30	50
Carota	1,5	2	2,5	3	<i>Mozzarella/Asiago/Mont asio</i>	5	10	15	15	Carota	3	4	5	6	Olio EVO	2	2,5	3	4	<i>Mozzarelline</i>	30	40	70	100
Cipolla	1	1	2	2						Cipolla	2	3	4	5	Prezzemolo	2	2	2,5	3	<i>Squacquerone</i>	30	40	70	100
<i>Sedano</i>	0,3	0,4	0,5	1	Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3	Aglio	QB	QB	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	QB	0,1	0,2	0,3	<i>Stracchino</i>	30	40	70	100
<i>Farina di grano</i>	1	2	3	4						Olio EVO	4	5	6	7	Aglio	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.					
Olio EVO	3	4	5	7						Sale IODATO	QB	QB	Q.B.	Q.B.	<i>Mandorle tostate</i>	5	5	10	15					
Aglio	QB	Q.B.	Q.B.	Q.B.																				
§§FETTINA DI MAIALE GRATINATA					§§FRITTATA CON VERDURE AL FORNO										§§ PESCE AZZURRO GRATINATO CON MANDORLE									
VERDURA GRATINATA AL FORNO					VERDURA CRUDA E FRUTTA A GUSCIO					PATATE E CAROTE					INSALATA VERDE					VERDURA CRUDA				
§§VERDURA COTTA																								
Verdura fresca/ Verdura* (<i>sedano</i>)	70-80	120	150	200	Verdura fresca di stagione	20/80	40/120	50/150	70/200	Patate	30	60	70	80	Verdura fresca a foglia	15/20	40	50	80/50	Verdura fresca di stagion	20/80	40/120	50/150	70/200
<i>Pangrattato</i>	1	1,5	2	3	Olio EVO	4	4	5	7	Carote	40	60	75	100	Olio EVO	4	4	5	7	Olio EVO	4	4	5	7
<i>Parmigiano</i>	2	3	4	5	<i>Frutta a guscio</i>	5	5	10	15	Olio EVO	4	5	6	7	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB
Olio EVO	2	3	4	5	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Sale profumato	0,1	0,2	0,3	0,3										
Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,2																				
PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P)	15-20	40	50	50	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P)	15-20	40	50	50	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P)	15-20	40	50	50	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P)	15-20	40	50	50	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P)	15-20	40	50	50
FRUTTA FRESCA	100	100	150	150	FRUTTA FRESCA	100	100	150	150	FRUTTA FRESCA	100	100	150	150	FRUTTA FRESCA	100	100	150	150	FRUTTA FRESCA	100	100	150	150

RISTORAZIONE SCOLASTICA 2026-2027 (primavera/estate)

Tabella dietetica con grammature di riferimento dei principali alimenti

31	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Secon/Ad ulti	32	Nido 3 anni	Infanzia	Primaria	Secon/Ad ulti	33	Nido 3 anni	Infanzia	Primaria	Secon/Ad ulti	34	Nido 3 anni	Infanzia	Primaria	Secon/Ad ulti	35	Nido 3 anni	Infanzia	Primaria	Secon/Ad ulti
GNOCCHETTI SARDI AL PESTO ALLA GENOVESE					RISO CON ZUCCHINE E PEPERONI					ANTIPASTO VERDURE CRUDE					PASTA DI SEMOLA CON POMODORO E LEGUMI					PASSATO DI VERDURE CON COUS COUS/PASTINA				
<i>Pasta di semola</i>	25-40	50	80	100/80	Riso	25-40	50	80	100/80	Verdure fresche	80	100	150	200	<i>Pasta di semola</i>	25-40	50	80	100/80	<i>Pastina di semola/cous cous</i>	15-25	30	40	50/40
Olio EVO	5	6	7	8	Zucchine e peperoni	25	30	35	40	Olio EVO	3	4	5	7	Polpa di pomod	40	45	50	55	Verdure /Verdure miste*	70	80	100	120
Basilico	5	6	7	8	Cipolla	3	3	4	5	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Legumi secchi	12	15	18	20	(sedano)				
Prezzemolo	2	3	4	5	Olio EVO	4	5	6	7						Carote	3	4	5	6	Carote	2	5	5	6
<i>Pinoli/Mandorle</i>	5	5	10	15	<i>Brodo vegetale</i>	QB	QB	QB	QB						Cipolla	1,5	2	2	2,5	Cipolla	2	4	4	5
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	Sale IODATO	1	1,5	2	2						<i>Sedano</i>	1	2	2	2,5	<i>Sedano</i>	1	3	3	4
<i>Parmig. / Grana</i>	6	7	8	10	<i>Parmig. / Grana</i>	5	5	5	10						Olio EVO	0,8	1	1,2	1,4	Olio EVO	2	3	3	4
															Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2
															<i>Parmig. / Grana</i>	5	5	5	10	<i>Parmig. / Grana</i>	5	5	5	10
COTOLETTA DI PESCE AL FORNO					SCALOPPINA DI POLLO AL LIMONE					PASSATELLI ASCIUTTI CON DADOLATA DI VERDURE					CROCCHETTE DI VERDURA					PIZZA MARGHERITA				
<i>Pesce*</i>	35-50	70	80-100	150	Pollo	30-40	50	80	100	<i>Uovo pastorizz.</i>	25-50	50	60	60	Verdura cotta	40	45	50	55	<i>Farina di grano</i>	35	50	65	65
<i>Pangrattato</i>	7	10	12	15	Olio EVO	4	5	6	7	<i>Pangrattato</i>	10 20	20	40	40	<i>Ricotta vaccina</i>	10	15	20	25	Polpa di pomodoro	30	35	45	45
<i>Uovo pastorizz.</i>	5	6	7	9	Sale Profumato	Q.B.	0,1	0,1	0,2	<i>Parmigiano</i>	15-30	30	40	40	Patate	15	25	30	40	<i>Mozzarella</i>	20	25	38	50
Olio EVO	4	5	6	8	SALSA					Succo di limone	0,5	0,6	0,7	0,7	<i>Uovo pastorizz.</i>	5	6	7	8	Olio EVO	3	4	5	6
Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3	<i>Farina di grano</i>	2	2	3	3	Sale IODATO	Q.B.	0,2	0,3	0,4	<i>Pangrattato</i>	3	4	6	8	Lievito Secco	2	3	4	4
					Carote	2,5	3,2	3,4	4,5	Noce Moscata	Q.B.	Q.B	QB	Q.B.	<i>Parm. / Grana</i>	8	10	12	14	Origano	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
					Cipolla	1,5	1,6	1,8	3	Verdure miste*	20	25	28	30	Olio EVO	2	2	2,5	3,8	Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3
					Succo di limone	0,5	1	1,2	2	Olio EVO	4	5	6	7	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,2	0,3					
					<i>Sedano</i>	0,3	0,4	0,4	0,5	Sale IODATO	QB	QB	Q.B.	Q.B.										
					Sale Profum IODATO	Q.B.	0,1	0,1	0,2															
					§§BOCCONCINI DI POLLO AL LIMONE					§§RAVIOLI CON DADOLATA DI VERDURE E PISELLI														
VERDURA CRUDA					VERDURA CRUDA					PATATE AL FORNO					INSALATA MISTA					INSALATA MISTA				
Verdura fresca di stagio	20/80	40/120	50/150	70/200	Verdura fresca di stagio	20/80	40/120	50/150	70/200	Patate	60	120	140	160	Verdura fresca di stagio	20/80	40/120	50/150	80/200	Verdura fresca di stagione	20/80	40/120	50/150	80/200
Olio EVO	4	4	5	7	Olio EVO	4	4	5	7	Olio EVO	4	5	6	7	Olio EVO	4	4	5	7	Olio EVO	4	4	5	7
Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Sale profumato	0,1	0,2	0,3	0,3	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB
										§§ VERDURA GRATINATA CON PARMIGIANO E FR A GUSCIO														
PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P)	15-20	40	50	50	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P)	15-20	40	50	50	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P)	15-20	40	50	50	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P)	15-20	40	50	50	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P)	//	//	//	//
FRUTTA FRESCA	100	100	150	150	FRUTTA FRESCA	100	100	150	150	FRUTTA FRESCA	100	100	150	150	FRUTTA FRESCA	100	100	150	150	FRUTTA FRESCA	100	100	150	150

RISTORAZIONE SCOLASTICA 2026-2027 (primavera/estate)

Tabella dietetica con grammature di riferimento dei principali alimenti

36	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Secon/A dulti	37	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Secon/A dulti	38	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Secon/A dulti	39	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Secon/A dulti	40	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Secon/A dulti
PASSATO DI LEGUMI E VERDURE CON PASTINA/CROSTINI					SEDANINI RICOTTA E BASILICO					GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO E BASILICO (I.P.)					RISO AL POMODORO E VERDURE DI STAGIONE					PENNE INTEGRALI ALL'OLIO EVO E PARMIGIANO (I.P.)				
Pasta semola/Crostini	15-25	30	40	50/40	Pasta di semola	25-40	50	80	100/80	Gnocchi di patate	100	130	160	180	Riso	25-40	50	80	100/80	Pasta di semola intearale	25-40	50	80	100/80
Fagioli secchi	15	25	40	40	Ricotta vaccina	5	10	15	20	Polpa di pomodoro	30	35	40	45	Polpa di pomodoro	30	35	40	45	Olio EVO	4	5	6	7
Piselli*	12	15	18	20	Olio EVO	4	5	6	7	Carote	10	15	20	25	Verdure miste fr/ Verdure* (sedano)	20	25	35	45	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2
Verdure/Verdure miste*	15	20	25	30	Basilico fresco	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Cipolla	2	3	4	5	Carote	10	15	20	25	Parmig. / Grana	6	7	8	10
Carote	4	5	5	5	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	Sedano	5	6	7	8	Cipolla	2	3	4	5					
Cipolla	3	4	4	4	Parmig. / Grana	5	5	5	10	Olio EVO	0,5	1	1,2	1,4	Sedano	5	6	7	8					
Sedano	2	3	3	3						Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	Olio EVO	0,5	1	1,2	1,4					
Olio EVO	2	3	3	3						Basilico	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2					
Sale IODATO	1	1	1,5	1,5						Parmig. / Grana	5	5	5	10	Parmig. / Grana	5	5	5	10					
Parmig./ Grana	5	5	5	10																				
					§§SEDANINI RICOTTA NOCI- MANDORLE					§§GNOCCHETTI SARDI AL POMODORO E BASILICO (N.I.P.)									PENNE ALL'OLIO EVO (N.)					
SFORMATO CON VERDURE					POLPETTINE DI PESCE CON POMODORO					ARISTA DI MAIALE AL LATTE					FORMAGGIO					POLLO ALLA CACCIATORA				
Uovo pastorizz.	20	25	30	35	Pesce misto*	30-40	60	70	120	Lonza di suino	30-40	50	80	100	Asiago	20	30	50	70	Pollo	30-40	50	80	100
Vedure*	40	45	50	55	Patate	15	20	30	40	Sale profumato	0,2	0,3	0,3	0,3	Caciotta	20	30	50	70	Olio EVO	4	5	6	7
Latte	20	25	30	35	Uovo	4	6	10	12	SALSA					Grana Padano	20	20	30	50	Sale Profumato	0,1	0,2	0,3	0,3
Farina di grano	1	1,5	2	3	Porro	0,5	0,5	1	2	Latte	6	8	10	12	Mozzarelline	30	40	70	100	Polpa di pomodoro	35	40	45	50
Parm. / Grana	5	6	7	8	Sale IODATO	QB	QB	Q.B.	Q.B.	Farina di grano	2	3	4	5	Squacquerone	30	40	70	100	Carote	6	6	6	6
Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3	Polpa di pomodoro	15	20	25	35	Cipolla	1	1	1	3	Stracchino	30	40	70	100	Cipolla	1	2	2	2
					Aglio	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Carota	1,3	1,4	1,6	2					Sedano	1	1,5	2	2	
					Basilico	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sedano	0,2	0,4	0,5	0,6					Aglio e Rosmarino	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
					Olio EVO	4	5	6	7	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.					Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	
					Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,2	0,3															
§§UOVO SODO CON SALSA VERDE					§§PESCE /PESCE AZZURRO GRATINATO AL FORNO																			
VERDURA CRUDA					INSALATA MISTA					VERDURA GRATINATA AL FORNO					INSALATA VERDE E FRUTTA A GUSCIO					VERDURE COTTE ALL'OLIO EVO				
Verdura fresca di stagior	20/80	40/120	50/150	70/200	Verdura fresca di stagione	20/80	40/120	50/150	80/200	Verdura fresca/ Verdura* (sedano)	70-80	120	150	200	Verdura fresca a foglia Olio EVO	15/20	40	50	80/50	Verdure fresc/ Verdure* (sedano)	70-80	120	150	200
Olio EVO	4	4	5	7	Olio EVO	4	4	5	7	Pangrattato	1	1,5	2	3	Frutta a guscio	4	4	5	7	Olio EVO	3	4	5	7
Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Parmigiano	2	3	4	5	Sale IODATO	5	5	10	15	Olio EVO	0,1	0,1	0,2	0,2
										Olio EVO	2	3	4	5		QB	QB	QB	QB	Sale IODATO				
										Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,2										
PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P)	15-20	40	50	50	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P)	15-20	40	50	50	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P)	15-20	40	50	50	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P)	15-20	40	50	50	PANE/P SEMI INT (N)/ PANE INTEGR. (I.P)	15-20	40	50	50
FRUTTA FRESCA	100	100	150	150	FRUTTA FRESCA	100	100	150	150	FRUTTA FRESCA	100	100	150	150	FRUTTA FRESCA	100	100	150	150	FRUTTA FRESCA	100	100	150	150