



Linee guida per l'elaborazione del menu scolastico

Giugno 2009

Mangiar sano a scuola Linee guida per l'elaborazione del menu scolastico

oduzione		
EDUCAZIONE ALIMENTARE E RISTORAZIONE SCOLASTICA	pag.	
IL PASTO A SCUOLA	pag.	
Gusti e disgusti	pag.	
Aspetti nutrizionali e qualitativi	pag.	
IL MENU SCOLASTICO	pag.	
Elaborazione del menu scolastico	pag.	
Lo spuntino a scuola e la merenda pomeridiana	pag.	
Caratteristiche del ricettario	pag.	
Frequenza e tipologia dei piatti proposti nel ricettario	pag.	
TABELLA: Frequenza consigliata dei piatti proposti nel ricettario	pag.	
RICETTARIO	pag.	
RICETTE E GRAMMATURE: Primi piatti asciutti	pag.	
RICETTE E GRAMMATURE: Primi piatti in brodo	pag.	
RICETTE E GRAMMATURE: Piatti "speciali"	pag.	
RICETTE E GRAMMATURE: Secondi piatti di carne	pag.	
RICETTE E GRAMMATURE: Secondi piatti di pesce	pag.	
RICETTE E GRAMMATURE: Secondi piatti a base di uova	pag.	
RICETTE E GRAMMATURE: Secondi piatti vari	pag.	
RICETTE E GRAMMATURE: Contorni	pag.	
RICETTE E GRAMMATURE: Pane, frutta, dessert, merende	pag.	

Si ringrazia la sig.ra Bellani Patrizia - dietista del Comune di Garbagnate Milanese - che ha messo a disposizione la sua qualificata esperienza nel settore della Ristorazione Scolastica per la stesura di questo documento

Per informazioni:

Dipartimento di Prevenzione Medica – U. O. C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione Sede Centrale – Via Spagliardi,19 – 20015 Parabiago ☎ 0331498465 - 507

Obiettivo generale di questo documento è quello di fornire alle Amministrazioni Comunali e a tutti coloro che hanno la responsabilità della gestione della Ristorazione Scolastica, orientamenti e criteri metodologici per l'elaborazione dei menu.

Secondo quanto indicato in queste Linee Guida ciascuno potrà definire l'articolazione del menu tenendo conto delle specifiche realtà gestionali ed operative, nel rispetto comunque sia degli aspetti inerenti la qualità e la quantità degli alimenti proposti, che di quanto indicato in merito alla frequenza degli stessi.

Questo documento della ASL Milano 1, giunto alla seconda edizione, si inserisce in una strategia più complessiva di cultura della salute e di promozione di sane abitudini alimentari che rappresentano un fondamentale fattore di prevenzione nei confronti delle patologie cronico- degenerative favorite da una scorretta alimentazione.



Si ringrazia il Comune di Garbagnate Milanese - Settore Servizi Educativi - Servizio di Ristorazione Scolastica - per aver contribuito in modo significativo alla realizzazione di questo documento.

Tale collaborazione rappresenta il proseguimento delle iniziative di educazione alimentare promosse e sviluppate, nel corso degli ultimi anni, dal Dipartimento di Prevenzione Medica della ASL Milano 1 e dal Servizio di Ristorazione Scolastica del Comune di Garbagnate Milanese, nelle quali ciascun Ente ha espresso le proprie peculiarità e competenze con l'obiettivo comune di contribuire al benessere dei cittadini.

EDUCAZIONE ALIMENTARE E RISTORAZIONE SCOLASTICA

La scuola, rappresenta sotto molti aspetti, un'occasione privilegiata da cui possono svilupparsi strategie educative tese a potenziare un corretto approccio nei confronti dell'alimentazione.



In particolare "il pasto in mensa" può contribuire a rafforzare efficacemente il messaggio educativo poiché, oltre a proporre menu corretti ed equilibrati, può diventare opportunità di educazione al gusto, intesa come attenzione al cibo in tutte le sue componenti organolettiche ed al modo in cui queste concorrono nella

percezione e nell'apprezzamento del piatto; rappresenta anche un momento di incontro e di relazione dove il confort dell'ambiente e la qualità del cibo hanno la loro importanza.

La ristorazione scolastica oltre alle sue peculiarità nutrizionali, educative e relazionali, rappresenta un sistema complesso dove devono essere attuate procedure e strategie atte a garantire la sicurezza igienica del pasto servito. ciò rappresenta il prerequisito a cui si collegano tutti gli altri aspetti.

Di conseguenza comportamenti igienicamente corretti, attente valutazioni sulla qualità delle materie prime impiegate e sui fornitori, adeguate modalità di conservazione degli alimenti, buone prassi igieniche di preparazione, manipolazione, cottura e somministrazione concorrono, con una accurata manutenzione e pulizia di spazi ed attrezzature, a determinare la qualità finale del pasto.

Il pasto a scuola non può comunque rappresentare un'occasione isolata di educazione nutrizionale, ma deve essere inserito in un progetto didattico complessivo, che aiuti il ragazzo ad acquisire consapevolezza delle proprie scelte alimentari e, al tempo stesso, favorisca l'acquisizione di sane abitudini alimentari e di modelli di comportamento che potranno essere trasferiti anche in famiglia.

IL PASTO A SCUOLA

Gusti e disgusti

I menu per la ristorazione scolastica devono essere variati, sia per assicurare gli apporti necessari di nutrienti che per vincere la monotonia che talvolta caratterizza, in ambito familiare, l'alimentazione dei ragazzi, ed essere, al tempo stesso, stimolo nel processo di apprendimento del gusto.

L'accettabilità ed il gradimento dei piatti non dipende esclusivamente dalle sue caratteristiche organolettiche, ma anche da come questo viene proposto e dove viene consumato; piatti ben preparati, serviti con attenzione in un ambiente accogliente contribuiscono ad aumentare l'apprezzamento del pasto.

Spesso i bambini rifiutano piatti che non fanno parte delle loro abitudini alimentari e gli insegnanti, presenti al momento del pasto, si trovano in difficoltà a proporre almeno l'assaggio che invece sarebbe utile per far crescere in loro la disponibilità a "testare" alimenti, magari sconosciuti.

Non ci sono regole definite per affrontare questa situazione: in linea di massima, è opportuno essere più incisivi e determinati nei confronti di quanti rifiutano abitualmente di assaggiare alimenti nuovi, mentre non è utile insistere con quanti assaggiano tutto e che, solo occasionalmente, rifiutano un particolare cibo.

In caso di rifiuto di cibi non facilmente accettati, come ad esempio pesce, uova, verdure, non è opportuno concedere "l'alternativa" in quanto tale richiesta vanificherebbe la funzione educativa del pasto.

Questi alimenti, anche se consumati con difficoltà, non devono essere eliminati dai menu, ma piuttosto essere valorizzati ricercando e sperimentando ricette che li rendano più graditi.

Per rendere più efficace l'introduzione di un nuovo alimento o di un nuovo piatto si può migliorarne la presentazione abbinandolo nel menu ad un cibo che sia più familiare o notoriamente gradito, riducendo così l'impatto della novità ed il rischio di "un possibile digiuno".

Una situazione differente è quella dei ragazzi che necessitano di regimi dietetici particolari a causa di allergie, intolleranze, patologie croniche che comportano la preparazione di diete speciali con piatti o preparazioni diverse, per la cui gestione sono state elaborate da questa ASL nel 2007 delle Linee Guida specifiche (*visionabili nel sito Aziendale www.aslmi1.mi.it.*)

Aspetti nutrizionali e qualitativi

Nella elaborazione di un menu scolastico le indicazioni nutrizionali di riferimento sono le Linee Guida per una sana alimentazione dell' INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione) e le Linee Guida della Regione Lombardia per la Ristorazione Scolastica.

Gli aspetti nutrizionali fondamentali da tenere in considerazione nella elaborazione del menu e nella preparazione del pasto, sono:

□ Incentivare la presenza di *verdura e frutta* che svolgono una preziosa azione protettiva

	Variare il più possibile i contorni privilegiando verdure fresche di stagione o surgelate
	Alternare il più possibile la frutta fresca di stagione
	Preparare la macedonia solo con frutta fresca e non in scatola
	Incentivare la presenza di legumi
	Incentivare il consumo del pesce
	Nel caso in cui venga scelto di utilizzare cereali integrali questi devono essere di provenienza biologica
	Preferire, tra i condimenti, gli oli di origine vegetale, in particolare l'oliva
	Privilegiare l'utilizzo di erbe aromatiche per rendere più appetibili i piatti
	Limitare l'uso del sale e dei dadi e/o estratti per brodo contenenti glutammato
	Preparare le minestre e i risotti utilizzando quando possibile, i brodi di verdura
	Tonno: si consiglia l'acquisto di tonno al naturale o in olio di oliva
	Pane: il pane comune potrà essere alternato con pane di tipo integrale o prodotto con farina di tipo 0,1,2. Nel caso in cui venga scelto pane integrale è opportuno che venga prodotto con farine di provenienza biologica.
	Estratto per brodo: si consiglia il prodotto di origine vegetale, da aggiungere sempre con moderazione e da utilizzare unicamente nella preparazione dei brodi per minestre e risotti
	Latte: è preferibile l'utilizzo di latte parzialmente scremato; se presente come ingrediente nelle ricette può essere indifferentemente fresco o UHT mentre per la merenda o lo spuntino è preferibile utilizzare latte fresco
	Yogurt: è preferibile l'utilizzo di yogurt intero anche alla frutta
Per	quanto riguarda gli aspetti igienici e di qualità, è necessario tener presente che:
	La sicurezza microbiologica degli alimenti aumenta con la durata e/o l'intensità del trattamento termico cui essi sono sottoposti, quindi i tempi di cottura devono essere tali da garantire una completa, anche se non eccessiva, cottura dell'alimento, specie per i prodotti come carne, pesce, pollame e uova
	Uova: si consiglia l'utilizzo di uova pastorizzate
	Per le <i>verdur</i> e, se consumate cotte, è preferibile la cottura a vapore che preserva il loro valore nutrizionale. Nel caso di cottura in acqua, dovranno essere controllati sia il tempo di cottura, che deve essere il più breve possibile, che il quantitativo di acqua che deve essere limitato
	Per i <i>condimenti</i> è sempre preferibile l'utilizzo a crudo
	La <i>qualità</i> che si ottiene in un alimento cotto è sempre proporzionale a quella presente, nello stesso, da crudo

IL MENU SCOLASTICO

Elaborazione del menu scolastico

Il menu della Ristorazione Scolastica non deve assumere un eccessivo significato sanitario, ma piuttosto essere considerato l'insieme di piatti, da combinarsi tra loro in modo vario, che forniscono un apporto calorico e nutrizionale corretto, in funzione del momento alimentare della giornata e del fabbisogno giornaliero del bambino.

In occasioni di particolari avvenimenti o feste nazionali è possibile proporre un menu particolare con piatti tipici legati alla festività (panettone, colomba, ...).

Seguendo la tradizione italiana il menu solitamente si struttura in un primo, un secondo, un contorno e un frutto e /o un dessert; saltuariamente, per limitare l'introduzione di colesterolo, grassi saturi e proteine animali, potrà essere inserita nel menu una giornata nella quale proporre: un primo piatto asciutto, condito con sughi di verdura, un secondo piatto di legumi accompagnato da una verdura cruda o cotta e un frutto preferibilmente agrumi o kiwi per la loro ricchezza in vitamina C.

Il menu scolastico si deve articolare su un periodo di almeno quattro settimane differenziandolo in menu estivo ed invernale, facendo riferimento al ricettario allegato.

Per superare la nota avversione di molti ragazzi nei confronti delle verdure, sono state inserite nel documento molte ricette che comprendono la verdura tra gli ingredienti, ma la propongono con un aspetto diverso e forse più accattivante rispetto al "solito" contorno.

Tale scelta nasce dall'analisi dei comportamenti dei ragazzi, che evidenzia una particolare difficoltà ad assumere come contorno le verdure, che risultano invece più gradite se miscelate ad altri ingredienti in altre tipologie di piatti.

Ad esempio proporre le verdure come ingredienti dei primi piatti, sfruttando così il maggior appetito all'inizio del pasto, può contribuire ad aumentarne il consumo.

Lo spuntino a scuola e la merenda pomeridiana

Solitamente a metà mattina gli alunni, in particolare delle scuole primarie, consumano uno spuntino scelto tra merendine, pizzette, focacce e patatine, alimenti ricchi di grassi e zuccheri che, oltre a fornire un'elevata quantità di calorie, richiedono un lungo periodo di digestione e quindi comportano un minor appetito al momento del pranzo.

Per questo motivo lo spuntino di metà mattina deve essere costituito da alimenti "più leggeri" come frutta, verdura, yogurt e cracker.

Qualora il Servizio di Ristorazione provveda a fornire lo **spuntino della mattina** questo dovrà essere prevalentemente rappresentato da frutta per almeno 3 o 4 volte la settimana; per variare potranno essere utilizzate le proposte indicate nel ricettario.

Per quanto riguarda la **merenda pomeridiana** per gli alunni della scuola dell'infanzia e primaria è opportuno proporre alimenti che soddisfino sia le esigenze nutrizionali che i "gusti" dei ragazzi; nel ricettario sono indicate alcune proposte di merenda da alternare tra loro.

Caratteristiche del ricettario

Il ricettario contiene sia ricette tradizionali che insolite, nelle quali sono presenti ingredienti facilmente reperibili e di costo adeguato, che non necessitano di preparazioni troppo complesse.

Sono elencati una serie di piatti corredati da grammature differenziate in quattro fasce di età: scuola dell'infanzia, scuole primarie e secondarie di primo grado e adulti, suddivisi nelle diverse tipologie

- o Primi piatti asciutti : piatti classici, piatti con verdure e/o legumi, piatti ricchi
- Primi piatti in brodo: minestre con verdure, minestre con legumi, creme e passati, minestre
- Piatti "speciali": polenta con..., focacce e crostoni di pane, pizze e tortini, torte salate con verdure
- o Secondi piatti di carne: pollame, maiale, bovino
- o **Secondi piatti di pesce**: filetti, tranci, pesci e molluschi
- o Secondi piatti a base di uova: frittate e uova
- o Secondi piatti vari: formaggi, salumi, piatti "insoliti"
- o Contorni: verdure crude e cotte, legumi, patate
- o **Pane, frutta, dessert, merende**: pane, frutta, dessert a fine pasto, spuntino della mattina, merenda pomeridiana

Frequenza e tipologia dei piatti proposti nel ricettario

Per garantire la varietà nell'apporto di principi nutritivi e rendere meno monotono il menu è opportuno alternare il più possibile i piatti, scegliendo tra le proposte contenute nel ricettario secondo quanto indicato nella tabella nella pagina seguente che riporta le frequenze consigliate delle diverse tipologie di alimenti.

Nel ricettario sono presenti delle ricette così contrassegnate:



Sono preparazioni caratterizzate dalla presenza di verdure e legumi, proposti anche in modo inconsueto, di cui è importante incentivare il consumo. Questi piatti devono essere quindi maggiormente privilegiati nel menu scolastico.

Note nutrizionali	Tipologia	Frequenza consigliata
Primi piatti I primi piatti sono tipici della	Piatti asciutti "classici"	Da 1 a 2 volte la settimana
tradizione culinaria italiana. Contengono soprattutto amido, buone quantità di proteine vegetali, fibra alimentare e, in particolare nei	Piatti asciutti con verdure e/o legumi	Almeno 1 volta la settimana Contribuiscono a migliorare il consumo di verdura e/o legumi
prodotti meno raffinati, vitamine del gruppo B. I cereali contengono proteine che possono, se unite a quelle dei legumi, dare origine a proteine di valore biologico paragonabili a quelle di origine animale. Si consiglia di alternare nei menu i diversi tipi di cereali (frumento, mais,	Piatti asciutti "ricchi"	1 volta ogni 2 settimane Sono preparazioni più ricche dal punto di vista nutrizionale e quindi sono da abbinare ad una porzione ridotta di secondo piatto e contorno a base di verdura cotta o cruda (no patate e legumi)
riso, orzo) Sono la base di una sana alimentazione e devono quindi essere sempre presenti in quantità adeguate.	Minestre con verdure Minestre con legumi Creme e passati	2 volte la settimana nel menu invernale 1 volta la settimana nel menu estivo (se gradite)
Piatti "speciali" Rappresentano, sia per la tipologia dei piatti che per la varietà degli ingredienti, una alternativa al classico menu con primo, secondo e contorno.	Minestre Polenta con	Saltuariamente Sostituisce il primo ed il secondo piatto ed è da abbinare al contorno (no patate), preferibilmente nel menu invernale
In base alle loro caratteristiche nutrizionali devono essere abbinati in modo differente.	Focacce e crostoni di pane	Saltuariamente Sostituiscono il primo piatto asciutto, preferibilmente nel menu estivo
	Pizze e tortini	Saltuariamente Sostituisce il primo piatto asciutto ed è da abbinare ad una mezza porzione di secondo piatto e contorno a base di verdura cotta o cruda (no patate e legumi)
	Torte salate con verdure	1 volta al mese Permettono l'assunzione di buone quantità di verdura che viene proposta in modo più gradevole. Sostituiscono il secondo piatto a base di uova e vengono abbinate ad un primo piatto ed al contorno

Note nutrizionali	Tipologia	Frequenza consigliata
Secondi piatti di carne	Pollame	2 volte la settimana alternando
Le carni forniscono una elevata	Maiale	tra loro le diverse carni
quantità di proteine ad alto valore	Bovino	
biologico, di vitamine del complesso		-
B e di ferro.		
Deve essere privilegiato il consumo		
di carne bianca (pollo, tacchino) per		
la maggior quantità di acidi grassi		
insaturi.		
Tutti i tipi di carne non differiscono		
tra loro in modo significativo per la		
loro composizione in proteine e in		
ferro.		
Secondi piatti di pesce	Filetti	Almeno 1 volta la settimana
Il pesce è ricco in proteine e ha un	Tranci	alternando le diverse tipologie
basso contenuto in colesterolo.	Pesci e	Nel menu estivo può essere inserito
Deve essere spesso presente nel	molluschi	una volta al mese il tonno e nel
menu, essendo un alimento		menu invernale non più di una volta
insostituibile per il suo apporto di		al mese i bastoncini di pesce
grassi insaturi e per la maggiore		
digeribilità rispetto ad altre carni.	= •	4 1 1
Uova	Frittate	1 volta la settimana
Le uova contengono proteine ad alto		Una volta al mese vengono
valore biologico e, nel tuorlo, una	Uova	sostituite da torta salata
certa quantità di grassi e colesterolo.	5514	
Non bisogna quindi eccedere nel consumo.		
Secondi piatti vari	Formaggi	1 volta la settimana alternando
In questo elenco gruppo sono	i Ormayyi	salumi e formaggi
compresi formaggi, salumi e Piatti		Salulli e Tormaygi
insoliti.		
Il formaggio è importante	Salumi	
nell'alimentazione del bambino in	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	
crescita per la presenza di calcio.		
Salumi e formaggi per la presenza		
di acidi grassi saturi non devono	Piatti "insoliti"	Saltuariamente
avere un utilizzo troppo frequente		Può sostituire il secondo piatto
nel menu scolastico.		
Nei "piatti insoliti" possono essere		
presenti ingredienti diversi come:		
carni, verdure, uova, formaggi e		
salumi.		
Pane	Pane	Ad ogni pasto
Il pane è un completamento del		
pasto, da consumare regolarmente,		
pur senza esagerare nelle quantità		

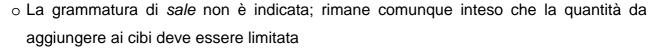
Note nutrizionali	Tipologia	Frequenza consigliata
Contorni Sono a base di verdure, legumi, patate. La verdura, ricca di vitamine e sali minerali, è indispensabile per il benessere del nostro organismo. Per la presenza dei cosiddetti fitonutrienti, come gli antiossidanti, svolge una preziosa azione protettiva e, grazie alla fibra, è utile come regolatore delle funzioni intestinali. Deve essere privilegiato il consumo di verdura fresca di stagione che, soprattutto se consumata cruda, mantiene maggiormente inalterato il quantitativo di vitamine e sali minerali. I legumi, dal punto di vista nutrizionale, non sono paragonabili	Verdure crude e cotte	4 volte la settimana alternando tra cruda e cotta e tra i diversi tipi L'alternanza è importante per favorirne il gradimento ed abituare i ragazzi a gusti diversi
agli altri contorni a base di verdure in quanto contengono maggiori quantità di proteine e carboidrati. Anche le patate contengono carboidrati sotto forma di amido e proteine in piccola quantità; hanno quindi un diverso valore nutrizionale	Legumi	1 volta la settimana
rispetto agli altri contorni a base di verdure.	Patate	1 volta la settimana
Frutta La frutta rappresenta una fonte importantissima di vitamine, sali minerali, fibra e contiene anche zuccheri di immediato utilizzo. Può essere consumata sotto forma di macedonia o di frutta fresca.	Frutta	4/5 volte la settimana Nei periodi in cui per motivi di stagionalità la varietà della frutta è scarsa, in alternativa possono essere proposti la passata di frutta (non più di 2 volte al mese) e, più raramente, per il loro elevato contenuto in zuccheri aggiunti, il succo di frutta e la frutta sciroppata (non più di 1 volta al mese)
Dessert di fine pasto Solitamente come dessert si propongono budino o gelato che, per la loro composizione nutrizionale, risultano più energetici rispetto alla frutta.	Dessert	Non più di 1 volta la settimana E' preferibile quando nel menu è prevista la porzione ridotta di secondo piatto

RICETTARIO

Nelle pagine seguenti sono riportati gli ingredienti e le grammature dei piatti da scegliere per l'elaborazione del menu scolastico.

Si riportano alcune precisazioni in merito a quanto indicato:

- Il peso indicato si riferisce al prodotto pulito, al netto degli scarti e/o della glassatura in caso di prodotti ittici surgelati/congelati
- Le grammature del prodotto fresco non si differenziano da quelle del prodotto congelato/surgelato
- La grammatura dei *legumi* si riferisce al prodotto fresco o surgelato, se non diversamente specificato



- L'aceto o il limone non sono indicati; possono essere aggiunti nelle preparazioni che lo richiedono, se graditi
- Olio di oliva: si intende sia olio extra vergine di oliva che olio di oliva, preferibile l'utilizzo dell'olio extra vergine
- o Grana: si intende sia grana padano che parmigiano reggiano
- Estratto per brodo: la grammatura non è indicata; si intende comunque un prodotto di origine vegetale, da aggiungere sempre con moderazione e da utilizzare unicamente nella preparazione dei brodi per minestre e risotti.
- o Yogurt: si intende yogurt intero
- Latte: si intende latte parzialmente scremato fresco o UHT
- o Uova: nelle ricette viene indicata la grammatura
- o Pane: si intende pane comune
- o Per macedonia si intende prodotto preparato con frutta fresca e non in scatola



Primi piatti asciutti					
PIATTI "CLASSICI"	infanzia	primaria	secondaria	adulti	
Pasta al sugo					
pasta	65	75	80	100	
pomodori pelati	60	80	100	110	
olio di oliva	4	5	6	7	
grana	3	3	4	5	
cipolla, sedano, carote, basilico	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	
Pasta al sugo con olive					
pasta	65	75	80	100	
pomodori pelati	60	80	100	110	
olive verdi e nere	7	7	8	9	
olio di oliva	4	5	6	7	
grana	2	2	3	4	
cipolla, sedano, carote, prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	
Pasta all'isolana					
pasta	65	75	80	100	
pomodori pelati	60	80	100	110	
olive verdi e nere	7	7	8	9	
capperi	2	2	3	3	
olio di oliva	4	5	6	7	
grana	2	2	3	4	
cipolla, sedano, carote, prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	
Pasta alla siciliana					
pasta	65	75	80	100	
pomodori pelati	50	60	70	80	
melanzane	25	30	35	40	
olio di oliva	5	6	7	8	
grana	2	2	3	4	
olive verdi e capperi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	
Pasta agli aromi					
pasta	65	75	80	100	
olio extra vergine di oliva	7	8	9	10	
salvia , rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	
grana	3	4	4	5	
Pasta aglio, olio, prezzemolo					
pasta	65	75	80	100	
olio extra vergine di oliva	7	8	9	10	
aglio, prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	
grana	3	4	4	5	
				· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
_					

pasta burro	Pasta in bianco				
Durno		65	75	80	100
grana 4 5 6 6 latte 25 30 30 35 salvia q.b. q.b. q.b. q.b. pasta 65 75 80 100 olio di oliva 8 10 12 14 grana 5 6 7 8 Penne al pomodoro e ricotta pasta 65 75 80 100 pomodori pelati 50 60 70 80 ricotta 15 20 25 30 olio di oliva 3 4 5 6 Pasta mimosa pasta 65 75 80 100 burro 5 7 8 10 grana 4	-		_		ĺ
Salvia				-	ĺ
Pasta con olio e grana q.b. q.b. q.b. q.b. pasta 65 75 80 100 olio di oliva 8 10 12 14 grana 5 6 7 8 Penne al pomodoro e ricotta pasta 65 75 80 100 pomodori pelati 50 60 70 80 ricotta 15 20 25 30 olio di oliva 3 4 5 6 Pasta mimosa 2 2 2 30 pasta 65 75 80 100 burro 5 7 8 10 latte 50 60 70 70 grana 4 5 6 6 zafferano q.b. q.b. q.b. q.b. pasta 55 65 70 90 pata 5 65 70 90	 			1	-
Pasta con olio e grana					ĺ
pasta 65 75 80 100 olio di olivia 8 10 12 14 grana 5 6 7 8 Penne al pomodoro e ricotta pasta 65 75 80 100 pomodori pelati 50 60 70 80 ricotta 15 20 25 30 olio di oliva 3 4 5 6 Pasta mimosa pasta 65 75 80 100 burro 5 7 8 10 latte 50 60 70 70 grana 4 5 6 6 grana 4 5 6 6 pasta al pesto con patate 9 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	Salvia	q.b.	q.b.	Ψ. υ.	Ψ. υ.
Dilio di oliva 8	Pasta con olio e grana				
Penne al pomodoro e ricotta Penne al pomodoro e ricotta pasta 65 75 80 100	pasta				100
Penne al pomodoro e ricotta pasta 65 75 80 100 pomodori pelati 50 60 70 80 ricotta 15 20 25 30 30 4 5 6	olio di oliva	8	10	12	14
Pasta	grana	5	6	7	8
Pasta	Penne al nomodoro e ricotta				
Desta al pesto con patate So		65	75	80	100
Pasta mimosa 15 20 25 30 pasta mimosa 2 3 4 5 6 Pasta mimosa 5 75 80 100 burro 5 7 8 10 latte 50 60 70 70 grana 4 5 6 6 zafferano q.b. q.b. q.b. q.b. farina q.b. q.b. q.b. q.b. pasta 55 65 70 90 pasta 6 7 8 10 pasta al pesto 9 9 10 10 10 10	1				1
Pasta mimosa Sample Samp	•				
Pasta mimosa 65 75 80 100 burro 5 7 8 10 latte 50 60 70 70 grana 4 5 6 6 zafferano q.b. q.b. q.b. q.b. farina q.b. q.b. q.b. q.b. Pasta al pesto con patate pasta 55 65 70 90 patate 30 40 50 50 50 60 70 90 patate 30 40 50 50 50 60 70 90 <					
pasta 65 75 80 100 burro 5 7 8 10 latte 50 60 70 70 grana 4 5 6 6 grana 4 5 6 6 grana q.b. q.b. q.b. q.b. pasta q.b. q.b. q.b. q.b. pasta 9 q.b. q.b. q.b. pasta 55 65 70 90 pasta 55 65 70 90 patate 30 40 50 50 olio di oliva 6 7 8 10 pesto confezionato 14 16 17 17 grana 2 3 4 5 Pasta alla pizzaiola 2 3 4 5 Pasta alla pizzaiola 3 4 5 porius confeccionato 4 <td>olio di oliva</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> <td>0</td>	olio di oliva	3	4	5	0
burro 5 7 8 10 latte 50 60 70 70 grana 4 5 6 6 zafferano q.b. q.b. q.b. q.b. farina q.b. q.b. q.b. q.b. pasta 55 65 70 90 patate 30 40 50 50 polio di oliva 6 7 8 10 pesto confezionato 14 16 17 17 grana 2 3 4 5 Pasta al pesto Pasta 65 75 80 100 olio di oliva 5 6 7 8 100 pasta 65 75 80 100 10 pomodori pelati 60 80 100 110 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	Pasta mimosa				
latte 50 60 70 70 grana 4 5 6 6 zafferano q.b. q.b. q.b. q.b. farina q.b. q.b. q.b. q.b. Pasta al pesto con patate	pasta	65	75	80	100
grana 4 5 6 6 zafferano q.b. q.b. <td>burro</td> <td>5</td> <td>7</td> <td>8</td> <td>10</td>	burro	5	7	8	10
zafferano q.b.	latte	50	60	70	70
Pasta al pesto con patate q.b. q.b. q.b. q.b. pasta 55 65 70 90 patate 30 40 50 50 olio di oliva 6 7 8 10 pesto confezionato 14 16 17 17 grana 2 3 4 5 Pasta al pesto pasta 65 75 80 100 olio di oliva 5 6 7 8 pesto confezionato 14 16 17 17 grana 2 3 4 5 Pasta alla pizzaiola Pasta alla pizzaiola pasta 65 75 80 100 pomodori pelati 60 80 100 110 olio di oliva 4 5 6 7 grana 3 3 4 5 olive verdi 7 7	grana	4	5	6	6
Pasta al pesto con patate pasta 55 65 70 90 patate 30 40 50 50 olio di oliva 6 7 8 10 pesto confezionato 14 16 17 17 grana 2 3 4 5 Pasta al pesto pasta 65 75 80 100 olio di oliva 5 6 7 8 pesto confezionato 14 16 17 17 grana 2 3 4 5 Pasta alla pizzaiola pasta 65 75 80 100 pomodori pelati 60 80 100 110 olio di oliva 4 5 6 7 grana 3 3 4 5 olive verdi 7 7 8 9 prezzemolo e origano q.b. q.b.<	zafferano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
pasta 55 65 70 90 patate 30 40 50 50 olio di oliva 6 7 8 10 pesto confezionato 14 16 17 17 grana 2 3 4 5 Pasta all pesto polio di oliva 5 6 7 8 pesto confezionato 14 16 17 17 grana 2 3 4 5 Pasta alla pizzaiola pasta 65 75 80 100 pomodori pelati 60 80 100 110 olio di oliva 4 5 6 7 grana 3 3 4 5 olive verdi 7 7 8 9 prezzemolo e origano q.b. q.b. q.b. Pasta al pesto siciliano pasta 65 75 8	farina	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
pasta 55 65 70 90 patate 30 40 50 50 olio di oliva 6 7 8 10 pesto confezionato 14 16 17 17 grana 2 3 4 5 Pasta all pesto polio di oliva 5 6 7 8 pesto confezionato 14 16 17 17 grana 2 3 4 5 Pasta alla pizzaiola pasta 65 75 80 100 pomodori pelati 60 80 100 110 olio di oliva 4 5 6 7 grana 3 3 4 5 olive verdi 7 7 8 9 prezzemolo e origano q.b. q.b. q.b. Pasta al pesto siciliano pasta 65 75 8	Pacta al necto con natato				
patate 30 40 50 50 olio di oliva 6 7 8 10 pesto confezionato 14 16 17 17 grana 2 3 4 5 Pasta al pesto pasta 65 75 80 100 olio di oliva 5 6 7 8 pesto confezionato 14 16 17 17 grana 2 3 4 5 Pasta alla pizzaiola pasta 65 75 80 100 pomodori pelati 60 80 100 110 olio di oliva 4 5 6 7 7 8 9 prezzemolo e origano q.b. q.b. q.b. q.b. Pasta al pesto siciliano pasta 65 75 80 100 ricotta 15 20 25 30		EE	65	70	00
olio di oliva 6 7 8 10 pesto confezionato 14 16 17 17 grana 2 3 4 5 Pasta al pesto pasta 65 75 80 100 olio di oliva 5 6 7 8 pesto confezionato 14 16 17 17 grana 2 3 4 5 Pasta alla pizzaiola pasta 65 75 80 100 pomodori pelati 60 80 100 110 olio di oliva 4 5 6 7 grana 3 3 4 5 olive verdi 7 7 8 9 prezzemolo e origano q.b. q.b. q.b. Pasta al pesto siciliano 7 80 100 ricotta 15 20 25 30 noci tritate <td>-</td> <td></td> <td></td> <td><u> </u></td> <td></td>	-			<u> </u>	
pesto confezionato 14 16 17 17 grana 2 3 4 5 Pasta al pesto pasta 65 75 80 100 olio di oliva 5 6 7 8 pesto confezionato 14 16 17 17 grana 2 3 4 5 Pasta alla pizzaiola pasta 65 75 80 100 pomodori pelati 60 80 100 110 olio di oliva 4 5 6 7 grana 3 3 4 5 olive verdi 7 7 8 9 prezzemolo e origano q.b. q.b. q.b. Pasta al pesto siciliano 7 7 8 9 prezzemolo e origano 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 <td>•</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>1</td>	•				1
grana 2 3 4 5 Pasta al pesto pasta 65 75 80 100 olio di oliva 5 6 7 8 pesto confezionato 14 16 17 17 grana 2 3 4 5 Pasta alla pizzaiola pasta 65 75 80 100 pomodori pelati 60 80 100 110 olio di oliva 4 5 6 7 grana 3 3 4 5 olive verdi 7 7 8 9 prezzemolo e origano q.b. q.b. q.b. Pasta al pesto siciliano pasta 65 75 80 100 ricotta 15 20 25 30 noci tritate 8 10 15 20 olio di oliva 5 6					
Pasta al pesto pasta 65 75 80 100 olio di oliva 5 6 7 8 pesto confezionato 14 16 17 17 grana 2 3 4 5 Pasta alla pizzaiola pasta 65 75 80 100 pomodori pelati 60 80 100 110 olio di oliva 4 5 6 7 grana 3 3 4 5 olive verdi 7 7 8 9 prezzemolo e origano q.b. q.b. q.b. q.b. Pasta al pesto siciliano 2 30 100 100 ricotta 15 20 25 30 noci tritate 8 10 15 20 olio di oliva 5 6 7 8					1
pasta 65 75 80 100 olio di oliva 5 6 7 8 pesto confezionato 14 16 17 17 grana 2 3 4 5 Pasta alla pizzaiola pasta 65 75 80 100 pomodori pelati 60 80 100 110 olio di oliva 4 5 6 7 grana 3 3 4 5 olive verdi 7 7 8 9 prezzemolo e origano q.b. q.b. q.b. q.b. Pasta al pesto siciliano	<u> </u>	_			
olio di oliva 5 6 7 8 pesto confezionato 14 16 17 17 grana 2 3 4 5 Pasta alla pizzaiola pasta 65 75 80 100 pomodori pelati 60 80 100 110 olio di oliva 4 5 6 7 grana 3 3 4 5 olive verdi 7 7 8 9 prezzemolo e origano q.b. q.b. q.b. q.b. Pasta al pesto siciliano a 65 75 80 100 ricotta 15 20 25 30 noci tritate 8 10 15 20 olio di oliva 5 6 7 8					
pesto confezionato 14 16 17 17 grana 2 3 4 5 Pasta alla pizzaiola pasta 65 75 80 100 pomodori pelati 60 80 100 110 olio di oliva 4 5 6 7 grana 3 3 4 5 olive verdi 7 7 8 9 prezzemolo e origano q.b. q.b. q.b. q.b. Pasta al pesto siciliano 5 80 100					1
grana 2 3 4 5 Pasta alla pizzaiola pasta 65 75 80 100 pomodori pelati 60 80 100 110 olio di oliva 4 5 6 7 grana 3 3 4 5 olive verdi 7 7 8 9 prezzemolo e origano q.b. q.b. q.b. q.b. Pasta al pesto siciliano a 65 75 80 100 ricotta 15 20 25 30 noci tritate 8 10 15 20 olio di oliva 5 6 7 8					1
Pasta alla pizzaiola pasta 65 75 80 100 pomodori pelati 60 80 100 110 olio di oliva 4 5 6 7 grana 3 3 4 5 olive verdi 7 7 8 9 prezzemolo e origano q.b. q.b. q.b. q.b. Pasta al pesto siciliano 5 65 75 80 100 ricotta 15 20 25 30 noci tritate 8 10 15 20 olio di oliva 5 6 7 8					i e
pasta 65 75 80 100 pomodori pelati 60 80 100 110 olio di oliva 4 5 6 7 grana 3 3 4 5 olive verdi 7 7 8 9 prezzemolo e origano q.b. q.b. q.b. q.b. Pasta al pesto siciliano 5 80 100 ricotta 15 20 25 30 noci tritate 8 10 15 20 olio di oliva 5 6 7 8	grana	2	3	4	5
pomodori pelati 60 80 100 110 olio di oliva 4 5 6 7 grana 3 3 4 5 olive verdi 7 7 8 9 prezzemolo e origano q.b. q.b. q.b. q.b. Pasta al pesto siciliano 5 75 80 100 ricotta 15 20 25 30 noci tritate 8 10 15 20 olio di oliva 5 6 7 8	Pasta alla pizzaiola				
olio di oliva 4 5 6 7 grana 3 3 4 5 olive verdi 7 7 8 9 prezzemolo e origano q.b. q.b. q.b. q.b. Pasta al pesto siciliano pasta 65 75 80 100 ricotta 15 20 25 30 noci tritate 8 10 15 20 olio di oliva 5 6 7 8	pasta	65	75	80	100
grana 3 3 4 5 olive verdi 7 7 8 9 prezzemolo e origano q.b. q.b. q.b. q.b. Pasta al pesto siciliano 5 75 80 100 ricotta 15 20 25 30 noci tritate 8 10 15 20 olio di oliva 5 6 7 8	pomodori pelati	60	80	100	110
Olive verdi 7 7 8 9 prezzemolo e origano q.b. q.b. q.b. q.b. Pasta al pesto siciliano pasta 65 75 80 100 ricotta 15 20 25 30 noci tritate 8 10 15 20 olio di oliva 5 6 7 8	olio di oliva	4	5	6	7
Pasta al pesto siciliano q.b. q.b. q.b. q.b. pasta 65 75 80 100 ricotta 15 20 25 30 noci tritate 8 10 15 20 olio di oliva 5 6 7 8	grana	3	3	4	5
Pasta al pesto siciliano pasta 65 75 80 100 ricotta 15 20 25 30 noci tritate 8 10 15 20 olio di oliva 5 6 7 8	olive verdi	7	7	8	9
pasta 65 75 80 100 ricotta 15 20 25 30 noci tritate 8 10 15 20 olio di oliva 5 6 7 8	prezzemolo e origano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
pasta 65 75 80 100 ricotta 15 20 25 30 noci tritate 8 10 15 20 olio di oliva 5 6 7 8	Pasta al noste sigiliane				
ricotta 15 20 25 30 noci tritate 8 10 15 20 olio di oliva 5 6 7 8	•	65	75	80	100
noci tritate 8 10 15 20 olio di oliva 5 6 7 8					
olio di oliva 5 6 7 8					
	aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Penne alla ricotta				
pasta	65	75	80	100
ricotta	20	25	30	30
burro	4	5	6	6
grana	4	5	6	6
latte	15	20	20	25
basilico e prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	4,55	41.01	4.2.	4.2.
Pasta al sugo di noci e basilico				
pasta	65	75	80	100
sugo di noci	30	35	40	45
grana	5	6	7	8
basilico	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Basta at annua ann tannua				
Pasta al sugo con tonno	6.5	75	90	100
pasta	65	75	100	100
pomodori pelati	60	80	100	100
tonno sott'olio o al naturale olio di oliva	3	25 4	30	30 5
			4 a b	1
cipolla, prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta al tonno				
pasta	65	75	80	100
olio di oliva	4	5	5	6
tonno sott'olio o al naturale	15	20	20	25
aglio, prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta in salsa aurora				
pasta	65	75	80	100
pomodori pelati	40	60	80	90
latte	30	40	45	50
olio di oliva	1	2	2	3
burro	3	4	4	5
grana	4	5	6	6
farina, noce moscata	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Gnocchetti sardi ricotta e zafferano				
gnocchetti sardi	75	85	95	110
ricotta	20	25	30	40
zafferano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
grana	4	5	6	6
olio di oliva	15	20	20	25
latte	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Constant distribution				
Gnocchetti ricotta e pomodoro	75	0.5	O.F.	110
gnocchetti sardi	75	85	95	110
pomodori pelati	60 7	80	90	90
ricotta olio di oliva	4	8 5	10 6	15 7
	2	2	3	4
grana cipolla				1
_стропа	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
ASI MILANO 1 - Dipartimento Prevenzione Medica	LIOC Tailers A	line entire Nin	A!!	

Gnocchi al pomodoro				
gnocchi di patate	150	180	220	250
pomodori pelati	60	80	100	110
olio di oliva	4	5	6	7
grana	4	5	5	6
Insalata di riso con prosciutto e piselli				
riso parboiled	50	60	70	80
prosciutto cotto	15	20	20	25
formaggio tipo emmenthaler	8	10	10	12
piselli	15	20	20	25
olio extra vergine di oliva	7	8	10	12
Insalata di riso con mais e tonno				
riso parboiled	50	60	70	80
tonno sott'olio o al naturale	15	20	20	25
olive verdi snocciolate	10	15	20	30
mais	8	10	12	15
olio extra vergine di oliva	7	8	10	12
Insalata di riso con tonno e prosciutto				
riso parboiled	50	60	70	80
tonno sott'olio o al naturale	15	20	20	25
verdure sott'aceto	10	10	15	15
formaggio tipo asiago	8	10	10	12
prosciutto cotto	8	10	10	15
olio extra vergine di oliva	7	8	10	12
Insalata di pasta				
pasta	50	70	80	90
mozzarella	20	25	30	35
pomodoro fresco	40	50	60	80
olio extra vergine di oliva	10	10	12	15
olive verdi snocciolate	10	12	13	15
Risotto al pomodoro				
riso	60	70	80	100
pomodori pelati	30	35	40	50
olio di oliva	2	2	3	4
burro	2	3	4	4
grana	3	3	4	5
estratto per brodo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Risotto allo zafferano				
riso	60	70	80	100
olio di oliva	2	2	3	4
burro	2	3	4	5
grana	3	3	4	5
estratto per brodo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
cipolla e zafferano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
ASI MILANO 1 - Dipartimento Prevenzione Medica -	1			

Risotto alla parmigiana				
riso	60	70	80	100
burro	4	5	6	9
olio di oliva	1	1	2	2
grana	5	7	8	8
estratto per brodo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Строна	Ч.Б.	ų.b.	η.υ.	η.υ.
Risotto al latte				
riso	60	70	80	100
burro	2	2	3	3
olio di oliva	1	2	2	2
latte	100	110	120	130
grana	2	3	4	4
estratto per brodo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
- p				
Risotto alla boscaiola				
riso	***	70	80	100
funghi champignon	****	40	40	50
olio di oliva	****	2	2	3
burro	****	3	4	5
grana	****	3	4	5
estratto per brodo	****	q.b.	q.b.	q.b.
cipolla	****	q.b.	q.b.	q.b.
Riso al pomodoro				
riso	60	70	80	100
pomodori pelati	60	70	100	100
grana	3	3	4	5
olio di oliva	3	4	5	6
cipolla, sedano, carote, basilico	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Ravioli di magro burro e salvia				
ravioli di magro	100	120	160	200
burro	6	8	10	15
grana	5	5	5	5
salvia	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	4.2.	9.2.	9.2.	9.2.
Ravioli di magro al pomodoro				
ravioli di magro	100	120	160	200
pomodori pelati	60	80	100	110
olio di oliva	3	4	5	6
grana	5	5	5	5

DIAIII (()RI VEDIIIDE E /() EGIRII	infonzio	nrimaria	cocondorio	a du Ilti
PIATTI CON VERDURE E/O LEGUMI	infanzia	primaria	secondaria	adulti
A C				
850				
Orecchiette con broccoletti				
orecchiette	****	80	90	100
broccoletti	****	70	80	100
olio extravergine di oliva	****	13	15	20
aglio	****	13	15	20
Gnocchetti sardi zucchine e prosciutto				
gnocchetti sardi	75	85	95	110
olio di oliva	3	4	4	5
zucchine	20	25	25	30
robiola	25	30	35	45
prosciutto cotto	10	20	25	30
Disette alla syema di causiofi				
Risotto alla crema di carciofi	****	70	00	00
riso	****	70	80	90
carciofi	****	25	30	35
olio di oliva	****	3 2	2	5
burro	****	3	4	<u>3</u> 5
grana estratto per brodo	****	q.b.	q.b.	q.b.
cipolla	****	q.b.	q.b.	q.b.
Стропа		q.b.	4.0.	Ψ. υ.
Risotto Iombardo				
riso	50	60	70	80
peperoni	50	50	60	70
pomodori pelati	20	20	30	30
olio di oliva	2	3	4	4
burro	2	2	3	4
grana	3	3	4	5
estratto per brodo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
cipolla e zafferano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	4.5.	41.51	q.s.	- qisas
Risotto alla boscaiola con piselli				
riso	****	65	75	90
piselli	****	20	25	30
funghi champignon	****	20	25	30
cipolle e carote	****	10	15	15
pomodori pelati	****	25	30	30
burro	****	2	2	3
grana	****	3	4	5
olio di oliva	****	2	3	4
estratto per brodo	****	q.b.	q.b.	q.b.

risio	Risotto alla crema di zucchine				
Section Sect		60	70	80	100
Durno					
grana 3 3 4 5 zucchine 15 20 25 25 estratto per brodo q.b. 9.0 3.0 4.0 5.0 6.0 70 80 90 3.0 4.0 5.0 6.0 70 80 90 3.0 4.0 5.0 6.0 70 80 90 3.0 4.0 5.0 6.0 50 50 6.0 70 80 4.0 5.0 6.0 70 80 90 3.0 4.0 4.0 4.0 4.0 4.0 4.0 4.0 4.0 4.0 4.0 4.0 4.0 4.0 4.0 4.0 4.0			1		
2000chine 15 20 25 25 25 25 25 25 2		-			
estratto per brodo q.b. q.b. q.b. q.b. cipolla q.b. q.b. q.b. q.b. Risotto con asparagi 25 30 40 50 asparagi 25 30 40 50 grana 3 4 5 6 olio di oliva 2 3 4					
Risotto con asparagi					
Risotto con asparagi Fiso 60 70 80 90 asparagi 25 30 40 50 grana 3 4 5 6 olio di oliva 2 3 3 4					
riso 60 70 80 90 asparagi 225 30 40 50 grana 3 4 5 6 6 6 6 70 80 90 asparagi 225 30 40 50 90 asparagi 225 30 40 50 90 asparagi 22 33 4 4 5 6 6 6 6 6 6 70 8 8 8 7 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8		•			
asparagi	Risotto con asparagi				
grana 3 4 5 6 olio di olivia 2 3 4 5 6 6 7 2 2 2 3 3 4 5 5 6 7 2 2 2 2 2 2 2		-			
Olio di oliva 2 2 2 2 2 2 2 2 2	• •				
Durro Q. Q.b. Q					1
estratto per brodo q.b. q.b					
cipolla q.b.			1		
Risotto ai piselli					
riso	cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
riso	Risotto ai niselli				
olio di oliva 3 4 5 6 burro 1 1 2 2 grana 3 3 4 5 piselli 15 20 25 25 estratto per brodo q.b. q.b. q.b. q.b. cipolla q.b. q.b. q.b. q.b. cipolla q.b. q.b. q.b. q.b. Risotto alla paesana riso 50 60 70 80 olio di oliva 4 5 5 6 grana 3 3 4 5 piselli e fagioli 16 16 20 25 carote, spinaci, sedano 14 18 20 21 patate 8 10 12 15 estratto per brodo q.b. q.b. q.b. q.b. cipolla q.b. q.b. q.b. q.b. Risotto verde (alle erbette) 2		55	65	75	90
burro 1 1 2 2 grana 3 3 4 5 piselli 15 20 25 25 estratto per brodo q.b. q.b. q.b. q.b. cipolla q.b. q.b. q.b. q.b. Risotto alla paesana piscili quality 4 5 5 6 Risotto alla paesana 50 60 70 80 olio di oliva 4 5 5 6 grana 3 3 4 5 piselli e fagioli 16 16 20 25 carote, spinaci, sedano 14 18 20 21 patate 8 10 12 15 estratto per brodo q.b. q.b. q.b. q.b. cipolla q.b. q.b. q.b. q.b. Risotto verde (alle erbette) 2 3 4 4 burro 2					
grana 3 3 4 5 piselli 15 20 25 25 estratto per brodo q.b. q.b. q.b. q.b. cipolla q.b. q.b. q.b. q.b. Risotto alla paesana riso 50 60 70 80 olio di oliva 4 5 5 6 grana 3 3 4 5 grana 3 3 4 5 piselli e fagioli 16 16 20 25 carote, spinaci, sedano 14 18 20 21 patate 8 10 12 15 estratto per brodo q.b. q.b. q.b. q.b. cipolla q.b. q.b. q.b. q.b. Risotto verde (alle erbette) 2 3 4 4 burro 2 2 3 4 5 estra			1		1
piselli 15 20 25 25 estratto per brodo q.b.		-			
estratto per brodo q.b. q.b. q.b. q.b. cipolla q.b. q.b. q.b. q.b. Risotto alla paesana riso 50 60 70 80 olio di oliva 4 5 5 6 grana 3 3 4 5 piselli e fagioli 16 16 20 25 carote, spinaci, sedano 14 18 20 21 patate 8 10 12 15 estratto per brodo q.b. q.b. q.b. q.b. cipolla q.b. q.b. q.b. q.b. riso 55 65 75 90 olio di oliva 2 3 4 4 burro 2 2 3 4 5 estratto per brodo q.b. q.b. q.b. q.b. q.b. cipolla q.b. q.b. q.b. q.b					
Risotto alla paesana q.b. q.b. q.b. q.b. riso 50 60 70 80 olio di oliva 4 5 5 6 grana 3 3 4 5 piselli e fagioli 16 16 20 25 carote, spinaci, sedano 14 18 20 21 patate 8 10 12 15 estratto per brodo q.b. q.b. q.b. q.b. cipolla q.b. q.b. q.b. q.b. riso 55 65 75 90 olio di oliva 2 3 4 4 burro 2 2 3 4 5 estratto per brodo q.b. q.b. q.b. 9.b. 9.b. estratto per brodo q.b. q.b. q.b. q.b. 9.b. q.b. q.b. q.b. q.b. q.b. q.b. q.b.	•		1		1
Risotto alla paesana 50 60 70 80 olio di oliva 4 5 5 6 grana 3 3 4 5 piselli e fagioli 16 16 20 25 carote, spinaci, sedano 14 18 20 21 patate 8 10 12 15 estratto per brodo q.b. q.b. q.b. q.b. cipolla q.b. q.b. q.b. q.b. Risotto verde (alle erbette) 7 90 <td>·</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td>	·				
riso 50 60 70 80 olio di oliva 4 5 5 6 grana 3 3 4 5 piselli e fagioli 16 16 20 25 carote, spinaci, sedano 14 18 20 21 patate 8 10 12 15 estratto per brodo q.b. q.b. q.b. q.b. cipolla q.b. q.b. q.b. q.b. riso 55 65 75 90 olio di oliva 2 3 4 4 burro 2 2 3 3 grana 2 3 4 5 estratto per brodo q.b. q.b. q.b. q.b. cipolla q.b. q.b. q.b. q.b. q.b. estratto per brodo g.b. q.b. q.b. q.b. q.b. cipolla q.b.	Сіропа	ų.υ.	q.b.	Ψ. υ.	q.b.
riso 50 60 70 80 olio di oliva 4 5 5 6 grana 3 3 4 5 piselli e fagioli 16 16 20 25 carote, spinaci, sedano 14 18 20 21 patate 8 10 12 15 estratto per brodo q.b. q.b. q.b. q.b. cipolla q.b. q.b. q.b. q.b. riso 55 65 75 90 olio di oliva 2 3 4 4 burro 2 2 3 3 grana 2 3 4 5 estratto per brodo q.b. q.b. q.b. q.b. cipolla q.b. q.b. q.b. q.b. q.b. estratto per brodo g.b. q.b. q.b. q.b. q.b. cipolla q.b.	Risotto alla paesana				
grana 3 3 4 5 piselli e fagioli 16 16 20 25 carote, spinaci, sedano 14 18 20 21 patate 8 10 12 15 estratto per brodo q.b. q.b. q.b. q.b. cipolla q.b. q.b. q.b. q.b. Risotto verde (alle erbette) 7.5 90 4.5 4.5 4.5 Risotto verde (alle erbette) 55 65 75 90 4.5 4.5 4.5 4.5 4.5 4.5 4.5 4.5 4.5 4.5 4.5 4.5 4.6 4.4 4.5 5.0 5.5 6.5 7.5	riso	50	60	70	80
piselli e fagioli 16 16 20 25 carote, spinaci, sedano 14 18 20 21 patate 8 10 12 15 estratto per brodo q.b. q.b. q.b. q.b. cipolla q.b. q.b. q.b. q.b. riso 55 65 75 90 olio di oliva 2 3 4 4 burro 2 2 3 3 grana 2 3 4 5 estratto per brodo q.b. q.b. q.b. q.b. cipolla q.b. q.b. q.b. q.b. Risotto alle carote riso 55 65 75 90 carote 40 45 50 50 olio di oliva 1 2 2 2 burro 3 3 4 4 grana 2 3 5	olio di oliva	4	5	5	6
carote, spinaci, sedano 14 18 20 21 patate 8 10 12 15 estratto per brodo q.b. q.b. q.b. q.b. cipolla q.b. q.b. q.b. q.b. Risotto verde (alle erbette) 2 q.b. q.b. q.b. riso 55 65 75 90 olio di oliva 2 3 4 4 burro 2 2 3 3 grana 2 3 4 5 estratto per brodo q.b. q.b. q.b. q.b. cipolla q.b. q.b. q.b. q.b. Risotto alle carote 2 3 4 4 riso 55 65 75 90 carote 40 45 50 50 olio di oliva 1 2 2 2 burro 3 3 4	grana	3	3	4	5
patate 8 10 12 15 estratto per brodo q.b. q.b. q.b. q.b. cipolla q.b. q.b. q.b. q.b. Risotto verde (alle erbette) riso 55 65 75 90 olio di oliva 2 3 4 4 burro 2 2 3 3 grana 2 3 4 5 estratto per brodo q.b. q.b. q.b. q.b. cipolla q.b. q.b. q.b. q.b. Risotto alle carote 55 65 75 90 carote 40 45 50 50 olio di oliva 1 2 2 2 burro 3 3 4 4 qrana 2 3 5 5 estratto per brodo q.b. q.b. q.b. q.b. <td>piselli e fagioli</td> <td>16</td> <td>16</td> <td>20</td> <td>25</td>	piselli e fagioli	16	16	20	25
estratto per brodo q.b. q.b. q.b. q.b. cipolla q.b. q.b. q.b. q.b. Risotto verde (alle erbette) riso 55 65 75 90 olio di oliva 2 3 4 4 burro 2 2 3 3 grana 2 3 4 5 erbette (biete) 40 45 50 55 estratto per brodo q.b. q.b. q.b. q.b. cipolla q.b. q.b. q.b. q.b. Risotto alle carote 55 65 75 90 carote 40 45 50 50 olio di oliva 1 2 2 2 burro 3 3 4 4 grana 2 3 5 5 estratto per brodo q.b. q.b. q.b. q.b.	carote, spinaci, sedano	14	18	20	21
cipolla q.b. q.b. q.b. q.b. Risotto verde (alle erbette) Fiso 55 65 75 90 olio di oliva 2 3 4 4 burro 2 2 3 3 grana 2 3 4 5 erbette (biete) 40 45 50 55 estratto per brodo q.b. q.b. q.b. q.b. cipolla q.b. q.b. q.b. q.b. q.b. riso 55 65 75 90 carote 40 45 50 50 olio di oliva 1 2 2 2 burro 3 3 4 4 grana 2 3 5 5 estratto per brodo q.b. q.b. q.b. q.b.	patate	8	10	12	15
Risotto verde (alle erbette) 55 65 75 90 olio di oliva 2 3 4 4 burro 2 2 3 3 grana 2 3 4 5 erbette (biete) 40 45 50 55 estratto per brodo q.b. q.b. q.b. q.b. cipolla q.b. q.b. q.b. q.b. Risotto alle carote 75 65 75 90 carote 40 45 50 50 olio di oliva 1 2 2 2 burro 3 3 4 4 grana 2 3 5 5 estratto per brodo q.b. q.b. q.b. q.b.	estratto per brodo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
riso 55 65 75 90 olio di oliva 2 3 4 4 burro 2 2 3 3 grana 2 3 4 5 erbette (biete) 40 45 50 55 estratto per brodo q.b. q.b. q.b. q.b. cipolla q.b. q.b. q.b. q.b. Risotto alle carote riso 55 65 75 90 carote 40 45 50 50 olio di oliva 1 2 2 2 burro 3 3 4 4 grana 2 3 5 5 estratto per brodo q.b. q.b. q.b. q.b.	cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
riso 55 65 75 90 olio di oliva 2 3 4 4 burro 2 2 3 3 grana 2 3 4 5 erbette (biete) 40 45 50 55 estratto per brodo q.b. q.b. q.b. q.b. cipolla q.b. q.b. q.b. q.b. Risotto alle carote riso 55 65 75 90 carote 40 45 50 50 olio di oliva 1 2 2 2 burro 3 3 4 4 grana 2 3 5 5 estratto per brodo q.b. q.b. q.b. q.b.					
olio di oliva 2 3 4 4 burro 2 2 3 3 grana 2 3 4 5 erbette (biete) 40 45 50 55 estratto per brodo q.b. q.b. q.b. q.b. cipolla q.b. q.b. q.b. q.b. Risotto alle carote 7 90 7 90 carote 40 45 50 50 50 olio di oliva 1 2 2 2 2 burro 3 3 4 4 4 grana 2 3 5 5 5 estratto per brodo q.b. q.b. q.b. q.b. q.b.		FF	6.5	75	00
burro 2 2 3 3 grana 2 3 4 5 erbette (biete) 40 45 50 55 estratto per brodo q.b. q.b. q.b. q.b. cipolla q.b. q.b. q.b. q.b. Risotto alle carote riso 55 65 75 90 carote 40 45 50 50 olio di oliva 1 2 2 2 burro 3 3 4 4 grana 2 3 5 5 estratto per brodo q.b. q.b. q.b. q.b.					
grana 2 3 4 5 erbette (biete) 40 45 50 55 estratto per brodo q.b. q.b. q.b. q.b. cipolla q.b. q.b. q.b. q.b. Risotto alle carote riso 55 65 75 90 carote 40 45 50 50 olio di oliva 1 2 2 2 burro 3 3 4 4 grana 2 3 5 5 estratto per brodo q.b. q.b. q.b. q.b.					1
erbette (biete) 40 45 50 55 estratto per brodo q.b. q.b. q.b. q.b. cipolla q.b. q.b. q.b. q.b. Risotto alle carote riso 55 65 75 90 carote 40 45 50 50 olio di oliva 1 2 2 2 burro 3 3 4 4 grana 2 3 5 5 estratto per brodo q.b. q.b. q.b. q.b.					
estratto per brodo q.b. q.b. q.b. q.b. cipolla q.b. q.b. q.b. q.b. Risotto alle carote riso 55 65 75 90 carote 40 45 50 50 olio di oliva 1 2 2 2 burro 3 3 4 4 grana 2 3 5 5 estratto per brodo q.b. q.b. q.b. q.b.					1
cipolla q.b. q.b. q.b. q.b. Risotto alle carote 2 55 65 75 90 carote 40 45 50 50 olio di oliva 1 2 2 2 burro 3 3 4 4 grana 2 3 5 5 estratto per brodo q.b. q.b. q.b. q.b.	`		1		
Risotto alle carote riso 55 65 75 90 carote 40 45 50 50 olio di oliva 1 2 2 2 burro 3 3 4 4 grana 2 3 5 5 estratto per brodo q.b. q.b. q.b. q.b.					
riso 55 65 75 90 carote 40 45 50 50 olio di oliva 1 2 2 2 burro 3 3 4 4 grana 2 3 5 5 estratto per brodo q.b. q.b. q.b. q.b.	Сіропа	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
riso 55 65 75 90 carote 40 45 50 50 olio di oliva 1 2 2 2 burro 3 3 4 4 grana 2 3 5 5 estratto per brodo q.b. q.b. q.b. q.b.	Risotto alle carote				
carote 40 45 50 50 olio di oliva 1 2 2 2 burro 3 3 4 4 grana 2 3 5 5 estratto per brodo q.b. q.b. q.b. q.b.		55	65	75	90
olio di oliva 1 2 2 2 burro 3 3 4 4 grana 2 3 5 5 estratto per brodo q.b. q.b. q.b. q.b.					
burro 3 3 4 4 grana 2 3 5 5 estratto per brodo q.b. q.b. q.b. q.b.					1
grana 2 3 5 5 estratto per brodo q.b. q.b. q.b. q.b.					
estratto per brodo q.b. q.b. q.b. q.b.					
	-		q.b.	q.b.	q.b.
	·				

riso	Disatte si facialini				
Olio di oliva 1	Risotto ai fagiolini		C.F.	75	00
Durro				1	1
Fagiolini 30 35 35 40			1	•	1
Demodori pelati grana					
grana 3 3 4 4 estratto per brodo q.b. q.b. <td< td=""><td></td><td></td><td>1</td><td>1</td><td></td></td<>			1	1	
estratto per brodo q.b. q.b. q.b. q.b. cipolla,sedano, carote, prezzemolo q.b. q.b. q.b. q.b. Risi e bisi riso 50 60 70 80 olio di oliva 3 4 5 6 burro 2 2 3 4 grana 3 3 4 5 piselli 20 25 30 35 prosciutto cotto 5 7 8 10 estratto per brodo q.b. q.b. q.b. q.b. cipolla 4,b. q.b. q.b. q.b. Risotto con zucca 7 8 10 10 riso 55 65 75 90 zucca gialla 150 160 170 180 olio di oliva 2 2 2 2 3 grana 3 4 5 6 burro	•				
cipolla,sedano, carote, prezzemolo q.b. q.b. q.b. q.b. Risi e bisi riso 50 60 70 80 olio di oliva 3 4 5 6 burro 2 2 2 3 4 grana 3 3 4 5 6 piselli 20 25 30 35 prosciutto cotto 5 7 8 10 estratto per brodo q.b. q.b. <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td>					
Risi e bisi	•				
riso	cipolla,sedano, carote, prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
riso					
olio di oliva 3 4 5 6 burro 2 2 3 4 grana 3 3 3 4 5 piselli 20 25 30 35 prosciutto cotto 5 7 8 10 estratto per brodo q,b. q,b. q,b. q,b. cipolla q,b. q,b. q,b. q,b. Risotto con zucca riso 55 65 75 90 zucca gialla 150 160 170 180 olio di oliva 2 2 2 3 3 4 5 6 6 burro 180 olio di oliva 2 2 2 3 3 4 5 6 6 burro 2 3 4 4 5 6 6 burro 2 3 4 4 5 6 6 burro 2 3 4 </td <td>-</td> <td></td> <td></td> <td>70</td> <td></td>	-			70	
Durro 2 2 3 4 4 5 5 6 6 7 8 10					
grana 3 3 4 5 piselli 20 25 30 35 prosciutto cotto 5 7 8 10 estratto per brodo q.b. q.b. q.b. q.b. q.b. cipolla q.b. q.b. q.b. q.b. q.b. q.b. Risotto con zucca riso 55 65 75 90 zucca gialla 150 160 170 180 olio di oliva 2 2 2 3 grana 3 4 5 6 6 75 90 2 2 3 3 4 5 6 6 70 180 0 0 180 0 0 180 0 0 1 0 1 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0					
Diselli 20	burro				
prosciutto cotto 5 7 8 10 estratto per brodo q.b.					
estratto per brodo q.b. q.b	piselli				
Risotto con zucca q.b. q.b. q.b. q.b. riso 55 65 75 90 zucca gialla 150 160 170 180 olio di oliva 2 2 2 2 3 grana 3 4 5 6 burro 2 3 4 4 estratto per brodo q.b. q.b. q.b. q.b. cipolla q.b. q.b. q.b. q.b. pasta 30 40 60 70 fagioli secchi 30 40 40 45 olio di oliva 4 5 5 6 cipolla 5 10 10 10 pomodori pelati 40 50 50 60 basilico q.b. q.b. q.b. q.b. pomodori pelati 40 50 60 80 melanzane 20 25 30 <td>•</td> <td>5</td> <td>7</td> <td></td> <td>10</td>	•	5	7		10
Risotto con zucca riso 55 65 75 90 zucca gialla 150 160 170 180 olio di oliva 2 2 2 2 3 grana 3 4 5 6 burro 2 3 4 4 estratto per brodo q.b. q.b. q.b. q.b. cipolla q.b. q.b. q.b. q.b. cipolla q.b. q.b. q.b. q.b. pasta 30 40 60 70 fagioli secchi 30 40 40 45 olio di oliva 4 5 5 6 cipolla 5 10 10 10 pomodori pelati 40 50 50 60 basilico q.b. q.b. q.b. pomodori pelati 40 50 60 80 melanzane 65	estratto per brodo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
riso 55 65 75 90 zucca gialla 150 160 170 180 olio di oliva 2 2 2 3 grana 3 4 5 6 burro 2 3 4 4 estratto per brodo q.b. q.b. q.b. q.b. cipolla q.b. q.b. q.b. q.b. pasta e fagioli g.b. q.b. q.b. q.b. pasta e fagioli g.b. q.b. q.b. q.b. pasta 30 40 60 70 70 fagioli secchi 30 40 40 45 60 70 60 45 60 70 60 70 60 60 60 60 60 60 60 60 60 60 60 60 60 60 60 60 60 80 60 60 80 60 <t< td=""><td>cipolla</td><td>q.b.</td><td>q.b.</td><td>q.b.</td><td>q.b.</td></t<>	cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
riso 55 65 75 90 zucca gialla 150 160 170 180 olio di oliva 2 2 2 3 grana 3 4 5 6 burro 2 3 4 4 estratto per brodo q.b. q.b. q.b. q.b. cipolla q.b. q.b. q.b. q.b. pasta e fagioli g.b. q.b. q.b. q.b. pasta e fagioli g.b. q.b. q.b. q.b. pasta 30 40 60 70 70 fagioli secchi 30 40 40 45 60 70 60 45 60 70 60 70 60 60 60 60 60 60 60 60 60 60 60 60 60 60 60 60 60 80 60 60 80 60 <t< td=""><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></t<>					
zucca gialla 150 160 170 180 olio di oliva 2 2 2 2 3 grana 3 4 5 6 burro 2 3 4 4 estratto per brodo q.b. q.b. q.b. q.b. cipolla q.b. q.b. q.b. q.b. cipolla 30 40 60 70 fagioli secchi 30 40 40 45 olio di oliva 4 5 5 6 cipolla 5 10 10 10 pomodori pelati 40 50 50 60 basilico q.b. q.b. q.b. q.b. Pasta alla Norma 20 25 30 30 pomodori pelati 40 50 60 80 melanzane 20 25 30 30 olio di oliva 10 12 13<	Risotto con zucca				
olio di oliva 2 2 2 3 grana 3 4 5 6 burro 2 3 4 4 estratto per brodo q.b. q.b. q.b. q.b. cipolla q.b. q.b. q.b. q.b. pasta e fagioli g.b. q.b. q.b. q.b. pasta e fagioli g.b. q.b. q.b. q.b. pasta 30 40 60 70 fagioli secchi 30 40 40 45 5 5 6 6 cipolla 5 10 12 13 15 10 10 10 12 13 15 10	riso	55	65	75	90
grana 3 4 5 6 burro 2 3 4 4 estratto per brodo q.b. q.b. q.b. q.b. cipolla q.b. q.b. q.b. q.b. Pasta e fagioli 30 40 60 70 fagioli secchi 30 40 40 45 olio di oliva 4 5 5 6 cipolla 5 10 10 10 pomodori pelati 40 50 50 60 basilico q.b. q.b. q.b. q.b. Pasta alla Norma 20 25 30 30 pomodori pelati 40 50 60 80 melanzane 20 25 30 30 olio di oliva 10 12 13 15 ricotta salata 10 13 14 14 oppure grana 3 4 5	zucca gialla	150	160	170	180
burro 2 3 4 4 estratto per brodo q.b. q.b. <td< td=""><td>olio di oliva</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td><td>3</td></td<>	olio di oliva	2	2	2	3
estratto per brodo q.b. q.b. <td>grana</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> <td>6</td>	grana	3	4	5	6
cipolla q.b. q.b. q.b. q.b. pasta e fagioli 30 40 60 70 fagioli secchi 30 40 40 45 olio di oliva 4 5 5 6 cipolla 5 10 10 10 pomodori pelati 40 50 50 60 basilico q.b. q.b. q.b. q.b. Pasta alla Norma	burro	2	3	4	4
Pasta e fagioli pasta 30 40 60 70 fagioli secchi 30 40 40 45 olio di oliva 4 5 5 6 cipolla 5 10 10 10 pomodori pelati 40 50 50 60 basilico q.b. q.b. q.b. q.b. Pasta alla Norma	estratto per brodo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
pasta 30 40 60 70 fagioli secchi 30 40 40 45 olio di oliva 4 5 5 6 cipolla 5 10 10 10 pomodori pelati 40 50 50 60 basilico q.b. q.b. q.b. q.b. Pasta alla Norma	cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
pasta 30 40 60 70 fagioli secchi 30 40 40 45 olio di oliva 4 5 5 6 cipolla 5 10 10 10 pomodori pelati 40 50 50 60 basilico q.b. q.b. q.b. q.b. Pasta alla Norma					
fagioli secchi 30 40 40 45 olio di oliva 4 5 5 6 cipolla 5 10 10 10 pomodori pelati 40 50 50 60 basilico q.b. q.b. q.b. q.b. Pasta alla Norma	Pasta e fagioli				
olio di oliva 4 5 5 6 cipolla 5 10 10 10 pomodori pelati 40 50 50 60 basilico q.b. q.b. q.b. q.b. Pasta alla Norma	pasta	30	40	60	70
cipolla 5 10 10 10 pomodori pelati 40 50 50 60 basilico q.b. q.b. q.b. q.b. Pasta alla Norma pasta 65 75 80 100 pomodori pelati 40 50 60 80 melanzane 20 25 30 30 olio di oliva 10 12 13 15 ricotta salata 10 13 14 14 oppure grana 3 4 5 6 aglio, cipolla, basilico q.b. q.b. q.b. Pasta alle verdure pasta 65 75 80 100 olio di oliva 8 9 11 12 zucchine o melanzane 30 40 50 60 grana 4 5 6 7	fagioli secchi	30	40	40	45
pomodori pelati 40 50 50 60 basilico q.b. q.b. q.b. q.b. Pasta alla Norma pasta 65 75 80 100 pomodori pelati 40 50 60 80 melanzane 20 25 30 30 olio di oliva 10 12 13 15 ricotta salata 10 13 14 14 oppure grana 3 4 5 6 aglio, cipolla, basilico q.b. q.b. q.b. q.b. Pasta alle verdure pasta 65 75 80 100 olio di oliva 8 9 11 12 zucchine o melanzane 30 40 50 60 grana 4 5 6 7	olio di oliva	4	5	5	6
basilico q.b. q.b. q.b. q.b. Pasta alla Norma pasta 65 75 80 100 pomodori pelati 40 50 60 80 melanzane 20 25 30 30 olio di oliva 10 12 13 15 ricotta salata 10 13 14 14 oppure grana 3 4 5 6 aglio, cipolla, basilico q.b. q.b. q.b. q.b. Pasta alle verdure pasta 65 75 80 100 olio di oliva 8 9 11 12 zucchine o melanzane 30 40 50 60 grana 4 5 6 7	cipolla	5	10	10	10
Pasta alla Norma q.b. q.b. q.b. q.b. pasta 65 75 80 100 pomodori pelati 40 50 60 80 melanzane 20 25 30 30 olio di oliva 10 12 13 15 ricotta salata 10 13 14 14 oppure grana 3 4 5 6 aglio, cipolla, basilico q.b. q.b. q.b. q.b. Pasta alle verdure pasta 65 75 80 100 olio di oliva 8 9 11 12 zucchine o melanzane 30 40 50 60 grana 4 5 6 7	pomodori pelati	40	50	50	60
Pasta alla Norma pasta 65 75 80 100 pomodori pelati 40 50 60 80 melanzane 20 25 30 30 olio di oliva 10 12 13 15 ricotta salata 10 13 14 14 oppure grana 3 4 5 6 aglio, cipolla, basilico q.b. q.b. q.b. q.b. Pasta alle verdure pasta 65 75 80 100 olio di oliva 8 9 11 12 zucchine o melanzane 30 40 50 60 grana 4 5 6 7	basilico	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
pasta 65 75 80 100 pomodori pelati 40 50 60 80 melanzane 20 25 30 30 olio di oliva 10 12 13 15 ricotta salata 10 13 14 14 oppure grana 3 4 5 6 aglio, cipolla, basilico q.b. q.b. q.b. q.b. Pasta alle verdure 5 80 100 olio di oliva 8 9 11 12 zucchine o melanzane 30 40 50 60 grana 4 5 6 7					
pomodori pelati 40 50 60 80 melanzane 20 25 30 30 olio di oliva 10 12 13 15 ricotta salata 10 13 14 14 oppure grana 3 4 5 6 aglio, cipolla, basilico q.b. q.b. q.b. Pasta alle verdure	Pasta alla Norma				
melanzane 20 25 30 30 olio di oliva 10 12 13 15 ricotta salata 10 13 14 14 oppure grana 3 4 5 6 aglio, cipolla, basilico q.b. q.b. q.b. q.b. Pasta alle verdure pasta 65 75 80 100 olio di oliva 8 9 11 12 zucchine o melanzane 30 40 50 60 grana 4 5 6 7	pasta	65	75	80	100
melanzane 20 25 30 30 olio di oliva 10 12 13 15 ricotta salata 10 13 14 14 oppure grana 3 4 5 6 aglio, cipolla, basilico q.b. q.b. q.b. q.b. Pasta alle verdure pasta 65 75 80 100 olio di oliva 8 9 11 12 zucchine o melanzane 30 40 50 60 grana 4 5 6 7	•	40		60	
olio di oliva 10 12 13 15 ricotta salata 10 13 14 14 oppure grana 3 4 5 6 aglio, cipolla, basilico q.b. q.b. q.b. q.b. Pasta alle verdure pasta 65 75 80 100 olio di oliva 8 9 11 12 zucchine o melanzane 30 40 50 60 grana 4 5 6 7	•				
ricotta salata 10 13 14 14 oppure grana 3 4 5 6 aglio, cipolla, basilico q.b. q.b. q.b. q.b. Pasta alle verdure pasta 65 75 80 100 olio di oliva 8 9 11 12 zucchine o melanzane 30 40 50 60 grana 4 5 6 7					
oppure grana 3 4 5 6 aglio, cipolla, basilico q.b. q.b. q.b. Pasta alle verdure					
aglio, cipolla, basilico q.b. q.b. q.b. q.b. Pasta alle verdure			1		
Pasta alle verdure 65 75 80 100 pasta 65 75 80 100 olio di oliva 8 9 11 12 zucchine o melanzane 30 40 50 60 grana 4 5 6 7				1	
pasta 65 75 80 100 olio di oliva 8 9 11 12 zucchine o melanzane 30 40 50 60 grana 4 5 6 7		4.5.	4.5.	4.5.	4.5.
pasta 65 75 80 100 olio di oliva 8 9 11 12 zucchine o melanzane 30 40 50 60 grana 4 5 6 7	Pasta alle verdure				
olio di oliva 8 9 11 12 zucchine o melanzane 30 40 50 60 grana 4 5 6 7		65	75	80	100
zucchine o melanzane 30 40 50 60 grana 4 5 6 7	•				
grana 4 5 6 7				1	1
	=:				1
	prezzemoio	4.0.	4.0.	Ψ.υ.	4.0.

			1	1
Pasta al pesto con zucchine				
pasta	65	75	80	100
zucchine	20	20	20	30
olio di oliva	6	7	8	10
pesto (confezionato)	10	14	14	15
grana	3	3	4	5
Pasta al pesto con patate e fagiolini				
pasta	55	65	75	95
patate	15	20	25	30
fagiolini	10	15	20	20
olio di oliva	6	7	8	10
pesto (confezionato)	14	16	17	17
grana	3	3	4	5
Tortiglioni in salsa allo yogurt				
pasta	65	75	80	100
olio di oliva	4	4	5	6
zucchine tagliate a piccoli pezzi	40	45	50	70
yogurt	15	20	20	25
panna	15	20	25	25
grana	4	5	6	8
Pasta alle zucchine e zafferano				
pasta	65	75	80	100
olio di oliva	7	8	9	10
zucchine o melanzane	30	40	50	60
grana	4	5	6	7
prezzemolo, zafferano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Maccheroni dell'orto				
pasta	60	70	75	90
carote	10	15	15	20
peperoni	20	25	30	30
zucchine	20	25	30	30
pomodori pelati	30	40	40	50
olio di oliva	5	6	7	8
grana	2	2	3	4
cipolla o aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta al suga con vondura				
Pasta al sugo con verdura	65	75	80	100
pasta pomodori pelati	30	40	50	80
melanzane	20	25	30	30
olio di oliva	5	6	7	8
	2	2	3	4
grana cipolla o aglio, prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta alla contadina pasta	60	70	75	90
•	15	20	25	30
patate	15	20	25	
cavolo cappuccio verde	3		25 5	30 6
olio di oliva	+	4		
grana	4	4	5	5

Mazza nanna san natata a fagiali				
Mezze penne con patate e fagioli	60	70	75	90
pasta fagioli borlotti	10	12	15	90 15
patate	20	25	30	30
pomodori pelati	15	20		25
olio di oliva	5	6	20 6	<u>25</u> 8
	q.b.	q.b.		q.b.
aglio, rosmarino, sedano, cipolla	4. υ.	ψ.υ.	q.b.	q. υ.
PIATTI RICCHI	infanzia	primaria	secondaria	adulti
TATTI RIGGII	IIIIaiizia	primana	Secondaria	auuiti
Pasta alla crema con prosciutto				
pasta	70	80	90	100
ricotta	15	15	20	25
panna da cucina	5	8	10	12
prosciutto cotto	10	15	20	20
grana	2	3	4	<u></u> 5
<u> </u>			-	
Ravioli gratinati				
ravioli	90	110	150	180
prosciutto cotto a listarelle o dadini	10	15	15	20
besciamella preparata con:				
latte	30	40	45	50
burro	2	3	4	5
grana	3	4	4	6
farina	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Lasagne di magro				
pasta all'uovo	70	80	90	100
ricotta	40	50	60	70
zucchine o biete	80	90	100	120
besciamella preparata con:				
latte	30	40	45	50
burro	2	3	3	4
grana	3	4	4	5
farina	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Lasagne classiche				
pasta all'uovo	80	100	120	130
pomodori pelati	80	90	100	110
ragù di carne (manzo, lonza)	40	60	60	60
olio di oliva	1	2	2	3
sedano, cipolle, carote	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
besciamella preparata con:				
latte	30	40	45	50
burro	2	3	3	4
farina	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
grana	4	4	5	5
			1	

Pasta pasticciata al prosciutto				
pasta	70	80	90	100
pomodori pelati	80	90	100	110
prosciutto cotto	10	15	20	25
olio di oliva	8	9	10	11
mozzarella	10	15	20	25
sedano, cipolle, carote	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		1		
Pasta ai formaggi				
pasta	65	75	80	100
burro	1	2	3	3
latte	20	25	30	30
grana	3	4	5	6
fontina o asiago	4	5	6	6
taleggio	4	5	6	6
Pasta al prosciutto				
pasta	70	80	90	100
prosciutto cotto	10	15	15	20
latte	50	60	70	70
olio di oliva	2	3	4	6
burro	3	4	4	5
grana	4	5	6	6
farina, noce moscata, cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Tarma, noce moscata, cipona	4.5.	4.0.	4.5.	4.5.
Pasta al gratin				
pasta	70	80	90	100
prosciutto cotto	10	15	15	20
piselli	5	10	10	15
latte	50	60	70	70
olio di oliva	2	3	4	6
burro	3	4	4	5
grana	4	5	6	6
farina, noce moscata, cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Tarma, noce moscata, cipona	4.5.	4.0.	4.0.	4.0.
Pizzoccheri alla valtellinese				
pizzoccheri	***	50	60	70
biete o verze	****	30	40	50
patate	***	25	30	30
formaggio casera	***	20	25	30
parmigiano	***	5	5	5
burro	***	10	12	15
salvia	***	q.b.	q.b.	q.b.
aglio	***	q.b.	q.b.	q.b.
agno		4.5.	4151	9.51
Pasta al ragù				
pasta	70	80	90	100
pomodori pelati	60	80	90	110
vitellone	20	25	30	35
cipolle , sedano, carote	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
olio di oliva	1	2	2	3
grana	2	3	4	5
, 				
		<u> </u>	<u> </u>	·



Pasta pasticciata al ragù				
pasta	70	80	90	100
pomodori pelati	60	80	90	110
vitellone	20	25	30	35
latte	30	40	45	50
cipolle , sedano, carote	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
olio di oliva	1	2	2	3
burro	2	3	3	4
grana	2	3	4	5
farina	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Tortino di pasta				
pasta	70	80	90	90
latte	50	60	70	70
zucchine	40	50	60	60
radicchio veronese	25	30	35	40
burro	3	4	4	5
farina	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
grana	4	5	6	7
emmenthaler	15	20	20	25
olio di oliva	5	6	7	7
noce moscata, aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Gnocchi al ragù				
gnocchi di patate	150	180	220	250
pomodori pelati	60	80	90	110
carne di vitellone	20	25	30	35
olio di oliva	1	2	2	3
grana	3	4	4	5
farina	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
cipolle , sedano, carote	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Risotto con seppie o calamari				
riso	55	65	75	85
burro	2	3	4	5
grana	5	5	5	6
olio di oliva	2	2	2	3
seppie o calamari	30	40	50	60
estratto per brodo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
1		1	1	1



Minestra di verdure con pasta pasta 30 patate 25 zucchine 25 pomodori maturi 20 sedano, prezzemolo, cipolla q.b olio di oliva 3 grana 3 estratto per brodo vegetale q.b Minestra di verdure con riso riso riso 25 patate 20 carote 25 zucchine 20 pomodori maturi 25 sedano, prezzemolo, cipolla q.b olio di oliva 3 grana 3 estratto per brodo vegetale q.b Minestrone con pasta 35 patate 40 verdure miste 44 olio di oliva 3 grana 3 estratto per brodo vegetale q.b Minestrina arlecchino q.b	35 25 30 30 30 q.b. 4 3	40 30 40 35 q.b. 4 q.b.	45 35 40 40 40 q.b. 6 4 q.b.
Minestra di verdure con pasta pasta 30 patate 25 zucchine 25 pomodori maturi 20 sedano, prezzemolo, cipolla q.b olio di oliva 3 grana 3 estratto per brodo vegetale q.b Minestra di verdure con riso riso riso 25 patate 20 carote 25 zucchine 25 pomodori maturi 20 sedano, prezzemolo, cipolla q.b olio di oliva 3 grana 3 estratto per brodo vegetale q.b Minestrone con pasta pasta pasta 35 patate 40 verdure miste 44 olio di oliva 3 grana 3 estratto per brodo vegetale q.b	35 25 30 30 30 q.b. 4 3 q.b.	40 30 40 40 35 q.b. 4 4 q.b.	45 35 40 40 q.b. 6 4 q.b.
pasta 30 patate 20 carote 25 zucchine 25 pomodori maturi 20 sedano, prezzemolo, cipolla q.b olio di oliva 3 grana 3 estratto per brodo vegetale q.b Minestra di verdure con riso 25 riso 25 patate 20 carote 25 zucchine 25 pomodori maturi 20 sedano, prezzemolo, cipolla q.b olio di oliva 3 grana 3 estratto per brodo vegetale q.b Minestrone con pasta 35 pasta 35 patate 40 verdure miste 44 olio di oliva 3 grana 3 estratto per brodo vegetale q.b	25 30 30 30 4 4 3 , q.b.	30 40 40 35 q.b. 4 q.b.	35 40 40 40 q.b. 6 4 q.b.
patate 20 carote 25 zucchine 25 pomodori maturi 20 sedano, prezzemolo, cipolla q.b olio di oliva 3 grana 3 estratto per brodo vegetale q.b Minestra di verdure con riso 25 riso 25 patate 20 carote 25 zucchine 25 pomodori maturi 20 sedano, prezzemolo, cipolla q.b olio di oliva 3 grana 3 estratto per brodo vegetale q.b Minestrone con pasta 35 pasta 35 patate 40 verdure miste 44 olio di oliva 3 grana 3 estratto per brodo vegetale q.b	25 30 30 30 4 4 3 , q.b.	30 40 40 35 q.b. 4 q.b.	35 40 40 40 q.b. 6 4 q.b.
carote 25 zucchine 25 pomodori maturi 20 sedano, prezzemolo, cipolla q.b olio di oliva 3 grana 3 estratto per brodo vegetale q.b Minestra di verdure con riso riso riso 25 patate 20 carote 25 zucchine 25 pomodori maturi 20 sedano, prezzemolo, cipolla q.b olio di oliva 3 grana 3 estratto per brodo vegetale q.b Minestrone con pasta 35 pasta 35 patate 40 verdure miste 44 olio di oliva 3 grana 3 estratto per brodo vegetale q.b	30 30 30 . q.b. 4 3 . q.b.	40 40 35 q.b. 4 4 q.b.	40 40 40 q.b. 6 4 q.b.
zucchine 25 pomodori maturi 20 sedano, prezzemolo, cipolla q.b olio di oliva 3 grana 3 estratto per brodo vegetale q.b Minestra di verdure con riso 25 riso 25 patate 20 carote 25 zucchine 25 pomodori maturi 20 sedano, prezzemolo, cipolla q.b olio di oliva 3 grana 3 estratto per brodo vegetale q.b Minestrone con pasta 35 pasta 35 patate 40 verdure miste 44 olio di oliva 3 grana 3 estratto per brodo vegetale q.b	30 30 . q.b. 4 3 . q.b.	40 35 q.b. 4 4 q.b.	40 40 q.b. 6 4 q.b.
pomodori maturi 20 sedano, prezzemolo, cipolla q.b olio di oliva 3 grana 3 estratto per brodo vegetale q.b Minestra di verdure con riso riso 25 patate 20 carote 25 zucchine 25 pomodori maturi 20 sedano, prezzemolo, cipolla q.b olio di oliva 3 grana 3 estratto per brodo vegetale q.b Minestrone con pasta pasta 35 patate 40 verdure miste 44 olio di oliva 3 grana 3 estratto per brodo vegetale 49 setratto per brodo vegetale 44 setratto per brodo vegetale 49 setratto per brodo vegetale 49 setratto per brodo vegetale 49	30 q.b. 4 3 q.b.	35 q.b. 4 4 q.b.	40 q.b. 6 4 q.b.
sedano, prezzemolo, cipolla olio di oliva grana grana asestratto per brodo vegetale Minestra di verdure con riso riso patate carote zucchine pomodori maturi sedano, prezzemolo, cipolla olio di oliva grana asestratto per brodo vegetale Minestrone con pasta pasta pasta pasta patate verdure miste olio di oliva grana asestratto per brodo vegetale 40 verdure miste olio di oliva grana asestratto per brodo vegetale 44 olio di oliva asestratto per brodo vegetale 45 olio di oliva asestratto per brodo vegetale	q.b. 4 3 q.b.	q.b. 4 4 q.b.	q.b. 6 4 q.b.
olio di oliva grana grana estratto per brodo vegetale Minestra di verdure con riso riso patate carote zucchine pomodori maturi sedano, prezzemolo, cipolla olio di oliva grana estratto per brodo vegetale Minestrone con pasta q.b	4 3 q.b.	4 4 q.b.	6 4 q.b.
grana 3 estratto per brodo vegetale q.b Minestra di verdure con riso riso 25 patate 20 carote 25 zucchine 25 pomodori maturi 20 sedano, prezzemolo, cipolla q.b olio di oliva 3 grana 3 estratto per brodo vegetale q.b Minestrone con pasta pasta 35 patate 40 verdure miste 44 olio di oliva 3 grana 33 estratto per brodo vegetale 40 estratto per brodo vegetale 44 olio di oliva 33 grana 33 estratto per brodo vegetale 44	3 . q.b.	4 q.b.	4 q.b.
estratto per brodo vegetale q.b Minestra di verdure con riso riso 25 patate 20 carote 25 zucchine 25 pomodori maturi 20 sedano, prezzemolo, cipolla q.b olio di oliva 3 grana 3 estratto per brodo vegetale q.b Minestrone con pasta pasta 35 patate 40 verdure miste 44 olio di oliva 3 grana 3 estratto per brodo vegetale 44 sestratto per brodo vegetale 44 olio di oliva 33 estratto per brodo vegetale 44	. q.b.	q.b.	q.b.
Minestra di verdure con riso riso 25 patate 20 carote 25 zucchine 25 pomodori maturi 20 sedano, prezzemolo, cipolla q.b olio di oliva 3 grana 3 estratto per brodo vegetale q.b Minestrone con pasta pasta 35 patate 40 verdure miste 44 olio di oliva 3 grana 33 estratto per brodo vegetale 45 estratto per brodo vegetale 40 verdure miste 44 olio di oliva 33 grana 33 estratto per brodo vegetale 44		35	40
riso 25 patate 20 carote 25 zucchine 25 pomodori maturi 20 sedano, prezzemolo, cipolla q.b olio di oliva 3 grana 3 estratto per brodo vegetale q.b Minestrone con pasta 35 pasta 35 patate 40 verdure miste 44 olio di oliva 3 grana 3 estratto per brodo vegetale q.b	30		
patate 20 carote 25 zucchine 25 pomodori maturi 20 sedano, prezzemolo, cipolla q.b olio di oliva 3 grana 3 estratto per brodo vegetale q.b Minestrone con pasta pasta 35 patate 40 verdure miste 44 olio di oliva 3 grana 35 estratto per brodo vegetale 49 estratto per brodo vegetale 44 olio di oliva 33 estratto per brodo vegetale 44	30		
carote 25 zucchine 25 pomodori maturi 20 sedano, prezzemolo, cipolla q.b olio di oliva 3 grana 3 estratto per brodo vegetale q.b Minestrone con pasta pasta 35 patate 40 verdure miste 44 olio di oliva 3 grana 33 estratto per brodo vegetale 40		30	20
zucchine 25 pomodori maturi 20 sedano, prezzemolo, cipolla q.b olio di oliva 3 grana 3 estratto per brodo vegetale q.b Minestrone con pasta pasta 35 patate 40 verdure miste 44 olio di oliva 3 grana 3 estratto per brodo vegetale 49 estratto per brodo vegetale 44 olio di oliva 3 grana 3 estratto per brodo vegetale q.b	25		33
pomodori maturi 20 sedano, prezzemolo, cipolla q.b olio di oliva 3 grana 3 estratto per brodo vegetale q.b Minestrone con pasta pasta 35 patate 40 verdure miste 44 olio di oliva 3 grana 33 estratto per brodo vegetale 44	30	40	40
sedano, prezzemolo, cipolla olio di oliva grana grana estratto per brodo vegetale Minestrone con pasta pasta pasta patate verdure miste olio di oliva grana	30	40	40
olio di oliva 3 grana 3 estratto per brodo vegetale q.b Minestrone con pasta pasta 35 patate 40 verdure miste 44 olio di oliva 3 grana 3 estratto per brodo vegetale q.b	30	35	40
grana 3 estratto per brodo vegetale q.b Minestrone con pasta pasta 35 patate 40 verdure miste 44 olio di oliva 3 grana 33 estratto per brodo vegetale q.b	. q.b.	q.b.	q.b.
estratto per brodo vegetale q.b Minestrone con pasta pasta 35 patate 40 verdure miste 44 olio di oliva 3 grana 3 estratto per brodo vegetale q.b	4	4	6
Minestrone con pastapasta35patate40verdure miste44olio di oliva3grana3estratto per brodo vegetaleq.b	3	4	4
pasta 35 patate 40 verdure miste 44 olio di oliva 3 grana 3 estratto per brodo vegetale q.b	. q.b.	q.b.	q.b.
patate 40 verdure miste 44 olio di oliva 3 grana 3 estratto per brodo vegetale q.b			
verdure miste 44 olio di oliva 3 grana 3 estratto per brodo vegetale q.b	40	45	50
olio di oliva 3 grana 3 estratto per brodo vegetale q.b	40	45	50
grana 3 estratto per brodo vegetale q.b	45	61	62
estratto per brodo vegetale q.b	3	4	4
	3	4	4
Minostrina arlocchino	. q.b.	q.b.	q.b.
Millesti illa al lecciillo			
pasta 30	35	40	45
patate 25	30	30	35
carote 20	25	25	25
piselli 10	12	15	15
sedano 10		12	12
olio di oliva 3	10	5	5
grana 2	10 4	4	4
estratto per brodo vegetale q.b	10 4 3	q.b.	q.b.
	10 4 3	1	+

Ninestrone con orzo	30 35 45 3 3 q.b.	35 40 61 4 4 q.b. 40 45 61 4 q.b. secondaria	40 45 62 4 4 q.b. 45 50 62 4 q.b.
Description Section	35 45 3 q.b. 35 40 45 3 q.b.	40 61 4 q.b. 40 45 61 4 q.b.	45 62 4 4 q.b. 45 50 62 4 q.b.
verdure miste olio di oliva grana estratto per brodo vegetale Minestrone con riso riso patate verdure miste olio di oliva grana estratto per brodo vegetale Minestrone con riso riso patate verdure miste olio di oliva grana estratto per brodo vegetale MINESTRE CON LEGUMI MINESTRE CON LEGUMI MINESTRE CON LEGUMI MINESTRE CON LEGUMI Pasta legumi (fagioli, lenticchie,piselli,ceci) pomodori maturi olio di oliva cipolla, sedano Pasta in brodo con piselli pasta patate piselli olio di oliva grana estratto per brodo vegetale cipolla e prezzemolo Pasta in brodo con lenticchie pasta patate pasta patate piselli olio di oliva grana 2 estratto per brodo vegetale cipolla e prezzemolo Pasta in brodo con lenticchie pasta pasta patate pasta patate pasta patate pasta patate pomodori pelati lenticchie secche	45 3 q.b. 35 40 45 3 q.b.	61 4 4 q.b. 40 45 61 4 q.b.	62 4 4 q.b. 45 50 62 4 q.b.
olio di oliva grana grana grana grana gstratto per brodo vegetale Minestrone con riso riso patate verdure miste olio di oliva grana estratto per brodo vegetale MINESTRE CON LEGUMI MINESTRE CON LEGUMI MINESTRE CON LEGUMI MINESTRE CON LEGUMI Pasta legumi (fagioli, lenticchie, piselli, ceci) pomodori maturi olio di oliva cipolla, sedano Pasta in brodo con piselli pasta pasta piselli olio di oliva grana 2 estratto per brodo vegetale cipolla e prezzemolo Pasta in brodo con lenticchie pasta pasta pasta pasta pasta pasta pasta pasta so piselli olio di oliva grana 2 estratto per brodo vegetale cipolla e prezzemolo Pasta in brodo con lenticchie pasta	3 q.b. 35 40 45 3 q.b.	4 q.b. 40 45 61 4 q.b.	4 q.b. 45 50 62 4 q.b.
grana estratto per brodo vegetale Minestrone con riso riso patate verdure miste olio di oliva grana estratto per brodo vegetale MINESTRE CON LEGUMI MINESTRE CON LEGUMI Infanzia Pasta e legumi pasta legumi (fagioli, lenticchie, piselli, ceci) pomodori maturi olio di oliva cipolla, sedano Pasta in brodo con piselli pasta patate pasta piselli olio di oliva grana 2 estratto per brodo vegetale 25 pomodori maturi olio di oliva cipolla, sedano Pasta in brodo con piselli pasta patate pasta	3 q.b. 35 40 45 3 3 q.b.	4 q.b. 40 45 61 4 q.b.	4 q.b. 45 50 62 4 4 q.b.
estratto per brodo vegetale Minestrone con riso riso patate verdure miste olio di oliva grana estratto per brodo vegetale MINESTRE CON LEGUMI Pasta e legumi pasta legumi (fagioli, lenticchie, piselli, ceci) pomodori maturi olio di oliva cipolla, sedano Pasta in brodo con piselli pasta patate pasta piselli olio di oliva grana 2 estratto per brodo vegetale cipolla e prezzemolo Pasta in brodo con lenticchie pasta pasta pasta patate pasta patate setratto per brodo vegetale cipolla e prezzemolo Pasta in brodo con lenticchie pasta pas	q.b. 35 40 45 3 q.b.	q.b. 40 45 61 4 4 q.b.	q.b. 45 50 62 4 4 q.b.
Minestrone con riso riso 30 patate 40 verdure miste 444 olio di oliva 3 grana 3 estratto per brodo vegetale q.b. MINESTRE CON LEGUMI infanzia Pasta e legumi pasta legumi (fagioli, lenticchie, piselli, ceci) 25 pomodori maturi 20 olio di oliva 3 cipolla, sedano q.b. Pasta in brodo con piselli pasta 35 patate 30 piselli 15 olio di oliva 3 grana 2 estratto per brodo vegetale q.b. cipolla e prezzemolo q.b. Pasta in brodo con lenticchie pasta 35 patate q.b. cipolla e prezzemolo q.b.	35 40 45 3 3 q.b.	40 45 61 4 q.b.	45 50 62 4 4 q.b.
riso 30 patate 40 verdure miste 44 olio di oliva 3 grana 3 estratto per brodo vegetale q.b. MINESTRE CON LEGUMI infanzia MINESTRE CON LEGUMI 25 pomodori maturi 20 olio di oliva 3 cipolla, sedano q.b. Pasta in brodo con piselli pasta 35 patate 35 patate 30 piselli 15 olio di oliva 3 grana 2 estratto per brodo vegetale 35 cipolla e prezzemolo q.b. Pasta in brodo con lenticchie pasta 35 patate 36 piselli 15 olio di oliva 3 grana 2 piselli 15 olio di oliva 3 grana 2 patate 35 patate 35 patate 35 patate 35 patate 36 piselli 55 pomodori pelati 55 patate 35 patat	40 45 3 3 q.b.	45 61 4 4 q.b.	50 62 4 4 q.b.
riso 30 patate 40 verdure miste 44 olio di oliva 3 grana 3 estratto per brodo vegetale q.b. MINESTRE CON LEGUMI infanzia MINESTRE CON LEGUMI 25 pomodori maturi 20 olio di oliva 3 cipolla, sedano q.b. Pasta in brodo con piselli pasta 35 patate 35 patate 30 piselli 15 olio di oliva 3 grana 2 estratto per brodo vegetale 35 cipolla e prezzemolo q.b. Pasta in brodo con lenticchie pasta 35 patate 36 piselli 15 olio di oliva 3 grana 2 piselli 15 olio di oliva 3 grana 2 patate 35 patate 35 patate 35 patate 35 patate 36 piselli 55 pomodori pelati 55 patate 35 patat	40 45 3 3 q.b.	45 61 4 4 q.b.	50 62 4 4 q.b.
patate 40 verdure miste 444 olio di oliva 3 grana 3 estratto per brodo vegetale q.b. MINESTRE CON LEGUMI infanzia Pasta e legumi pasta 35 legumi (fagioli, lenticchie, piselli, ceci) 25 pomodori maturi 20 olio di oliva 3 cipolla, sedano q.b. Pasta in brodo con piselli pasta 35 patate 30 piselli 15 olio di oliva 3 grana 2 estratto per brodo vegetale q.b. cipolla e prezzemolo q.b. Pasta in brodo con lenticchie pasta 35 patate 37 patate 38 patate 39 piselli 50 piselli 51 olio di oliva 33 prana 22 estratto per brodo vegetale q.b. cipolla e prezzemolo q.b. Pasta in brodo con lenticchie pasta 35 patate 55 pomodori pelati 55 lenticchie secche 15	40 45 3 3 q.b.	45 61 4 4 q.b.	50 62 4 4 q.b.
verdure miste olio di oliva grana grana asestratto per brodo vegetale MINESTRE CON LEGUMI MINESTRE CON LEGUMI MINESTRE CON LEGUMI pasta e legumi pasta legumi (fagioli, lenticchie,piselli,ceci) pomodori maturi olio di oliva cipolla, sedano Pasta in brodo con piselli pasta patate pasta piselli olio di oliva grana q.b. Pasta in brodo vegetale cipolla e prezzemolo Pasta in brodo con lenticchie pasta pasta patate pasta patate cipolla e prezzemolo Pasta in brodo con lenticchie pasta pasta patate pasta patate pomodori pelati lenticchie secche	45 3 3 q.b.	61 4 4 q.b.	62 4 4 q.b.
olio di oliva grana gran	3 3 q.b.	4 4 q.b.	4 4 q.b.
grana 3 estratto per brodo vegetale q.b. MINESTRE CON LEGUMI infanzia Pasta e legumi pasta 35 legumi (fagioli, lenticchie, piselli, ceci) 25 pomodori maturi 20 olio di oliva 3 cipolla, sedano q.b. Pasta in brodo con piselli pasta 35 patate 30 piselli 15 olio di oliva 3 grana 2 estratto per brodo vegetale q.b. cipolla e prezzemolo q.b. Pasta in brodo con lenticchie pasta 35 patate 25 pomodori pelati 55 lenticchie secche 55	3 q.b.	4 q.b.	4 q.b.
Pasta e legumi pasta legumi (fagioli, lenticchie, piselli, ceci) pomodori maturi olio di oliva cipolla, sedano Pasta in brodo con piselli pasta patate piselli olio di oliva grana estratto per brodo vegetale cipolla e prezzemolo Pasta in brodo con lenticchie pasta patate pasta patate pasta piselli olio di oliva grana 2 estratto per brodo vegetale cipolla e prezzemolo Pasta in brodo con lenticchie pasta patate pasta	q.b.	q.b.	q.b.
MINESTRE CON LEGUMI Pasta e legumi pasta legumi (fagioli, lenticchie, piselli, ceci) 25 pomodori maturi 20 olio di oliva cipolla, sedano Pasta in brodo con piselli pasta patate piselli 15 olio di oliva 3 grana 2 estratto per brodo vegetale cipolla e prezzemolo Pasta in brodo con lenticchie pasta 35 patate 5 pomodori pelati lenticchie secche 15			
Pasta e legumi pasta 35 legumi (fagioli, lenticchie,piselli,ceci) 25 pomodori maturi 20 olio di oliva 3 cipolla, sedano q.b. Pasta in brodo con piselli pasta 35 patate 30 piselli 15 olio di oliva 3 grana 2 estratto per brodo vegetale q.b. cipolla e prezzemolo q.b. Pasta in brodo con lenticchie pasta 35 patate 9 pasta 25 pomodori pelati 5 lenticchie secche 15	primaria	secondaria	adulti
Pasta e legumi pasta 35 legumi (fagioli, lenticchie,piselli,ceci) 25 pomodori maturi 20 olio di oliva 3 cipolla, sedano q.b. Pasta in brodo con piselli pasta 35 patate 30 piselli 15 olio di oliva 3 grana 2 estratto per brodo vegetale q.b. cipolla e prezzemolo q.b. Pasta in brodo con lenticchie pasta 35 patate 9 pasta 25 pomodori pelati 5 lenticchie secche 15	primaria	secondaria	adulti
pasta 35 legumi (fagioli, lenticchie, piselli, ceci) 25 pomodori maturi 20 olio di oliva 3 cipolla, sedano q.b. Pasta in brodo con piselli pasta 35 patate 30 piselli 15 olio di oliva 3 grana 2 estratto per brodo vegetale q.b. cipolla e prezzemolo q.b. Pasta in brodo con lenticchie pasta 35 patate 55 patate 75 pasta 155 patate 75 pasta 155 patate 75 pasta 155 patate 75 pasta 155 patate 75 pomodori pelati 75 lenticchie secche 155	•		
pasta 35 legumi (fagioli, lenticchie, piselli, ceci) 25 pomodori maturi 20 olio di oliva 3 cipolla, sedano q.b. Pasta in brodo con piselli pasta 35 patate 30 piselli 15 olio di oliva 3 grana 2 estratto per brodo vegetale q.b. cipolla e prezzemolo q.b. Pasta in brodo con lenticchie pasta 35 patate 55 patate 75 pasta 75 patate 75 pasta 15			
legumi (fagioli, lenticchie, piselli, ceci) pomodori maturi olio di oliva cipolla, sedano Pasta in brodo con piselli pasta patate olio di oliva 35 patate olio di oliva 3 grana estratto per brodo vegetale cipolla e prezzemolo Pasta in brodo con lenticchie pasta patate pasta patate pasta patate pasta fin brodo con lenticchie pasta patate pomodori pelati lenticchie secche 15			
pomodori maturi 20 olio di oliva 3 cipolla, sedano q.b. Pasta in brodo con piselli pasta 35 patate 30 piselli 15 olio di oliva 3 grana 2 estratto per brodo vegetale q.b. cipolla e prezzemolo q.b. Pasta in brodo con lenticchie pasta 35 patate 55 pomodori pelati 55 lenticchie secche 15	40	45	50
olio di oliva 3 cipolla, sedano q.b. Pasta in brodo con piselli pasta 35 patate 30 piselli 15 olio di oliva 3 grana 2 estratto per brodo vegetale q.b. cipolla e prezzemolo q.b. Pasta in brodo con lenticchie pasta 35 patate 55 pomodori pelati 55 lenticchie secche 15	30	35	40
cipolla, sedano q.b. Pasta in brodo con piselli pasta 35 patate 30 piselli 15 olio di oliva 3 grana 2 estratto per brodo vegetale q.b. cipolla e prezzemolo q.b. Pasta in brodo con lenticchie pasta 35 patate 25 pomodori pelati 5 lenticchie secche 15	30	40	45
Pasta in brodo con pisellipasta35patate30piselli15olio di oliva3grana2estratto per brodo vegetaleq.b.cipolla e prezzemoloq.b.Pasta in brodo con lenticchiepasta35patate25pomodori pelati5lenticchie secche15	3	4	4
pasta 35 patate 30 piselli 15 olio di oliva 3 grana 2 estratto per brodo vegetale q.b. cipolla e prezzemolo q.b. Pasta in brodo con lenticchie pasta 35 patate 25 pomodori pelati 5 lenticchie secche 15	q.b.	q.b.	q.b.
pasta 35 patate 30 piselli 15 olio di oliva 3 grana 2 estratto per brodo vegetale q.b. cipolla e prezzemolo q.b. Pasta in brodo con lenticchie pasta 35 patate 25 pomodori pelati 5 lenticchie secche 15			
patate 30 piselli 15 olio di oliva 3 grana 2 estratto per brodo vegetale q.b. cipolla e prezzemolo q.b. Pasta in brodo con lenticchie pasta 35 patate 25 pomodori pelati 5 lenticchie secche 15			
piselli 15 olio di oliva 3 grana 2 estratto per brodo vegetale q.b. cipolla e prezzemolo q.b. Pasta in brodo con lenticchie pasta 35 patate 25 pomodori pelati 5 lenticchie secche 15	40	45	50
olio di oliva 3 grana 2 estratto per brodo vegetale q.b. cipolla e prezzemolo q.b. Pasta in brodo con lenticchie pasta 35 patate 25 pomodori pelati 5 lenticchie secche 15	35	40	40
grana 2 estratto per brodo vegetale q.b. cipolla e prezzemolo q.b. Pasta in brodo con lenticchie pasta 35 patate 25 pomodori pelati 5 lenticchie secche 15	20	25	30
estratto per brodo vegetale q.b. cipolla e prezzemolo q.b. Pasta in brodo con lenticchie pasta 35 patate 25 pomodori pelati 5 lenticchie secche 15	3	4	4
cipolla e prezzemolo q.b. Pasta in brodo con lenticchie pasta 35 patate 25 pomodori pelati 5 lenticchie secche 15	3	4	4
Pasta in brodo con lenticchie pasta 35 patate 25 pomodori pelati 5 lenticchie secche 15	q.b.	q.b.	q.b.
pasta35patate25pomodori pelati5lenticchie secche15	4.5.	q.b.	q.b.
pasta35patate25pomodori pelati5lenticchie secche15	q.b.		
patate 25 pomodori pelati 5 lenticchie secche 15			
pomodori pelati 5 Ienticchie secche 15	q.b.	45	50
lenticchie secche 15	q.b. 40	45	
	q.b. 40 30	35	35
CONTROL COLVE	q.b. 40 30 6	35 6	8
	q.b. 40 30 6 18	35 6 20	8 25
estratto per brodo vegetale q.b.	q.b. 40 30 6 18 4	35 6 20 5	8 25 6
sedano, carote, cipolle q.b.	q.b. 40 30 6 18 4 q.b.	35 6 20 5 q.b.	8 25 6 q.b.
Minestra di ceci	q.b. 40 30 6 18 4	35 6 20 5	8 25 6
pasta 25	q.b. 40 30 6 18 4 q.b.	35 6 20 5 q.b.	8 25 6 q.b.
ceci 25	q.b. 40 30 6 18 4 q.b. q.b.	35 6 20 5 q.b. q.b.	8 25 6 q.b. q.b.
olio di oliva 3	q.b. 40 30 6 18 4 q.b. q.b.	35 6 20 5 q.b. q.b.	8 25 6 q.b. q.b.
rosmarino, aglio, pomodori pelati q.b.	q.b. 40 30 6 18 4 q.b. q.b.	35 6 20 5 q.b. q.b.	8 25 6 q.b. q.b.

CDEME E DACCATI				
CREME E PASSATI	infanzia	primaria	secondaria	adulti
Passato di verdura con crostini				
crostini di pane	45	50	55	55
patate	60	60	60	70
verdure miste	44	45	61	62
olio di oliva	3	3	4	4
grana	3	3	4	4
estratto per brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
estratto per brodo vegetale	4.0.	4.0.	4.0.	q.b.
Passato di verdura				
pasta o	35	40	45	50
riso	30	35	40	45
patate	60	60	60	70
verdure miste	44	45	61	62
olio di oliva	3	3	4	4
grana	3	3	4	4
estratto per brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
·	,	•		'
Passato lenticchie con crostini				
crostini di pane	35	40	45	50
patate	25	30	35	35
pomodori pelati	5	6	6	8
lenticchie secche	15	18	20	25
olio di oliva	4	5	6	6
estratto per brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
sedano, carote, cipolle	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Passato di verdura con orzo				
orzo perlato	25	30	35	40
carote	10	15	20	20
biete	10	10	15	15
patate	25	30	40	45
pomodori pelati	15	15	20	20
zucchine	15	15	20	20
sedano, prezzemolo, cipolle	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
olio di oliva	3	4	5	5
grana	3	3	4	4
estratto per brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	4	4	4.4.	-1
Crema di fagioli				
pasta	25	30	35	45
oppure pane per crostini	35	40	45	50
patate	30	35	40	45
fagioli surgelati	40	50	60	80
olio di oliva	4	5	6	6
sedano, carote, cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Crema di legumi con crostini				
crostini di pane	35	40	45	50
legumi secchi	25	30	35	40
olio di oliva	4	5	6	6
one di enva			Ŭ	
Crema di ceci con pasta o crostini				
pasta	20	25	30	35
oppure crostini di pane	30	40	45	50
ceci	20	25	30	35
patate	25	30	35	35
olio di oliva	4	5	6	6
aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
pomodori pelati	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	•	•		,
Crema di patate e carote				
pasta	25	30	35	45
oppure crostini di pane	35	40	45	50
patate	60	65	70	75
carote	40	40	45	45
olio di oliva	4	5	6	6
grana	3	3	4	4
sedano, cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
estratto per brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
MINECIDE				
MINESTRE	infanzia	primaria	secondaria	adulti
MINESIKE	infanzia	primaria	secondaria	<u>adulti</u>
	infanzia	primaria	secondaria	adulti
Pastina in brodo				
Pastina in brodo pasta	40	50	55	60
Pastina in brodo pasta burro	40	50	55 4	60
Pastina in brodo pasta burro grana	40 3 4	50 3 4	55 4 5	60 4 5
Pastina in brodo pasta burro	40	50	55 4	60
Pastina in brodo pasta burro grana estratto per brodo vegetale	40 3 4	50 3 4	55 4 5	60 4 5
Pastina in brodo pasta burro grana estratto per brodo vegetale Pasta in brodo con patate	40 3 4 q.b.	50 3 4 q.b.	55 4 5 q.b.	60 4 5 q.b.
Pastina in brodo pasta burro grana estratto per brodo vegetale Pasta in brodo con patate pasta	40 3 4 q.b.	50 3 4 q.b.	55 4 5 q.b.	60 4 5 q.b.
Pastina in brodo pasta burro grana estratto per brodo vegetale Pasta in brodo con patate pasta patate	40 3 4 q.b.	50 3 4 q.b.	55 4 5 q.b. 45 60	60 4 5 q.b.
Pastina in brodo pasta burro grana estratto per brodo vegetale Pasta in brodo con patate pasta patate sedano, carote,cipolle	40 3 4 q.b. 35 50 q.b.	50 3 4 q.b. 40 50 q.b.	55 4 5 q.b. 45 60 q.b.	60 4 5 q.b.
Pastina in brodo pasta burro grana estratto per brodo vegetale Pasta in brodo con patate pasta patate sedano, carote,cipolle olio di oliva	40 3 4 q.b. 35 50 q.b. 3	50 3 4 q.b. 40 50 q.b. 4	55 4 5 q.b. 45 60	60 4 5 q.b.
Pastina in brodo pasta burro grana estratto per brodo vegetale Pasta in brodo con patate pasta patate sedano, carote,cipolle olio di oliva grana	40 3 4 q.b. 35 50 q.b. 3	50 3 4 q.b. 40 50 q.b. 4	55 4 5 q.b. 45 60 q.b. 5	55 q.b. 55 60 q.b. 5
Pastina in brodo pasta burro grana estratto per brodo vegetale Pasta in brodo con patate pasta patate sedano, carote,cipolle olio di oliva	40 3 4 q.b. 35 50 q.b. 3	50 3 4 q.b. 40 50 q.b. 4	55 4 5 q.b. 45 60 q.b. 5	60 4 5 q.b. 55 60 q.b. 5
Pastina in brodo pasta burro grana estratto per brodo vegetale Pasta in brodo con patate pasta patate sedano, carote,cipolle olio di oliva grana	40 3 4 q.b. 35 50 q.b. 3	50 3 4 q.b. 40 50 q.b. 4	55 4 5 q.b. 45 60 q.b. 5	55 q.b. 55 60 q.b. 5
Pastina in brodo pasta burro grana estratto per brodo vegetale Pasta in brodo con patate pasta patate sedano, carote,cipolle olio di oliva grana estratto per brodo vegetale	40 3 4 q.b. 35 50 q.b. 3	50 3 4 q.b. 40 50 q.b. 4	55 4 5 q.b. 45 60 q.b. 5	55 q.b. 55 60 q.b. 5
Pastina in brodo pasta burro grana estratto per brodo vegetale Pasta in brodo con patate pasta patate sedano, carote,cipolle olio di oliva grana estratto per brodo vegetale Riso in brodo con patate e prezzemolo	40 3 4 q.b. 35 50 q.b. 3 q.b.	50 3 4 q.b. 40 50 q.b. 4 3 q.b.	55 4 5 q.b. 45 60 q.b. 5 4 q.b.	60 4 5 q.b. 55 60 q.b. 5 4 q.b.
Pastina in brodo pasta burro grana estratto per brodo vegetale Pasta in brodo con patate pasta patate sedano, carote,cipolle olio di oliva grana estratto per brodo vegetale Riso in brodo con patate e prezzemolo riso	40 3 4 q.b. 35 50 q.b. 3 q.b.	50 3 4 q.b. 40 50 q.b. 4 3 q.b.	55 4 5 q.b. 45 60 q.b. 5 4 q.b.	60 4 5 q.b. 55 60 q.b. 5 4 q.b.
Pastina in brodo pasta burro grana estratto per brodo vegetale Pasta in brodo con patate pasta patate sedano, carote,cipolle olio di oliva grana estratto per brodo vegetale Riso in brodo con patate e prezzemolo riso patate	40 3 4 q.b. 35 50 q.b. 3 q.b.	50 3 4 q.b. 40 50 q.b. 4 3 q.b.	55 4 5 q.b. 45 60 q.b. 5 4 q.b.	60 4 5 q.b. 55 60 q.b. 5 4 q.b.
Pastina in brodo pasta burro grana estratto per brodo vegetale Pasta in brodo con patate pasta patate sedano, carote,cipolle olio di oliva grana estratto per brodo vegetale Riso in brodo con patate e prezzemolo riso patate burro	40 3 4 q.b. 35 50 q.b. 3 q.b. 35 30 3	50 3 4 q.b. 40 50 q.b. 4 3 q.b.	55 4 5 q.b. 45 60 q.b. 5 4 q.b. 45 40 4	60 4 5 q.b. 55 60 q.b. 5 4 q.b.
Pastina in brodo pasta burro grana estratto per brodo vegetale Pasta in brodo con patate pasta patate sedano, carote,cipolle olio di oliva grana estratto per brodo vegetale Riso in brodo con patate e prezzemolo riso patate burro grana	40 3 4 q.b. 35 50 q.b. 3 3 q.b. 35 30 33 3	50 3 4 q.b. 40 50 q.b. 4 3 q.b. 40 35 3	55 4 5 q.b. 45 60 q.b. 5 4 q.b. 45 40 4	60 4 5 q.b. 55 60 q.b. 5 4 q.b.
Pastina in brodo pasta burro grana estratto per brodo vegetale Pasta in brodo con patate pasta patate sedano, carote,cipolle olio di oliva grana estratto per brodo vegetale Riso in brodo con patate e prezzemolo riso patate burro grana estratto per brodo vegetale	40 3 4 q.b. 35 50 q.b. 3 3 q.b. 35 30 3 3 q.b.	50 3 4 q.b. 40 50 q.b. 4 3 q.b. 40 35 3 q.b.	55 4 5 q.b. 45 60 q.b. 5 4 q.b. 45 40 4 4 4 q.b.	60 4 5 q.b. 55 60 q.b. 5 4 q.b.

Piatti "S	peciali"			
POLENTA CON	infanzia	primaria	secondaria	adulti
Polenta con carne				
farina di mais per polenta	80	100	100	120
Polenta con pesce				
farina di mais per polenta	80	100	100	120
Polenta concia				
polenta	80	100	100	120
ragù di carne di vitellone	40	60	60	80
mozzarella passata di pomodoro	10 50	15 60	20 70	25 80
olio di oliva	5	6	70	8
FOCACCE E CROSTONI DI PANE	infanzia	primaria	secondaria	adulti
Focaccia al pomodoro				
pasta di pane	110	140	180	190
pomodorini	100	120	120	120
olio extravergine di oliva	10	12	16	16
origano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Crostoni di pane al pomodoro				
pane	50	80	80	80
pomodori olio extravergine di oliva	80 6	110 9	110 10	110 10
origano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Grigano	4.5.	9.5.	4.5.	4.5.
PIZZE E TORTINI	infanzia	primaria	secondaria	adulti
Pizza al prosciutto e mozzarella				
pasta di pane	110	140	180	190
mozzarella	35	45	55	65
prosciutto cotto	25	35	40	40
pomodori pelati	70	80	90	90
olio extravergine di oliva	10	12	16	16
origano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pizza margherita				
pasta di pane	110	140	180	190
mozzarella	50	65	75	75
pomodori pelati	70	80	90	90
olio extravergine di oliva	10	12	16	16

Torta di patate				
-	160	100	200	220
patate	160	180	200	230
caciocavallo	20	25	30	40
uova	15	20	25	30
grana	5	7	9	10
pane grattugiato	5	7	9	10
olio di oliva	4	5	6	8
Timballo di patate	1.50	400	200	220
patate	160	180	200	230
prosciutto cotto	20	30	40	40
uova	10	15	15	20
scamorza .	10	15	15	20
burro	4	5	5	6
grana	4	5	5	6
latte, pane grattugiato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Timballo di ricotta e patate				
patate	160	180	200	230
ricotta	40	50	60	70
uova	10	15	15	20
burro	4	5	5	6
grana	4	5	5	6
latte, pane grattugiato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
TORTE SALATE CON VERDURE	infonzio			
A	infanzia	primaria	secondaria	adulti
	IIIIdiizid	primaria	secondaria	aduiti
	IIIIdiizid	primaria	secondaria	aduiti
Tortino verde				
Tortino verde biete	100	120	140	150
Tortino verde biete patate	100 70	120 100	140 110	150 120
Tortino verde biete patate grana	100 70 2	120 100 3	140 110 4	150 120 5
Tortino verde biete patate grana asiago o italico	100 70 2 25	120 100 3 30	140 110 4 40	150 120 5 50
Tortino verde biete patate grana asiago o italico uova	100 70 2 25 20	120 100 3 30 25	140 110 4 40 30	150 120 5 50 30
Tortino verde biete patate grana asiago o italico	100 70 2 25	120 100 3 30	140 110 4 40	150 120 5 50
Tortino verde biete patate grana asiago o italico uova olio di oliva	100 70 2 25 20	120 100 3 30 25	140 110 4 40 30	150 120 5 50 30
Tortino verde biete patate grana asiago o italico uova olio di oliva Torta salata	100 70 2 25 20 2	120 100 3 30 25 2	140 110 4 40 30 3	150 120 5 50 30 3
Tortino verde biete patate grana asiago o italico uova olio di oliva Torta salata pasta da pane	100 70 2 25 20 2	120 100 3 30 25 2	140 110 4 40 30 3	150 120 5 50 30 3
Tortino verde biete patate grana asiago o italico uova olio di oliva Torta salata pasta da pane erbette o spinaci	100 70 2 25 20 2	120 100 3 30 25 2	140 110 4 40 30 3 3	150 120 5 50 30 3 150 230
Tortino verde biete patate grana asiago o italico uova olio di oliva Torta salata pasta da pane erbette o spinaci prosciutto cotto	100 70 2 25 20 2 100 200 20	120 100 3 30 25 2 120 210 30	140 110 4 40 30 3 3	150 120 5 50 30 3 150 230 50
Tortino verde biete patate grana asiago o italico uova olio di oliva Torta salata pasta da pane erbette o spinaci prosciutto cotto fontina	100 70 2 25 20 2 100 200 20 10	120 100 3 30 25 2 120 210 30 15	140 110 4 40 30 3 3 130 220 40 15	150 120 5 50 30 3 150 230 50 20
Tortino verde biete patate grana asiago o italico uova olio di oliva Torta salata pasta da pane erbette o spinaci prosciutto cotto fontina uova	100 70 2 25 20 2 100 200 20 10	120 100 3 30 25 2 120 210 30 15 15	140 110 4 40 30 3 130 220 40 15 15	150 120 5 50 30 3 150 230 50 20 20
Tortino verde biete patate grana asiago o italico uova olio di oliva Torta salata pasta da pane erbette o spinaci prosciutto cotto fontina	100 70 2 25 20 2 100 200 20 10	120 100 3 30 25 2 120 210 30 15	140 110 4 40 30 3 3 130 220 40 15	150 120 5 50 30 3 150 230 50 20
Tortino verde biete patate grana asiago o italico uova olio di oliva Torta salata pasta da pane erbette o spinaci prosciutto cotto fontina uova	100 70 2 25 20 2 100 200 20 10	120 100 3 30 25 2 120 210 30 15 15	140 110 4 40 30 3 130 220 40 15 15	150 120 5 50 30 3 150 230 50 20 20
Tortino verde biete patate grana asiago o italico uova olio di oliva Torta salata pasta da pane erbette o spinaci prosciutto cotto fontina uova	100 70 2 25 20 2 100 200 20 10	120 100 3 30 25 2 120 210 30 15 15	140 110 4 40 30 3 130 220 40 15 15	150 120 5 50 30 3 150 230 50 20 20
Tortino verde biete patate grana asiago o italico uova olio di oliva Torta salata pasta da pane erbette o spinaci prosciutto cotto fontina uova	100 70 2 25 20 2 100 200 20 10	120 100 3 30 25 2 120 210 30 15 15	140 110 4 40 30 3 130 220 40 15 15	150 120 5 50 30 3 150 230 50 20 20

Torta ai carciofi				
pasta sfoglia	****	60	70	80
carciofi	****	100	120	130
ricotta	****	40	50	60
olio di oliva	****	6	7	10
uova	****	30	40	45
	****	10	12	15
grana limone, aglio e prezzemolo	***	q.b.		q.b.
innone, agno e prezzemolo		ų.υ. 	q.b.	Ψ. υ.
Polpettone goloso				
zucchine	100	110	120	130
patate	50	60	80	90
grana	15	20	20	25
uova	20	25	30	35
olio di oliva	6	7	8	10
pane grattugiato	10	15	15	20
prezzemolo, maggiorana	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
aglio, cipolla, noce moscata	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
agilo, cipolia, floce moscata	4.5.	4.5.	4.0.	4.0.
Torta con verdure				
pasta sfoglia	50	60	70	80
zucchine	100	120	130	150
piselli	20	25	30	35
ricotta	30	35	40	40
olio di oliva	6	7	8	10
uova	30	35	40	45
grana	10	12	13	14
cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Torta spinaci e mozzarella				
pasta sfoglia	50	60	70	80
spinaci	150	200	220	250
mozzarella	30	40	50	60
grana	10	12	15	20
olio di oliva	5	6	8	10
aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Tarabara di La di La				
Tortino di lenticchie	20	40	FO	F0
lenticchie secche	30	40	50	50
patate	30	40	50	50
asiago	40	50	50	60
olio di oliva	4	5	6	6
uova	10	12	15	15
grana	10	15	20	20
cipolla, sedano, carote	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
pane grattugiato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Secondi piatti di carne				
POLLAME	infanzia	primaria	secondaria	adulti
Cotoletta di tacchino o di pollo				
petto di pollo o fesa di tacchino	70	80	100	140
olio di oliva	7	7	9	10
latte	10	12	18	18
pane grattugiato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
uovo	3	5	6	6
Para di kanakina indiana				
Fesa di tacchino julienne	70		100	1.10
fesa di tacchino	70	80	100	140
olio di oliva	6	6	8	10
latte	5	6	9	9
pane grattugiato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
uovo	3	5	6	6
Avvecte di trachine all'avanzia				
Arrosto di tacchino all'arancia	70	00	100	140
fesa di tacchino	70	80	100	140
olio di oliva	4	5	7	7
succo di arancia	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Arrosto di tacchino al latte				
fesa di tacchino	70	80	100	140
latte	15			
olio di oliva	4	20 5	25 7	30 7
olio di oliva	4	3	 	/
Petto di pollo agli aromi				
petto di pollo	70	80	100	140
olio di oliva	4	5	7	7
aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	4.5.	9.5.	4.5.	4.6.
Petto di pollo al limone				
petto di pollo	70	80	100	140
olio di oliva	4	5	7	7
succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	1	4.2.	4.5.	4
Bocconcini di pollo al limone				
petto di pollo	70	80	100	140
olio di oliva	4	5	7	8
succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
farina	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	-1 -			1
Bocconcini di pollo alle mandorle				
petto di pollo	70	80	100	140
olio di oliva	4	5	7	8
mandorle a lamelle	15	20	20	25
succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
farina	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	4.5.	4.5.	4.5.	4.01

Passansini di nalla grativati				
Bocconcini di pollo gratinati	70	00	100	140
petto di pollo olio di oliva	70	80 5	100 7	140
				8 a b
buccia e succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
salvia e rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
pane grattugiato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Bocconcini di pollo alle verdure				
petto di pollo	70	80	100	140
olio di oliva	3	4	5	6
pomodori pelati	15	20	25	30
cipolle, sedano, carote	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	9.2.	9.5.	9.2.	9.2.
Bocconcini alle olive				
petto di pollo o di tacchino	70	80	100	140
olio di oliva	4	5	7	8
olive nere	15	20	20	25
salsa di pomodoro, cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Cosce di pollo al forno				
cosce di pollo (peso lordo)	130	150	230	260
aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
MAIALE	infanzia	primaria	secondaria	adulti
Arrosto di lonza				
Arrosto di Ionza	80	90	100	140
lonza di maiale	80	90	100	140
lonza di maiale olio di oliva	3	3	4	5
lonza di maiale	1			
lonza di maiale olio di oliva aromi	3	3	4	5
lonza di maiale olio di oliva aromi Lonza impanata	3 q.b.	3 q.b.	4 q.b.	5 q.b.
lonza di maiale olio di oliva aromi Lonza impanata lonza di maiale	3	3	4 q.b.	5
lonza di maiale olio di oliva aromi Lonza impanata lonza di maiale olio di oliva	3 q.b. 70 7	3 q.b.	4 q.b.	5 q.b.
lonza di maiale olio di oliva aromi Lonza impanata lonza di maiale olio di oliva latte	3 q.b. 70 7 5	3 q.b. 80 7 6	4 q.b. 100 9	5 q.b. 140 10 9
lonza di maiale olio di oliva aromi Lonza impanata lonza di maiale olio di oliva	3 q.b. 70 7	3 q.b. 80 7	4 q.b.	5 q.b. 140 10
lonza di maiale olio di oliva aromi Lonza impanata lonza di maiale olio di oliva latte pane grattugiato	3 q.b. 70 7 5 q.b.	3 q.b. 80 7 6 q.b.	4 q.b. 100 9 9 q.b.	5 q.b. 140 10 9 q.b.
lonza di maiale olio di oliva aromi Lonza impanata lonza di maiale olio di oliva latte pane grattugiato	3 q.b. 70 7 5 q.b.	3 q.b. 80 7 6 q.b.	4 q.b. 100 9 9 q.b.	5 q.b. 140 10 9 q.b.
lonza di maiale olio di oliva aromi Lonza impanata lonza di maiale olio di oliva latte pane grattugiato uovo	3 q.b. 70 7 5 q.b.	3 q.b. 80 7 6 q.b.	4 q.b. 100 9 9 q.b.	5 q.b. 140 10 9 q.b.
lonza di maiale olio di oliva aromi Lonza impanata lonza di maiale olio di oliva latte pane grattugiato uovo Arrosto di lonza al latte	3 q.b. 70 7 5 q.b.	3 q.b. 80 7 6 q.b.	4 q.b. 100 9 9 q.b. 6	5 q.b. 140 10 9 q.b. 6
lonza di maiale olio di oliva aromi Lonza impanata lonza di maiale olio di oliva latte pane grattugiato uovo Arrosto di lonza al latte lonza di maiale	3 q.b. 70 7 5 q.b. 3	3 q.b. 80 7 6 q.b. 5	4 q.b. 100 9 9 q.b. 6	5 q.b. 140 10 9 q.b. 6
lonza di maiale olio di oliva aromi Lonza impanata lonza di maiale olio di oliva latte pane grattugiato uovo Arrosto di lonza al latte lonza di maiale latte olio di oliva	3 q.b. 70 7 5 q.b. 3	3 q.b. 80 7 6 q.b. 5	4 q.b. 100 9 q.b. 6	5 q.b. 140 10 9 q.b. 6
lonza di maiale olio di oliva aromi Lonza impanata lonza di maiale olio di oliva latte pane grattugiato uovo Arrosto di lonza al latte lonza di maiale latte olio di oliva Fettine di lonza con prosciutto e	3 q.b. 70 7 5 q.b. 3	3 q.b. 80 7 6 q.b. 5	4 q.b. 100 9 q.b. 6	5 q.b. 140 10 9 q.b. 6
lonza di maiale olio di oliva aromi Lonza impanata lonza di maiale olio di oliva latte pane grattugiato uovo Arrosto di lonza al latte lonza di maiale latte olio di oliva Fettine di lonza con prosciutto e formaggio	3 q.b. 70 7 5 q.b. 3	3 q.b. 80 7 6 q.b. 5	4 q.b. 100 9 q.b. 6	5 q.b. 140 10 9 q.b. 6 140 30 7
lonza di maiale olio di oliva aromi Lonza impanata lonza di maiale olio di oliva latte pane grattugiato uovo Arrosto di lonza al latte lonza di maiale latte olio di oliva Fettine di lonza con prosciutto e formaggio lonza di maiale	3 q.b. 70 7 5 q.b. 3 70 15 4	3 q.b. 80 7 6 q.b. 5	4 q.b. 100 9 9 q.b. 6 100 25 7	5 q.b. 140 10 9 q.b. 6 140 30 7
lonza di maiale olio di oliva aromi Lonza impanata lonza di maiale olio di oliva latte pane grattugiato uovo Arrosto di lonza al latte lonza di maiale latte olio di oliva Fettine di lonza con prosciutto e formaggio lonza di maiale prosciutto cotto	3 q.b. 70 7 5 q.b. 3 70 15 4	3 q.b. 80 7 6 q.b. 5	4 q.b. 100 9 9 q.b. 6 100 25 7	5 q.b. 140 10 9 q.b. 6 140 30 7
lonza di maiale olio di oliva aromi Lonza impanata lonza di maiale olio di oliva latte pane grattugiato uovo Arrosto di lonza al latte lonza di maiale latte olio di oliva Fettine di lonza con prosciutto e formaggio lonza di maiale prosciutto cotto formaggio tipo fontina a fette	3 q.b. 70 7 5 q.b. 3 70 15 4	3 q.b. 80 7 6 q.b. 5 80 20 5	4 q.b. 100 9 9 q.b. 6 100 25 7	5 q.b. 140 10 9 q.b. 6 140 30 7
lonza di maiale olio di oliva aromi Lonza impanata lonza di maiale olio di oliva latte pane grattugiato uovo Arrosto di lonza al latte lonza di maiale latte olio di oliva Fettine di lonza con prosciutto e formaggio lonza di maiale prosciutto cotto	3 q.b. 70 7 5 q.b. 3 70 15 4	3 q.b. 80 7 6 q.b. 5	4 q.b. 100 9 9 q.b. 6 100 25 7	5 q.b. 140 10 9 q.b. 6 140 30 7
lonza di maiale olio di oliva aromi Lonza impanata lonza di maiale olio di oliva latte pane grattugiato uovo Arrosto di lonza al latte lonza di maiale latte olio di oliva Fettine di lonza con prosciutto e formaggio lonza di maiale prosciutto cotto formaggio tipo fontina a fette	3 q.b. 70 7 5 q.b. 3 70 15 4	3 q.b. 80 7 6 q.b. 5 80 20 5	4 q.b. 100 9 9 q.b. 6 100 25 7	5 q.b. 140 10 9 q.b. 6 140 30 7
lonza di maiale olio di oliva aromi Lonza impanata lonza di maiale olio di oliva latte pane grattugiato uovo Arrosto di lonza al latte lonza di maiale latte olio di oliva Fettine di lonza con prosciutto e formaggio lonza di maiale prosciutto cotto formaggio tipo fontina a fette	3 q.b. 70 7 5 q.b. 3 70 15 4	3 q.b. 80 7 6 q.b. 5 80 20 5	4 q.b. 100 9 9 q.b. 6 100 25 7	5 q.b. 140 10 9 q.b. 6 140 30 7

BOVINO	infanzia	primaria	secondaria	adulti
		,		
Carne alla pizzaiola				
carne di vitellone	70	80	100	120
pomodori pelati	20	20	25	30
olio d'oliva	2	2	3	5
origano, cipolla o aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Stracotto al pomodoro				
carne di vitellone	80	90	100	140
pomodori pelati	20	25	30	40
olio d'oliva	2	2	3	5
cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Spezzatino				
carne di vitellone	100	110	120	140
olio d'oliva	2	2	3	5
pomodori pelati	15	20	20	25
cipolla, sedano, carota	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
o.po.nay ocaa.noy oa. oca	9.5.	9.5.	9.2.	9.2.
Spezzatino alle verdure				
carne di vitellone	100	110	120	140
olio d'oliva	2	2	3	5
cipolla, sedano, carota	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Polpettine				
carne di vitellone tritata	60	70	80	120
grana	2	3	4	4
prosciutto cotto	10	12	20	20
uovo	15	15	25	25
olio di oliva	4	5	6	6
prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
pane	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
latte	4	4	4	4
Hamburger				
carne di vitellone tritata	70	90	100	120
olio di oliva	4	5	6	6
prezzemolo, cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Bruscitt				
carne di vitellone tritata	70	90	100	120
pomodori pelati	15	20	20	25
olio di oliva	3	3	4	5
cipolla, sedano, carota	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	۹۰~۱	4.~.	4.~,	-1·~·
Brasato				
carne di vitellone tritata	80	90	100	140
pomodori pelati	10	15	20	20
olio d'oliva	2	2	3	5
cipolla, sedano, carota	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Bollito				
carne di vitellone	80	90	100	140
estratto per brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
cipolla, sedano, carota	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Arrosto di vitellone				
carne di vitellone	80	90	100	140
olio d'oliva	3	3	4	5
aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Arrosto di vitello				
carne di vitello	90	100	120	140
olio d'oliva	3	3	4	5
aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Fettine alla valdostana				
carne di vitello	60	70	80	100
prosciutto cotto	6	8	10	10
formaggio tipo fontina a fette	10	10	15	15
olio di oliva	4	5	6	7
Scaloppine al limone				
carne di vitello	60	70	80	100
olio di oliva	4	5	7	8
succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
farina	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Secondi pi	<u>atti di pe</u>	sce		
FILETTI	infanzia	primaria	secondaria	adulti
111111	IIIIaiizia	primana	Secondaria	auuiti
Pesce gratinato al forno				
filetti di pesce	85	95	120	140
olio di oliva	5	6	7	8
pane grattugiato, aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pesce al limone				
filetti di pesce	85	95	120	140
olio di oliva	5	6	7	8
succo di limone, aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Cotoletta di pesce al forno				
filetti di pesce	80	90	110	140
olio di oliva	7	7	9	10
latte	5	6	9	9
pane grattugiato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
uovo	3	5	6	6
				_
Pesce al cartoccio				
filetti di pesce	85	95	120	140
pomodori a pezzi	40	50	60	70
capperi, olive, prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
olio di oliva	3	4	5	6
TRANCT				
TRANCI	infanzia	primaria	secondaria	adulti
Trancio di pesce al forno				
pesce in tranci	85	95	120	140
olio di oliva	3	4	5	6
aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Trancio di pesce gratinato				
pesce in tranci	85	95	120	140
olio di oliva	5	6	7	7
pane grattugiato, uova, latte	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Trancio di pesce alla pizzaiola				
pesce in tranci	85	95	120	140
pomodori pelati	20	20	25	30
olio di oliva	3	4	5	6
olive, origano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Trancio di pesce in umido				
pesce in tranci	85	95	120	140
olio di oliva	3	4	5	6

PESCI E MOLLUSCHI	infanzia	primaria	secondaria	adulti
Polpettine di pesce				
filetti di platessa	65	75	100	120
olio di oliva	4	5	6	6
uovo	6	8	9	10
grana	2	3	3	4
patate	30	36	45	60
limone e prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Anelli di calamari in umido	120	450	200	200
anelli di calamari	130	150	200	300
pomodori pelati	10	15	20	20
olio di oliva	5	6	7	8
sedano, carota, cipolla, prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Polpette di pesce in umido				
pesce	65	75	100	120
patate	30	35	45	60
pomodori pelati	20	20	25	30
olio di oliva	3	4	5	6
uova	6	8	9	10
pane grattugiato, prezzemolo, latte	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Seppie con piselli				
seppie	130	150	200	300
piselli	50	60	70	80
pomodori pelati	10	15	20	20
olio di oliva	5	6	7	8
prezzemolo,aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Padellata di pesce con verdure				
nasello o merluzzo filetti a pezzetti	45	50	65	70
calamari e/o polipetti	45	50	65	70
carote	10	15	20	25
piselli	10	20	30	40
patate	30	40	50	60
peperoni dolci	30	40	50	60
olio di oliva	5	6	7	8
pomodori pelati	15	15	15	20
prezzemolo,aglio, cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
				-
Bastoncini di pesce al forno				
bastoncini di pesce	75	125	125	150
olio di oliva	5	6	6	7
Filetti di tonno	F2	60	60	0.0
Tonno (peso sgocciolato)	50	60	60	90





Secondi piatti a base di uova						
FRITTATE E UOVA	infanzia	primaria	secondaria	adulti		
	munzia	primaria	Secondaria	uuun		
Datala di fuittata						
Rotolo di frittata uovo	50	70	90	100		
grana	2	3	5	5		
olio di oliva	3	4	5	5		
latte	6	7	9	9		
prosciutto cotto	10	15	20	20		
asiago o caciocavallo	10	10	20	15		
asiago o caciocavallo	10	10	20	13		
Frittata al formaggio						
uovo	60	90	120	120		
grana	6	8	10	12		
olio di oliva	3	4	4	5		
latte	10	12	14	14		
prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		
Frittata al prosciutto	FF	75	O.E.	105		
uovo	55 2	75 3	95 3	105 5		
grana	15	20	20	25		
prosciutto cotto	3	4	4	5		
olio di oliva	6	7	9	9		
prezzemolo prezzemolo						
prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		
Frittata alle verdure						
uovo	50	70	90	100		
grana	2	3	3	5		
verdure tipo carciofi o zucchine	15	20	20	25		
olio di oliva	3	4	4	5		
latte	6	7	9	9		
prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		
Frittata al pomodoro						
uovo	60	90	120	120		
grana	3	4	4	6		
pomodoro	15	20	20	30		
olio di oliva	3	4	4	5		
origano o basilico	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		
Frittata alle patate						
uovo	50	70	90	100		
grana	3	4	4	6		
patate	30	35	40	60		
olio di oliva	3	4	4	5		
latte	10	15	20	20		
prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		





Frittata ai sapori dell'orto				
uovo	50	70	90	100
grana	2	3	3	5
verdure (carote, patate, piselli)	30	35	40	50
olio di oliva	5	6	7	7
prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
prezzemoro	4.5.	4.5.	4.5.	4.5.
Frittata alle patate e carote				
uovo	50	70	90	100
grana	3	4	4	6
patate	20	25	30	40
carote	10	10	10	10
olio di oliva	5	6	7	7
Uova strapazzate				
uova	60	90	120	120
grana	2	3	4	4
olio di oliva	3	4	5	5
Uova al pomodoro				
uova	60	90	120	120
pomodori pelati	30	35	40	40
olio di oliva	3	4	5	5
basilico	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Uova sode				
uova	60	90	90	120

Secondi p	Secondi piatti vari					
FORMACCI						
FORMAGGI	infanzia	primaria	secondaria	adulti		
Mozzarella	65	80	90	130		
Crescenza o primo Sale	60	75	80	120		
	00	73	80	120		
Formaggini tipo quark (monoporzione)	50	50	50	50		
Parmigiano Reggiano / Grana Padano	45	50	60	80		
Asiago/Emmenthaler/Scamorza/Fontina	55	60	80	90		
Italico	60	65	85	95		
SALUMI	infanzia	primaria	secondaria	adulti		
Bresaola	****	45	60	80		
Prosciutto cotto	50	60	80	90		
Prosciutto crudo	****	45	60	80		
PIATTI INSOLITI	infanzia	primaria	secondaria	adulti		
Delinettine di vicette						
Polpettine di ricotta ricotta	60	70	100	120		
olio di oliva	4	5	7	7		
uovo	3	4	6	6		
grana	5	6	8	8		
latte, pane grattugiato, limone, prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		
Crossbotto higher a verd!						
Crocchette bianche e verdi	10		2.0			
ricotta	40	50	80	100		
ricotta spinaci	40	50	80	100		
ricotta spinaci uovo	40 3	50 4	80 6	100 6		
ricotta spinaci	40	50	80	100		
ricotta spinaci uovo grana pane grattugiato Insalata di pollo	40 3 5 q.b.	50 4 6 q.b.	80 6 8	100 6 8 q.b.		
ricotta spinaci uovo grana pane grattugiato Insalata di pollo petto di pollo	40 3 5 q.b.	50 4 6 q.b.	80 6 8 q.b.	100 6 8 q.b.		
ricotta spinaci uovo grana pane grattugiato Insalata di pollo petto di pollo lattuga	40 3 5 q.b.	50 4 6 q.b.	80 6 8 q.b. 70 40	100 6 8 q.b.		
ricotta spinaci uovo grana pane grattugiato Insalata di pollo petto di pollo lattuga pomodori	40 3 5 q.b.	50 4 6 q.b.	80 6 8 q.b. 70 40 50	100 6 8 q.b. 80 50		
ricotta spinaci uovo grana pane grattugiato Insalata di pollo petto di pollo lattuga pomodori olive nere	40 3 5 q.b. 50 20 30 5	50 4 6 q.b. 60 30 40	80 6 8 q.b. 70 40 50 15	100 6 8 q.b. 80 50 50		
ricotta spinaci uovo grana pane grattugiato Insalata di pollo petto di pollo lattuga pomodori olive nere fontina a dadini	40 3 5 q.b. 50 20 30 5	50 4 6 q.b. 60 30 40 10	80 6 8 q.b. 70 40 50 15 20	100 6 8 q.b. 80 50 50 15 25		
ricotta spinaci uovo grana pane grattugiato Insalata di pollo petto di pollo lattuga pomodori olive nere fontina a dadini olio di oliva	40 3 5 q.b. 50 20 30 5	50 4 6 q.b. 60 30 40	80 6 8 q.b. 70 40 50 15	100 6 8 q.b. 80 50 50		
ricotta spinaci uovo grana pane grattugiato Insalata di pollo petto di pollo lattuga pomodori olive nere fontina a dadini	40 3 5 q.b. 50 20 30 5	50 4 6 q.b. 60 30 40 10	80 6 8 q.b. 70 40 50 15 20	100 6 8 q.b. 80 50 50 15 25		





Caprese				
mozzarella	50	60	70	110
pomodori	50	60	70	100
olio di oliva	4	5	6	7
basilico	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	9.5.	4.5.	4.5.	9.51
Involtini di prosciutto e formaggio				
prosciutto cotto	30	40	60	60
asiago	15	15	30	30
burro	1	2	3	3
olio di oliva	1	1	2	2
salvia	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Insalata sfiziosa	at at at at			
bresaola	****	20	25	30
grana a scaglie		20	25	30
rucola	****	15	20	25
olio extra vergine di oliva		5	7	8
succo di limone	****	q.b.	q.b.	q.b.
Crocchette di patate				
patate	90	100	110	120
prosciutto cotto	15	20	25	30
asiago	10	15	15	18
uovo	15	20	30	30
grana	4	5	6	6
olio di oliva	6	7	7	8
Melanzane alla parmigiana				
melanzane	80	90	100	120
mozzarella	45	50	60	70
pomodori pelati	50	60	70	80
olio di oliva	5	6	7	8
grana	8	8	10	12
Crocchette di zucchine				
zucchine	80	100	110	120
patate	50	60	60	70
ricotta	30	35	40	40
asiago	10	15	20	20
grana	3	4	5	5
uovo	20	25	35	45
olio di oliva	7	8	8	9
prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
prezzennoio	4.0.	4.0.	4.0.	4.0.
Piselli al prosciutto				
piselli	80	100	110	120
prosciutto cotto	20	30	40	45
H:		+	+ <u>·</u> -	+





olio di oliva

Contorni				
VERDURE CRUDE	infanzia	primaria	secondaria	adulti
	manzia	pimana	Secondaria	20010
Carote in insalata				
carote	60	70	80	150
olio extra vergine di oliva	4	5	6	8
aceto o succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Finocchi in insalata				
finocchi	80	90	100	150
olio extra vergine di oliva	4	5	6	8
aceto o succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pomodori in insalata				
pomodori	100	120	150	150
olio extra vergine di oliva	4	5	6	8
origano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
aceto o succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pomodori mais e insalata				
pomodori	25	30	35	40
insalata lattuga	15	20	20	30
mais	10	15	20	30
olio extra vergine di oliva	6	7	8	10
aceto o succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Insalata				
insalata verde	40	50	60	70
olio extra vergine di oliva	4	5	6	8
aceto o succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Insalata variopinta				
insalata lattuga	15	20	20	30
insalata radicchio	10	15	15	20
carote	10	20	20	30
pomodori	20	25	25	30
olio extra vergine di oliva	6	7	8	10
aceto o succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Insalata e carote				
insalata lattuga	20	25	30	35
carote	30	35	40	70
olio extra vergine di oliva	4	5	6	8
aceto o succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Incalata o nomodori				
Insalata e pomodori insalata lattuga	20	25	30	35
pomodori	50	60	70	80
olio extra vergine di oliva	4	5	6	<u>80</u>
aceto o succo di limone				
aceto o succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Insalata mista invernale				
insalata radicchio	10	15	15	15
insalata verde	15	20	20	30
carote	20	25	30	40
finocchi	20	20	30	40
aceto o succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
olio extra vergine di oliva	5	6	8	9
Verdure da sgranocchiare		1		
misto di carote e finocchi	80	90	100	150
		1		
VERDURE COTTE E LEGUMI	infanzia	primaria	secondaria	adulti
Carote al forno				
carote	100	125	135	200
olio di oliva	5	6	7	10
grana	2	2	3	5
Piselli in umido				
piselli	70	80	95	110
olio di oliva	4	5	7	8
cipolla e prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
= 1:				
Zucchine trifolate	150	200	200	250
zucchine	150	200	200	250
olio di oliva	5	6	8	10
prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Fagiolini in insalata				
fagiolini	80	100	100	120
olio extra vergine di oliva	4	5	7	8
Fagiolini al pomodoro				
fagiolini	80	100	100	120
olio di oliva	4	5	7	8
pomodori pelati	15	20	20	25
Facialisi a setate				
ESCHOLINI A DSTSTA				
Fagiolini e patate	40	FO	F0	60
fagiolini patate	40	50 120	50 120	60 150

Misto di verdure				
patate, carote, piselli (misto)	100	110	120	200
olio di oliva	5	6	7	10
cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
pomodori pelati	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
pomodon pelati	4.5.	4.5.	4.5.	4.5.
Peperoni e patate				
peperoni dolci	****	60	70	100
patate	****	90	90	100
olio di oliva	****	7	8	9
cipolla	****	q.b.	q.b.	q.b.
Biete lessate				
biete	100	120	130	200
olio di oliva	2	3	3	5
burro	2	3	4	5
Zucchine all'olio				
zucchine	100	110	120	150
olio extra vergine di oliva	5	6	7	10
prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Peperonata				
peperoni dolci	****	130	150	160
pomodori pelati	****	30	35	40
olio di oliva	***	7	8	9
cipolla	****	q.b.	q.b.	q.b.
Pomodori gratinati				
pomodori	60	70	90	100
olio di oliva	5	7	8	9
pangrattato, prezzemolo, aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Melanzane e zucchine al forno				
melanzane e zucchine	150	200	200	220
olio di oliva	6	7	8	10
Padellata di verdure				
zucchine	30	40	40	70
melanzane	50	60	60	70
patate	70	100	100	110
pomodori pelati	15	20	20	25
olio di oliva	5	6	8	10
Verdure con besciamella		100	122	150
finocchi o cavolfiori o coste	90	100	130	150
latte	30	40	40	50
burro	3	4	5	5
grana	1	2	2	3

PATATE	infanzia	primaria	secondaria	adulti
Patate in insalata				
patate	120	130	150	180
olio extra vergine di oliva	7	8	10	12
prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Purè di patate				
patate	140	150	180	200
latte	20	20	25	25
burro	4	5	6	6
grana	2	2	3	3
Patate al forno				
patate	130	150	180	200
olio di oliva	6	7	9	10
aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Purè di patate e carote				
carote	40	45	60	70
patate	100	105	120	130
latte	20	20	25	25
burro	4	5	6	6
grana	2	2	3	3
	_			

PANE	infanzia	primaria	secondaria	adult
Pane comune	40	55	75	80
	10	33	, 3	
FRUTTA	infanzia	primaria	secondaria	adult
Frutta di stagione		<u> </u> da 100 a 15		
Macedonia				
rutta fresca varia	100	120	130	150
zucchero	4	5	5	6
succo di limone e di arancia	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Frutta sciroppata	110	130	140	160
Succo di frutta	200	200	200	200
Passata di frutta (no zuccheri agg)	100	100	100	100
DESSERT A FINE PASTO	infanzia	primaria	secondaria	adult
DESSERT A TINE I ASTO	IIII al IZIa	ринана	Secondaria	auuiti
Budino al cioccolato o alla vaniglia	da 125 a 150 grammi			
(a seconda della confezione)		ua 125 a 13	grannin	
(a seconda dena confezione)				
Yogurt alla frutta		da 125 a 15	0 grammi	
(a seconda della confezione)				
Gelato confezionato	da 50 a 80 grammi			
(a seconda della confezione)			gramm	
SPUNTINO DELLA MATTINA	infanzia	primaria	secondaria	adult
Frutta di stagione	da 10	 00 a 150 gra	ammi	****
		J. J. J. V		
Yogurt alla frutta	da 12	25 a 150 gra	mmi	****
(a seconda della confezione)				
Yogurt alla frutta (da bere)	da 9	 0 a 150 gra	mmi	***
(a seconda della confezione)				
Piccotti cocchi	ء ـ لــ) DE n. 40. ======		****
Biscotti secchi	aa 2	<u>25 a 40 gran</u>	11111	<u> </u>

Crackers	da	25 a 40 grar	mmi	****
(a seconda della confezione)				
Passata di frutta (no zuccheri agg)	100	100	100	****
Succo di frutta	200	200	200	****
Culturalist		25 40		ale ale ale ale
Grissini (a secondo della conferiena)	da 25 a 40 grammi		mmi	****
(a seconda della confezione)				
Schiacciatine	da	 30 a 40 grar	nmi	****
(a seconda della confezione)				
MERENDA POMERIDIANA	infanzia	primaria	secondaria	adulti
Frutta di stagione	da 100	a 150 gr	***	****
Latte con i cereali				
latte fresco	100	150	****	****
corn-flakes	25	30	****	****
				_
Pane e marmellata				
pane	30	30	****	****
marmellata (monoporzione)	25	25	****	****
Budino al cioccolato o alla vaniglia	da 125 a 150 gr ****		****	
(a seconda della confezione)				
Yogurt alla frutta	da 125	a 150 gr	****	****
(a seconda della confezione)				
Gelato confezionato	da 50	a 80 gr	****	****
(a seconda della confezione)				
Succo di frutta con biscotti				
succo di frutta	200	200	****	****
biscotti secchi	25	25	****	****
Pane e cioccolato fondente				
pane	30	30	****	****
cioccolato fondente	20	20	****	****
Fette biscottate con miele				
fette biscottate	15	15	****	****
miele	25	25	****	****
Fetta di torta				
a scelta tra				
torta alle mele / crostata con marmellata	80	90	****	****
torta allo yogurt/ torta della nonna/ciambella	80	90	****	****