

**TABELLA DIETETICA E GRAMMATURE PER FASCE SCOLASTICHE
ANNO SCOLASTICO 2017/2018**

PRIMI PIATTI (AUTUNNALI, INVERNALI, PRIMAVERILI)	QUANTITA' PER:		PRIMI PIATTI (AUTUNNALI, INVERNALI, PRIMAVERILI)	QUANTITA' PER:	
	BAMBINI INFANZIA	BAMBINI PRIMARIA		BAMBINI INFANZIA	BAMBINI PRIMARIA
<u>PASTA O RISO O GNOCCHETTI SARDI AL POMODORO:</u> Gnocchetti sardi Pasta Riso Pomodori pelati Olio extra vergine di oliva Parmigiano o grana Sale e odori	Gr. 60 Gr. 60 Gr. 50 Gr. 30 Gr. 5 Gr. 5 q.b.	Gr. 70 Gr. 70 Gr. 60 Gr. 40 Gr. 5 Gr. 5 q.b.	<u>RISOTTO AL POMODORO E FORMAGGI:</u> Riso Pomodori pelati Caciocavallo Olio extra vergine di oliva Parmigiano o grana Sale	Gr. 50 Gr. 35 Gr. 10 Gr. 5 Gr. 5 q.b.	Gr. 60 Gr. 40 Gr. 20 Gr. 5 Gr. 5 q.b.
<u>RISO E PATATE IN BIANCO:</u> Pasta Patate fresche Olio extra vergine di oliva Parmigiano o grana Sale e odori	Gr.50 Gr. 30 Gr. 5 Gr. 5 q.b.	Gr. 60 Gr. 40 Gr. 5 Gr. 5 q.b.	<u>RISO AL POMODORO AL FORNO:</u> Riso Pomodori pelati Caciocavallo Olio extra vergine di oliva Parmigiano o grana Sale e odori	Gr. 50 Gr. 35 Gr. 10 Gr. 5 Gr. 5 q.b.	Gr. 60 Gr. 45 Gr. 20 Gr. 5 Gr. 5 q.b.
<u>PASTA E LENTICCHIE:</u> Pasta Lenticchie secche Pomodori pelati Olio extra vergine di oliva Sale e odori	Gr. 35 Gr. 20 Gr. 10 Gr. 5 q.b.	Gr. 40 Gr. 30 Gr. 15 Gr. 5 q.b.	<u>PASTA E CECI:</u> Pasta Ceci secchi Olio extra vergine di oliva Sale e odori	Gr. 35 Gr. 20 Gr. 5 q.b.	Gr. 40 Gr. 30 Gr. 5 q.b.
<u>SPUMA DI PATATE AL FORNO:</u> Latte UHT FIOCCHI DI PATATE Burro Parmigiano o grana Uova ogni 10 porzioni Caciocavallo Prosciutto cotto s.p. Sale e odori quanto bastano	ml. 30 Gr. 30 Gr. 5 Gr. 5 N° 1 Gr.10 Gr. 10	ml. 35 Gr. 35 Gr. 5 Gr. 5 N° 1 Gr. 15 Gr. 15	<u>**MINISTRONE CON PASTA O RISO:</u> Pasta Riso ** Minestrone Patate fresche Pomodori pelati Olio extra vergine di oliva Sale e odori	Gr. 35 Gr. 35 Gr. 40 Gr. 20 Gr. 10 Gr. 5 q.b.	Gr. 40 Gr. 40 Gr. 45 Gr. 30 Gr. 15 Gr. 5 q.b.
<u>PASTA CON FAGIOLI:</u> Pasta Fagioli secchi Pomodori pelati Olio extra vergine di oliva Sale e odori	Gr. 35 Gr. 20 Gr. 10 Gr. 5 q.b.	Gr. 40 Gr. 30 Gr. 15 Gr. 5 q.b.	<u>PASTA O RISO E **PISELLI:</u> Pasta Riso **Piselli Olio extra vergine di oliva Pomodori pelati Sale e odori	Gr. 35 Gr. 35 Gr. 40 Gr. 5 Gr. 10 q.b.	Gr. 40 Gr. 40 Gr. 50 Gr. 5 Gr. 15 q.b.
<u>PASTA E PATATE AL POMODORO:</u> Pasta Patate fresche Pomodori pelati Olio extra vergine di oliva Parmigiano o grana Sale e odori	Gr. 50 Gr. 30 Gr. 10 Gr. 5 Gr. 5 q.b.	Gr. 60 Gr. 40 Gr. 15 Gr. 5 Gr. 5 q.b.	<u>RISOTTO CON **PISELLI AL FORNO:</u> Riso ** Piselli Pomodori pelati Emmenthal Olio extra vergine di oliva Parmigiano o grana Sale e odori	Gr. 50 Gr. 40 Gr. 35 Gr. 10 Gr. 5 Gr. 5 q.b.	Gr. 60 Gr. 50 Gr. 45 Gr. 15 Gr. 5 Gr. 5 q.b.
<u>RISOTTO CON ZUCCA O **ZUCCHINE:</u> Riso Zucca fresca **Zucchine Pomodori pelati Olio extra vergine di oliva Parmigiano o grana Sale e odori	Gr. 50 Gr. 40 Gr. 40 Gr. 30 Gr. 5 Gr. 5 q.b.	Gr. 60 Gr. 50 Gr. 50 Gr. 40 Gr. 5 Gr. 5 q.b.	<u>TIMBALLO DI PASTA AL FORNO:</u> Pasta Carne tritata di vitello Pomodori pelati Besciamella Emmenthal Olio extra vergine di oliva Parmigiano o grana Sale e odori	Gr. 50 Gr. 25 Gr. 35 Gr. 15 Gr. 10 Gr. 5 Gr. 5 q.b.	Gr. 60 Gr. 30 Gr. 45 Gr. 25 Gr. 20 Gr. 5 Gr. 5 q.b.

*** PASTA CON POLPETTINE:			TRANCIO DI PIZZA MARGHERITA:		
Pasta	Gr. 50	Gr. 60	Farina	Gr. 150 PZ	Gr. 200 PZ
Carne tritata di vitello	Gr. 25	Gr. 30	Lievito di birra	q.b.	q.b.
Mollica di pane	Gr. 20	Gr. 25	Sale	q.b.	q.b.
Pomodori pelati	Gr. 35	Gr. 45	Origano	q.b.	q.b.
Uova ogni 10 porzioni	N° 1	N° 1	Pomodori pelati	Gr. 40	Gr. 50
Olio extra vergine di oliva	Gr. 5	Gr. 5	Olio extra vergine di oliva	Gr. 5	Gr. 5
Parmigiano o grana	Gr. 5	Gr. 5	Caciocavallo	Gr. 30	Gr. 40
Sale e odori	q.b.	q.b.			
*** LASAGNE AL FORNO:			*** PASTA "CHINA" CON		
Lasagne all'uovo	Gr. 50	Gr. 60	POLPETTINE:		
Carne tritata di vitello	Gr. 25	Gr. 30	Pasta	Gr. 50	Gr. 60
Pomodori pelati	Gr. 60	Gr. 65	Carne tritata di vitello	Gr. 25	Gr. 30
Caciocavallo	Gr. 15	Gr. 20	Mollica di pane	Gr. 20	Gr. 25
Olio extra vergine di oliva	Gr. 5	Gr. 5	Pomodori pelati	Gr. 35	Gr. 45
Parmigiano o grana	Gr. 5	Gr. 5	Caciocavallo	Gr. 20	Gr. 25
Sale e odori	q.b.	q.b.	Uova sode ogni 5 porzioni	N° 1	N° 1
			Olio extra vergine di oliva	Gr. 5	Gr. 5
			Parmigiano o grana	Gr. 5	Gr. 5
			Sale e odori	q.b.	q.b.