

SECONDI PIATTI (AUTUNNALI, INVERNALI, PRIMAVERILI)	QUANTITA' PER: BAMBINI INFANZIA	QUANTITA' PER: BAMBINI PRIMARIA	QUANTITA' PER: BAMBINI SECONDARIA	SECONDI PIATTI (AUTUNNALI, INVERNALI, PRIMAVERILI)	QUANTIT A' PER: BAMBINI INFANZIA	QUANTIT A' PER: BAMBINI PRIMARIA	QUANTIT A' PER: BAMBINI SECONDA RIA
<u>FRITTATA AL FORNO CON CACIOCAVALLO</u>				<u>POLPETTE DI MAIALE O VITELLO AL FORNO</u>			
Uova	N° 1	N° 1,5	N° 1,5	Carne tritata di maiale	Gr. 50	Gr. 60	Gr. 70
Caciocavallo	Gr. 20	Gr. 30	Gr. 40	Carne tritata di vitello	Gr. 50	Gr. 60	Gr. 70
Olio extra vergine di oliva	Gr. 5	Gr. 5	Gr. 6	Uova ogni 10 porzioni	N° 1	N° 1	N° 1
Parmigiano o grana	Gr. 5	Gr. 5	Gr. 5	Parmigiano o grana	Gr. 5	Gr. 5	Gr. 5
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	Mollica di pane	q.b.	q.b.	q.b.
				Olio extra vergine di oliva	Gr. 5	Gr. 5	Gr. 6
				Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.
<u>STRACCETTI DI POLLO IN PADELLA:</u>				<u>HAMBURGER DI VITELLO</u>			
Petto di pollo	Gr. 70	Gr. 80	Gr. 90	Carne di vitello 1^ scelta	Gr. 70	Gr. 80	Gr. 90
Farina	q.b.	q.b.	q.b.	Olio extravergine di oliva	Gr. 5	Gr. 5	Gr. 6
Olio extra vergine di oliva	Gr. 5	Gr. 5	Gr. 6	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.				
<u>PIZZAIOLA DI VITELLO:</u>				<u>OMELETTE AL FORNO CON CACIOCAVALLO</u>			
Fettina di vitello	Gr. 70	Gr. 80	Gr. 90	Uova	N° 1	N° 1,5	N° 1,5
Pomodori pelati	Gr. 25	Gr. 30	Gr. 35	Caciocavallo	Gr. 20	Gr. 30	Gr. 40
Olio extra vergine di oliva	Gr. 5	Gr. 5	Gr. 6	Olio extra vergine di oliva	Gr. 5	Gr. 5	Gr. 6
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	Parmigiano o grana	Gr. 5	Gr. 5	Gr. 5
				Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.

PR. N° 106844 AS
06/09/2027



A.S.P. COSENZA
U.O. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
DISTRETTO TIRRENO
IL REFERENTE
DOTT. F. DIGNITOSO

BOCCONCINI DI MOZZARELLA DI GR. 30 cd	N° 2	N° 3	N° 4	FORMAGGIO FRESCO SPALMABILE O A PASTA MOLLE: (crescenza, stracchino, prealpi, caciotta fresca)	Gr. 60	Gr. 70	Gr. 80
**BASTONCINI DI FILETTO DI MERLUZZO AL FORNO				FILETTO DI **MERLUZZO IMPANATO AL FORNO:			
**Bastoncini di filetto di merluzzo Olio extra vergine di oliva	N° 3 Gr. 5	N° 4 Gr. 5	N° 5 Gr. 6	Filetto di **merluzzo Mollica di pane Olio extravergine di oliva	Gr. 90 q.b. Gr. 5	Gr. 100 q.b. Gr. 5	Gr. 110 q.b. Gr. 6
COTOLETTA DI VITELLO AL FORNO:				SOVRACOSCE DI POLLO AL FORNO:			
Fettina di vitello Mollica di pane Olio extra vergine di oliva Parmigiano o grana Sale iodato	Gr. 70 q.b. Gr. 5 Gr. 5 q.b.	Gr. 80 q.b. Gr. 5 Gr. 5 q.b.	Gr. 90 q.b. Gr. 6 Gr. 5 q.b.	Sovracosce di pollo Olio extra vergine di oliva Sale iodato	Gr. 140 Gr. 5 q.b.	Gr. 150 Gr. 5 q.b.	Gr. 160 Gr. 6 q.b.
FILONE DI MAIALE AL FORNO:				FILETTO DI **PLATESSA IMPANATO AL FORNO:			
Filone di maiale Olio extra vergine di oliva Sale iodato	Gr. 70 Gr. 5 q.b.	Gr. 80 Gr. 5 q.b.	Gr. 90 Gr. 6 q.b.	Filetto di **platessa Mollica di pane Olio extravergine di oliva	Gr. 90 q.b. Gr. 5	Gr. 100 q.b. Gr. 5	Gr. 110 q.b. Gr. 6
COTOLETTA DI FILETTO DI **MERLUZZO AL FORNO:				BOCCONCINI DI MOZZARELLA E PROSCIUTTO COTTO s.p. O BRESAOLA:			
Cotoletta di filetto **merluzzo Olio extravergine di oliva	N° 1 Gr. 5	N° 1 Gr. 5	N° 1,5 Gr. 6	Bocconcini di mozzarella (gr. 30 cd) Prosciutto cotto s.p. Bresaola	N° 1 Gr. 35	N° 2 Gr. 40 Gr. 40	N° 3 Gr. 45 Gr. 45
FESA DI TACCHINO AL FORNO				POLPETTE DI VITELLO AL SUGO:			
Fesa di tacchino al forno Olio extravergine di oliva Sale iodato	Gr. 70 Gr. 5 q.b.	Gr. 80 Gr. 5 q.b.	Gr. 90 Gr. 6 q.b.	Carne tritata di vitello Uova ogni 10 porzioni Pomodori pelati Parmigiano o grana Mollica di pane Olio extra vergine di oliva Sale iodato	Gr. 50 N° 1 Gr. 25 Gr. 5 q.b. Gr. 5 q.b.	Gr. 60 N° 1 Gr. 30 Gr. 5 q.b. Gr. 5 q.b.	Gr. 70 N° 1 Gr. 35 Gr. 5 q.b. Gr. 6 q.b.
FORMAGGIO FRESCO SPALMABILE O A PASTA MOLLE E PROSCIUTTO COTTO: (crescenza, stracchino, prealpi, caciotta fresca)				SCALOPPINE DI POLLO O TACCHINO:			
Prosciutto cotto s.p.	Gr. 30 Gr. 35	Gr. 35 Gr. 40	Gr. 40 Gr. 45	Petto di pollo o tacchino Farina e limone Olio extra vergine di oliva Sale iodato	Gr. 70 q.b. Gr. 5 q.b.	Gr. 80 q.b. Gr. 5 q.b.	Gr. 90 q.b. Gr. 6 q.b.
FILETTO DI MAIALE AL FORNO:				CACIOCAVALLO E PROSCIUTTO COTTO s.p.:			
Filetto di maiale Olio extra vergine di oliva Sale iodato	Gr. 70 Gr. 5 q.b.	Gr. 80 Gr. 5 q.b.	Gr. 90 Gr. 6 q.b.	Caciocavallo Prosciutto cotto s.p.	Gr. 35 Gr. 35	Gr. 40 Gr. 40	Gr. 45 Gr. 45

Prot. N° 206844/Sp
09/09/2023



A.S.P. COSENZA
U.O.C. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
DISTRETTO TIRRENO
IL REFERENTE
DOTT. F. DIGNITOSO

				***POLPETTE DI VITELLO FRITTE: Carne tritata di vitello Uova ogni 10 porzioni Parmigiano o grana Mollica di pane Olio extra vergine di oliva Sale iodato	Gr. 50 N° 1 Gr. 5 q.b. Gr. 5 q.b.	Gr. 60 N° 1 Gr. 5 q.b. Gr. 5 q.b.	Gr. 70 N° 1 Gr. 5 q.b. Gr. 6 q.b.
***PARMIGIANA DI MELANZANE AL FORNO: Melanzane Uova ogni 10 porzioni Pomodori pelati Parmigiano o grana Mollica di pane Olio extra vergine di oliva Sale iodato	Gr. 50 N° 1 Gr. 25 Gr. 5 q.b. Gr. 5 q.b.	Gr. 60 N° 1 Gr. 30 Gr. 5 q.b. Gr. 5 q.b.	Gr. 70 N° 1 Gr. 35 Gr. 5 q.b. Gr. 6 q.b.	***INVOLTINO DI VITELLO AL FORNO: Fettina di vitello Parmigiano o grana Mollica di pane Farina Olio extra vergine di oliva Sale iodato	Gr. 70 Gr. 5 q.b. q.b. Gr. 5 q.b.	Gr. 80 Gr. 5 q.b. q.b. Gr. 5 q.b.	Gr. 90 Gr. 5 q.b. q.b. Gr. 6 q.b.
***RAPE E SALSICCIA ARROSTO: Salsiccia di maiale fresca Rape fresche Olio extra vergine di oliva Sale iodato	Gr. 70 Gr. 100 Gr. 5 q.b.	Gr. 80 Gr. 130 Gr. 5 q.b.	Gr. 90 Gr. 150 Gr. 6 q.b.	***COSCIOTTO DI AGNELLO AL FORNO: Cosciotto di agnello disossato Olio extra vergine di oliva Sale iodato	Gr. 70 Gr. 5 q.b.	Gr. 80 Gr. 5 q.b.	Gr. 90 Gr. 6 q.b.