

Allegato n. 1

Settore Amministrazione Generale - Servizio Pubblica Istruzione

Grammature Vivande

ALIMENTI	Scuola dell'Infanzia
<i>PRIMI PIATTI</i>	Grammi
Pasta di semola	60
Riso	60
Pastina di semola per minestre	40
Riso per minestre	30
Tortellini e ravioli asciutti	80
Pasta tipo lasagne	60
Gnocchi	120
<i>SECONDI PIATTI</i>	
<i>Carni Bovine e Avicole</i>	
Carne per scaloppe, fettine, brasato, macinato	70
Fettine o arista	70
Petto di pollo (ai ferri, arrosto, macinato) e coniglio	80
<i>Fesa di Tacchino, Fettine</i>	70
<i>Pizza Margherita</i>	130
<i>Salumi</i>	
Prosciutto crudo	45
Prosciutto cotto	45
<i>Prodotti Ittici (generici)</i>	95
Nasello, palombo	95
Sogliola, merluzzo	95
Bastoncini di pesce	70
Pesce spada	70
Tonno	80
<i>UOVA</i>	
Uova sode, frittate	1 uovo a bambino
<i>Formaggi da Tavola</i>	
Mozzarella, scamorza, stracchino, taleggio, grana, emmenthal, bel paese, fontina	60
Parmigiano grattugiato per condimento	5
<i>CONTORNI</i>	
Insalata Verde	100
Zucchine, fagiolini, spinaci, bietola, pomodori	100

Finocchi, carote	90
<i>Patate per purea e arrosto</i>	90
<i>LEGUMI</i>	
Legumi come contorno (fagioli, ceci, piselli)	90
<i>FRUTTA</i>	
Frutta fresca di stagione	150
<i>DESSERT</i>	
Yogurt (n°1 vasetto)	125
Dolce (n°1 porzione)	100
Gelato (n°1 porzione)	1
Acqua minerale naturale (bottiglia)	50 cl.
Il pane da somministrare durante la refezione	30-40