



RICETTARIO E TABELLE GRAMMATURE ALIMENTI

**SCUOLE D'INFANZIA,
PRIMARIA E SECONDARIA 1°
DI CASALE MONFERRATO**



Città di
Casale Monferrato

elior



DESCRIZIONE PIATTI

GRAMMI (per porzione)

PRIMI PIATTI VARI

RISO ASCIUTTO
PASTA ASCIUTTA NEI VARI FORMATI
RISO NEI PASSATI/ BRODO
PASTA NEI PASSATI/ BRODO
ORZO PERLATO
CROSTINI

INFANZIA **PRIMARIA** **SECONDARIA 1°
ADULTI**

60 70 80
60 70 80
35 40 45
35 40 45
20 25 30
30 30 40

BRODO VEGETALE

PATATA
CAROTE
CIPOLLA
OLIO
PARMIGIANO REGGIANO
SALE

25 30 30
10 15 15
10 15 15
3 4 4
3 5 5
Q.B. Q.B. Q.B.

PASSATO DI LEGUMI

LEGUMI: CANNELLINI, PISELLI, CECI
PATATA
ORTAGGI: CAROTE, CIPOLLE
OLIO
PARMIGIANO REGGIANO
SALE

20 30 30
40 60 80
10 15 15
3 4 4
3 5 5
Q.B. Q.B. Q.B.

PASSATO DI CECI

CECI
PATATA
ORTAGGI: CAROTE, CIPOLLE
OLIO
PARMIGIANO REGGIANO
SALE

20 30 30
40 60 80
10 15 15
3 4 4
3 5 5
Q.B. Q.B. Q.B.

PASSATO/CREMA DI VERDURA

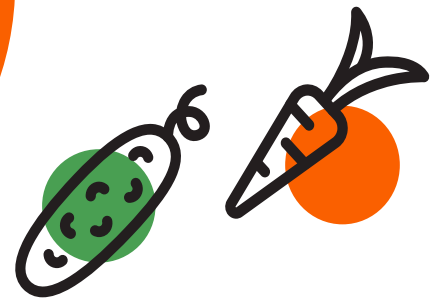
VERDURE MISTE: MINISTRONE SURGELATO
OLIO
PARMIGIANO REGGIANO
SALE

80 100 120
3 4 4
3 5 5
Q.B. Q.B. Q.B.

VELLUTATA DI ZUCCA

ZUCCA
PATATE
CAROTE, CIPOLLE
PARMIGIANO REGGIANO
OLIO
SALE

40 50 60
40 50 60
3 4 5
3 5 5
3 4 4
Q.B. Q.B. Q.B.



DESCRIZIONE PIATTI

GRAMMI (per porzione)

PRIMI PIATTI VARI

CREMA/ VELLUTATA DI PISELLI

PISELLI	20	30	40
PATATE	40	60	80
CAROTE, CIPOLLE	Q.B	Q.B	Q.B
OLIO	3	4	4
PARMIGIANO REGGIANO	3	5	5
SALE	Q.B	Q.B	Q.B

VELLUTATA DI PATATE E CAROTE

CAROTE	40	60	80
PATATE	40	60	80
CIPOLLE	4	4	4
OLIO	3	4	4
PARMIGIANO REGGIANO	3	5	5
SALE	Q.B	Q.B	Q.B

POLENTA

ACQUA	Q.B	Q.B	Q.B
FARINA GIALLA	60	70	80
OLIO	3	4	4
SALE	Q.B	Q.B	Q.B

SUGO ALLA ZUCCA

ZUCCA	50	70	80
CAROTE, CIPOLLE	8	10	12
PARMIGIANO REGGIANO	3	5	5
OLIO	3	4	4
SALE	Q.B	Q.B	Q.B

SUGO PISELLI E PROSCIUTTO

PISELLI SURGELATI	15	20	20
PROSCIUTTO COTTO	8	10	10
LATTE	65	75	100
BURRO	2	2	2
FARINA	5	5	7
OLIO	3	4	4
PIANTE AROMATICHE	Q.B	Q.B	Q.B
SALE	Q.B	Q.B	Q.B

SUGO AL POMODORO

POMODORI PELATI	40	60	65
OLIO	3	4	4
CAROTE, CIPOLLE	Q.B	Q.B	Q.B
PARMIGIANO REGGIANO	3	5	5
SALE	Q.B	Q.B	Q.B



DESCRIZIONE PIATTI

PRIMI PIATTI VARI

GRAMMI (per porzione)

INFANZIA PRIMARIA SECONDARIA 1°
ADULTI

SUGO ALLE MELANZANE

POMODORI PELATI	40	60	65
MELANZANE	60	80	100
CIPOLLE	2	2	2
PARMIGIANO REGGIANO	3	5	5
OLIO	3	4	4
SALE	Q.B	Q.B	Q.B

SUGO ALLE ZUCCHINE

ZUCCHINE	60	80	100
LATTE	10	10	10
FARINA	5	5	7
CAROTE, CIPOLLE	Q.B	Q.B	Q.B
OLIO	3	4	4
PARMIGIANO REGGIANO	3	5	5
SALE	Q.B	Q.B	Q.B

SUGO POMODORO E RICOTTA

POLPA DI POMODORO	40	60	65
RICOTTA	20	30	30
OLIO	3	4	4
CAROTE, CIPOLLE	Q.B	Q.B	Q.B
SALE	Q.B	Q.B	Q.B

SUGO OLIO EVO E PARMIGIANO/ERBE FINI

ROSMARINO	Q.B	Q.B	Q.B
SALVIA	Q.B	Q.B	Q.B
OLIO	4	5	5
PARMIGIANO REGGIANO	3	5	5
SALE	Q.B	Q.B	Q.B

SUGO ALLA MILANESE

ZAFFERANO	1X4	1X4	1X4
BURRO	5	5	5
BRODO VEGETALE: CAROTE, CIPOLLE	Q.B	Q.B	Q.B
PARMIGIANO REGGIANO	3	5	5
SALE	Q.B	Q.B	Q.B

SUGO POMODORO E OLIVE

POMODORI PELATI	40	60	65
OLIVE	15	20	25
CAROTE, CIPOLLE	Q.B	Q.B	Q.B
OLIO	3	4	4
SALE	Q.B	Q.B	Q.B



DESCRIZIONE PIATTI

GRAMMI (per porzione)

PRIMI PIATTI VARI

SUGO AL PESTO

PESTO CONFEZIONATO

10

15

20

SUGO AL POMODORO E BASILICO

POMODORI PELATI

40

60

65

OLIO

3

4

4

PIANTE AROMATICHE

Q.B.

Q.B.

Q.B.

BASILICO

Q.B.

Q.B.

Q.B.

PARMIGIANO REGGIANO

3

5

5

SALE

Q.B.

Q.B.

Q.B.

SUGO AL POMODORO E PESTO

PESTO CONFEZIONATO

5

10

10

POMODORI PELATI

40

60

65

CAROTE, CIPOLLE

Q.B.

Q.B.

Q.B.

OLIO

3

4

4

SALE

Q.B.

Q.B.

Q.B.

SUGO AL RAGÙ DI VERDURE

POMODORI PELATI

40

60

65

PISELLI

20

30

40

CAROTE, CIPOLLE

Q.B.

Q.B.

Q.B.

OLIO

3

4

4

PARMIGIANO REGGIANO

3

5

5

SALE

Q.B.

Q.B.

Q.B.

SUGO AI BROCCOLETTI

BROCCOLETTI VERDI

40

50

60

OLIO

3

4

4

CAROTE, CIPOLLE

Q.B.

Q.B.

Q.B.

PARMIGIANO REGGIANO

3

5

5

SALE

Q.B.

Q.B.

Q.B.

SUGO AL RAGÙ DI CARNE

ANTERIORE DI BOVINO ADULTO

20

30

40

POLPA DI POMODORO

30

40

50

OLIO

3

4

4

CAROTE

Q.B.

Q.B.

Q.B.

CIPOLLE

Q.B.

Q.B.

Q.B.

PARMIGIANO REGGIANO

3

5

5

SALE

Q.B.

Q.B.

Q.B.

PIZZA MARGHERITA

110

130

160





DESCRIZIONE PIATTI

SECONDI PIATTI VARI

GRAMMI (per porzione)

INFANZIA PRIMARIA SECONDARIA 1°
ADULTI

POLPETTE/HAMBURGER DI BOVINO IN UMIDO

ANTERIORE DI BOVINO ADULTO	40	60	80
PANE GRATTUGIATO	5	10	10
FORMAGGIO GRATTUGIATO	10	15	20
UOVO INTERO PASTORIZZATO	6	8	12
LATTE INTERO UHT	10	10	10
POMODORI PELATI	10	20	20
OLIO	2	2	3
CAROTE	3	3	3
CIPOLLE	3	3	3
SALE	Q.B.	Q.B.	Q.B.

PETTO DI TACCHINO/POLLO/ LONZA DORATO/ALLA MILANESE

FETTINA DI FESA DI TACCHINO/ POLLO/ LONZA	50	80	100
UOVO PASTORIZZATO	6	8	12
PAN GRATTATO	5	10	10
LIMONE	Q.B.	Q.B.	Q.B.
OLIO	2	2	3
SALE	Q.B.	Q.B.	Q.B.

SPEZZATINO DI BOVINO IN UMIDO

CARNE DI BOVINO ADULTO	50	80	100
POMODORI PELATI	25	35	40
CIPOLLA	Q.B.	Q.B.	Q.B.
CAROTE	Q.B.	Q.B.	Q.B.
AROMI	Q.B.	Q.B.	Q.B.
OLIO	2	2	3
SALE	Q.B.	Q.B.	Q.B.

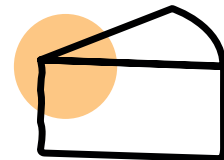
SCALOPPINE DI POLLO/TACCHINO AL LIMONE

FETTINA DI FESA DI TACCHINO/ POLLO	50	80	100
FARINA BIANCA	5	6	10
OLIO	2	2	3
SUCCO DI LIMONE	Q.B.	Q.B.	Q.B.
SALE	Q.B.	Q.B.	Q.B.

BOCCONCINI DI TACCHINO ALLA CONTADINA

FESA DI TACCHINO	50	80	100
FARINA BIANCA	3	3	3
PISELLI	10	15	15
CAROTE	5	7	10
CIPOLLE	2	3	3
PREZZEMOLO	Q.B.	Q.B.	Q.B.
OLIO	2	2	3
SALE	Q.B.	Q.B.	Q.B.





DESCRIZIONE PIATTI

GRAMMI (per porzione)

SECONDI PIATTI VARI

ARROSTO DI BOVINO

	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA 1° ADULTI
CARNE DI BOVINO ADULTO	50	80	100
OLIO	2	2	3
CAROTE	2	2	3
CIPOLLE	Q.B.	Q.B.	Q.B.
SALE	Q.B.	Q.B.	Q.B.

CROCCHETTE DI PLATESSA AL FORNO

PLATESSA	70	100	120
PANE GRATTUGIATO	10	15	15
UOVO INTERO PASTORIZZATO	5	10	10
CAROTE	3	4	4
CIPOLLE	3	4.	4
OLIO	2	2	3
SALE	Q.B.	Q.B.	Q.B.

COSCIA DI POLLO ARROSTO

COSCIA DI POLLO	50	80	100
AROMI	Q.B	Q.B	Q.B
OLIO	2	2	3
SALE	Q.B	Q.B	Q.B

CROCCHETTE DI RICOTTA E SPINACI

SPINACI	5	10	15
RICOTTA	40	50	65
PATATE	10	20	30
UOVO PASTORIZZATO	5	10	10
PAN GRATTATO	10	15	15
FORMAGGIO	5	5	5
OLIO	2	2	3
SALE	Q.B.	Q.B.	Q.B.

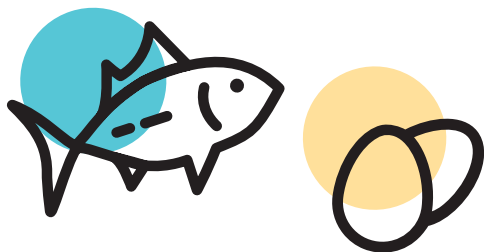
TACCHINO FREDDO OLIO E LIMONE

FESA DI TACCHINO ARROSTO FREDDA	35	50	70
SUCCO DI LIMONE	Q.B.	Q.B.	Q.B.
OLIO	2	2	3

TORTINO LATTE E FORMAGGIO

LATTE INTERO UHT	8	10	15
UOVO PASTORIZZATO	50	50	50
FORMAGGIO	10	15	20
OLIO	2	2	3
SALE	Q.B.	Q.B.	Q.B.





DESCRIZIONE PIATTI

SECONDI PIATTI VARI

GRAMMI (per porzione)

TORTINO DI PATATE

	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA 1° ADULTI
UOVO PASTORIZZATO	50	50	50
PATATE	10	20	30
OLIO	2	2	3
SALE	Q.B.	Q.B.	Q.B.

PLATESSA/MERLUZZO/NASELLO DORATO AL FORNO

PESCE SURGELATO	70	100	120
UOVO PASTORIZZATO	6	8	12
PAN GRATTATO	5	10	10
OLIO	2	2	3
LIMONE, SALE	Q.B.	Q.B.	Q.B.

BASTONCINI DI PESCE

70	100	120
----	-----	-----

CROCCHETTE DI LEGUMI E VERDURE

FAGIOLI BORLOTTI SECCHI	18	20	21
PATATE	28	30	32
UOVO INTERO PASTORIZZATO	5	5	5
FORMAGGIO	10	15	20
PAN GRATTATO, PREZZEMOLO, SALE	Q.B.	Q.B.	Q.B.

HAMBURGER DI LENTICCHIE E PATATE

LENTICCHIE SECCHIE	18	20	21
PATATE CUBI IV GAMMA	28	30	32
PARMIGIANO REGGIANO	5	5	5
UOVO INTERO PASTORIZZATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.
PAN GRATTATO, PREZZEMOLO, SALE	Q.B.	Q.B.	Q.B.

POLPETTE DI CECI

CECI SECCHI	20	20	20
PATATE CUBI IV GAMMA	30	30	30
PARMIGIANO REGGIANO	4	4	4
UOVO INTERO PASTORIZZATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.
PAN GRATTATO, PREZZEMOLO, SALE	Q.B.	Q.B.	Q.B.

FARINATA DI CECI

FARINA DI CECI	18	20	22
OLIO	2	2	3
SALE	Q.B.	Q.B.	Q.B.

UOVO SODO

50	50	50
----	----	----

FORMAGGI FRESCHI

MOZZARELLA/QUARTIROLO/EMMENTHAL/ASIAGO	50	70	80
--	----	----	----

PROSCIUTTO COTTO

35	50	70
----	----	----



DESCRIZIONE PIATTI

GRAMMI (per porzione)

CONTORNI VARI

INFANZIA

PRIMARIA

SECONDARIA 1° ADULTI

CAROTE SALTATE/ALL'OLIO/AL FORNO/PREZZEMOLATE

CAROTE	100	150	200
AROMI	Q.B.	Q.B.	Q.B.
OLIO	3	4	4
SALE	Q.B.	Q.B.	Q.B.

PISELLI IN UMIDO

PISELLI	100	150	200
POMODORI PELATI	25	30	35
PIANTE AROMATICHE, ORTAGGI	Q.B.	Q.B.	Q.B.
OLIO	3	4	4
SALE	Q.B.	Q.B.	Q.B.

PATATE ARROSTO/ALL'OLIO/PREZZEMOLATE/IN INSALATA

PATATE	180	180	230
OLIO	3	4	4
AROMI: ROSMARINO, PREZZEMOLO	Q.B.	Q.B.	Q.B.
SALE	Q.B.	Q.B.	Q.B.

INSALATA VERDE /MISTA (VERDE E ROSSA)

INSALATA VERDE/ MISTA	30	50	80
OLIO	3	4	4
AROMI: ROSMARINO, PREZZEMOLO	Q.B.	Q.B.	Q.B.
SALE	Q.B.	Q.B.	Q.B.

FINOCCHI GRATINATI

FINOCCHI	100	150	200
FORMAGGIO	10	15	20
PAN GRATTATO	5	5	7
OLIO	3	4	4
SALE	Q.B.	Q.B.	Q.B.

FAGIOLINI ALL'OLIO

FAGIOLINI	100	150	200
OLIO	3	4	4
SALE	Q.B.	Q.B.	Q.B.

INSALATA DI CAROTE

CAROTE	30	50	80
OLIO	3	4	4
LIMONE	Q.B.	Q.B.	Q.B.
SALE	Q.B.	Q.B.	Q.B.





DESCRIZIONE PIATTI

CONTORNI VARI

GRAMMI (per porzione)

INSALATA DI PATATE E FAGIOLINI

	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA 1° ADULTI
FAGIOLINI	50	70	100
PATATE	50	70	100
OLIO	3	4	4
SALE	Q.B.	Q.B.	Q.B.

INSALATA DI FINOCCHI E CAROTE

	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA 1° ADULTI
VERDURE MISTE (FINOCCHI E CAROTE)	30	50	80
OLIO	3	4	4
ACETO	Q.B.	Q.B.	Q.B.
SALE	Q.B.	Q.B.	Q.B.

INSALATA VERDE E POMODORI

	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA 1° ADULTI
VERDURE MISTE (INSALATA VERDE E POMODORI)	60	100	140
OLIO	3	4	4
ACETO	Q.B.	Q.B.	Q.B.
SALE	Q.B.	Q.B.	Q.B.

INSALATA DI POMODORI

	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA 1° ADULTI
POMODORI	60	100	130
OLIO	3	4	4
ACETO	Q.B.	Q.B.	Q.B.
SALE	Q.B.	Q.B.	Q.B.

COSTINE/SPINACI OLIO E PARMIGIANO

	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA 1° ADULTI
COSTINE/SPINACI	80	120	150
PARMIGIANO	3	5	5
OLIO	3	4	4
SALE	Q.B.	Q.B.	Q.B.

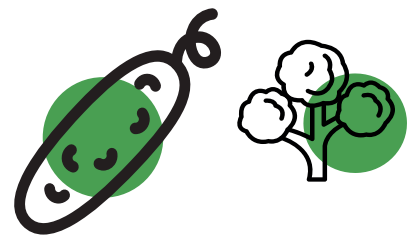
PISELLI ALL'OLIO

	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA 1° ADULTI
PISELLI	80	80	100
PIANTE AROMATICHE	Q.B.	Q.B.	Q.B.
OLIO	3	4	4
SALE	Q.B.	Q.B.	Q.B.

ZUCCHINE PRIMAVERA TRIFOLATE

	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA 1° ADULTI
ZUCCHINE	100	150	200
PIANTE AROMATICHE	3	3	3
OLIO	3	4	4
SALE	Q.B.	Q.B.	Q.B.





DESCRIZIONE PIATTI

GRAMMI (per porzione)

CONTORNI VARI

INSALATA DI CAVOLO VERZA

	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA 1° ADULTI
CAVOLO VERZA	30	50	80
OLIO	3	4	4
ACETO	Q.B.	Q.B.	Q.B.
SALE	Q.B.	Q.B.	Q.B.

COSTINE/SPINACI ALL'OLIO

	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA 1° ADULTI
COSTINE/SPINACI	80	120	150
AROMI	Q.B.	Q.B.	Q.B.
OLIO	5	7	7
SALE	Q.B.	Q.B.	Q.B.

PUREA DI PATATE

	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA 1° ADULTI
PATATE	150	150	180
BURRO	3	5	5
LATTE	20	30	30
SALE	Q.B.	Q.B.	Q.B.

CAVOLFIERI GRATINATI

	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA 1° ADULTI
CAVOLFIORI	100	150	200
FORMAGGIO	10	15	20
PAN GRATTATO	5	5	7
OLIO	3	4	4
SALE	Q.B.	Q.B.	Q.B.

INSALATA VERDE E CAROTE

	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA 1° ADULTI
INSALATA VERDE E CAROTE	30	50	80
OLIO	3	4	4
ACETO	Q.B.	Q.B.	Q.B.
SALE	Q.B.	Q.B.	Q.B.

INSALATA DI FINOCCHI

	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA 1° ADULTI
FINOCCHI	GR. 30	GR. 50	GR. 80
OLIO	3	4	4
ACETO	Q.B.	Q.B.	Q.B.
SALE	Q.B.	Q.B.	Q.B.



DESCRIZIONE PIATTI

MERENDE

THE DETERMINATO E
FETTE BISCOTTATE

BUDINO

YOGURT FRUTTA

FOCACCIA

PANE E
BANANA

GRAMMI (per porzione)

INFANZIA

PRIMARIA

SECONDARIA 1°
ADULTI

125 ml
15

125 ml
15

125 ml
15

100

100

100

125

125

125

50

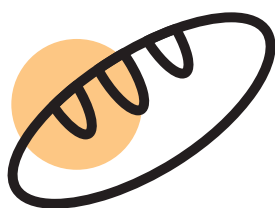
50

50

30
120

30
120

30
120



Per informazioni:
ELIOR RISTORAZIONE S.p.A.
info@elior.it - www.elior.it