

SCHEDA DI PRODUZIONE

Prima emissione: 10-9-18

	Peso a crudo						
PIATTO	Materne	Elementari	Medie/	Materne	Elementari	Medie/	Porzionatura
			Adulti			Adulti	
Posto ossivitto nei veni formati	V		I PIATTI	120	140	160	A noso
Pasta asciutta nei vari formati Riso asciutto	Vedere ricettario				140	160	A peso
	Vedere ricettario			120 70	140 80	160 90	A peso
Pasta nei passati Riso nei passati	Vedere ricettario			70	80	90	A peso
Crostini	Vedere ricettario			30	30	40	A peso A peso
Orzo perlato	Vedere ricettario Vedere ricettario			40	50	60	A peso
Brodo vegetale				100	120	120	A peso
Passato di ceci (pasta o riso a	Vedere ricettario			100	120	120	A peso
parte)	Vedere ricettario			100	150	170	A peso
Passato di legumi (pasta o riso a parte)	Vedere ricettario			100	150	170	A peso
Passato/ crema di verdura	Vedere ricettario			110	140	170	A peso
(pasta o riso a parte)							
Pizza margherita	Vedere ricettario			110	130	160	A peso
Polenta	Vedere ricettario			120	140	160	A peso
Sugo ai broccoletti	Vedere ricettario			40	50	60	A peso
Sugo al pesto	Vedere ricettario			10	15	20	A peso
Sugo al pomodoro	Vedere ricettario			30	50	55	A peso
Sugo al pomodoro e basilico	Vedere ricettario			30	50	55	A peso
Sugo al pomodoro e ricotta	Vedere ricettario			40	60	65	A peso
Sugo al ragù di carne	Vedere ricettario			45	60	75	A peso
Sugo al ragu' vegetale	Vedere ricettario			55	75	85	A peso
Sugo alla milanese		edere ricettari		30	30	30	A peso
Sugo alla zucca		edere ricettari		45	55	70	A peso
Sugo alle zucchine	Vedere ricettario		65	80	95	A peso	
Sugo piselli e prosciutto	Vedere ricettario		75	90	110	A peso	
Sugo pomodoro e olive		edere ricettari		45	65	70	A peso
Sugo pomodoro e pesto	Vedere ricettario			40	55	60	A peso
Vellutata di patate e carote	Vedere ricettario			110	140	170	A peso
Vellutata di piselli	Vedere ricettario			110	140	170	A peso
Vellutata di zucca	V	edere ricettari		110	140	170	A peso
		SECON	DI PIATTI				
Arrosto di bovino		edere ricettari		30	45	55	A peso
Bastoncini di pesce	Vedere ricettario		n°2	n°3	n°4	A numero	
Bocconcini di tacchino alla contadina	Vedere ricettario		60	85	105	A peso	
Coscia di pollo arrosto	Vedere ricettario		n°1	n°1	n°2	A numero	
Crocchette di legumi e verdure al forno	Vedere ricettario		n° 2	n° 2	n° 3	A numero	
Crocchette di platessa al forno	Vedere ricettario		n°2	n°2	n°3	A numara	
Crocchette di ricotta e spinaci	Vedere ricettario Vedere ricettario		n° 2	n° 2	n° 3	A numero	
Farinata di ceci	Vedere ricettario Vedere ricettario		n°1	n°1	n°1	A numero A numero	
Hamburger di lenticchie e patate	Vedere ricettario Vedere ricettario		n°1	n°1	n° 1	A numero	
Platessa/merluzzo/nasello	Vedere ricettario Vedere ricettario		11 1	11 1	11 1	A Hullield	
dorata al forno	vedere ricettatio		n°1	n°1	n°2	A numero	
Polpette di bovino al pomodoro	Vedere ricettario		n°2	n°3	n°4	A numero	
Polpette di ceci al pomodoro	Vedere ricettario			n° 2	n° 2	n° 3	A numero
Scaloppine di pollo al limone	Vedere ricettario			n°1	n°1	n°1	A numero
Scaloppine di tacchino/ pollo/	Vedere ricettario						
lonza dorato al forno			n°1	n°1	n°1	A numero	
Spezzatino di bovino in umido	Vedere ricettario			60	85	105	A peso
Tortino al latte e formaggio	Vedere ricettario			n°1	n°1	n°1	A numero
Tortino con spinaci	Vedere ricettario			n°1	n°1	n°1	A numero
Tortino di patate al forno		edere ricettari		n°1	n°1	n°1	A numero
		SECONDI P	IATTI FRE	'DDI			



SCHEDA DI PRODUZIONE

Prima emissione: 10-9-18

PIATTO		Peso a crudo					
	Materne	Elementari	Medie/ Adulti	Materne	Peso a cotto Elementari	Medie/ Adulti	Porzionatura
Formaggio spalmabile	50 n°1	100 n°1	100 n°1	-	-	-	A numero
Mozzarella/ Quartirolo/ Emmenthal/ Asiago	50	70	80	-	-	-	A peso
Prosciutto cotto	35	50	70	-	-	-	A peso
Tacchino freddo olio e limone	35	50	70	-	-	-	A peso
Uovo sodo	n°1	n°1	n°1	-	-	-	A numero
		COI	NTORNI				
Carote prezzemolate/ all'olio/ al forno/ brasate	V	edere ricettar	io	80	110	160	A peso
Cavolfiori gratinati	V	edere ricettar	io	80	110	160	A peso
Costine all'olio/ con parmigiano	Vedere ricettario			60	90	120	A peso
Fagiolini all'olio	Vedere ricettario			80	110	150	A peso
Finocchi gratinati	Vedere ricettario			80	110	150	A peso
Insalata di patate	Vedere ricettario			40	60	80	A peso
Insalata di patate e fagiolini	Vedere ricettario			80	110	150	A peso
Patate all'olio/ lesse prezzemolate/arrosto	V	edere ricettar	io	140	140	180	A peso
Piselli all'olio	V	edere ricettar	io	60	60	80	A peso
Piselli in umido	Vedere ricettario			80	100	120	A peso
Purea di patate	Vedere ricettario			120	120	140	A peso
Spinaci saltati / all'olio	Vedere ricettario			60	90	120	A peso
Zucchine primavera/ trifolate	Vedere ricettario			80	110	160	A peso
Insalata di carote	30	50	80	-	-	-	A peso
Insalata di cavolo verza	30	50	80	-	-	-	A peso
Insalata di finocchi	30	50	80	-	-	-	A peso
Insalata di finocchi e carote	30	50	80	-	-	-	A peso
Insalata di pomodori	60	100	130	-	-	-	A peso
Insalata verde / mista	30	50	80	-	-	-	A peso
Insalata verde e carote	30	50	80	-	-	-	A peso
Insalata verde e pomodori	60	100	140	-	-	-	A peso
		A	LTRO				
Pane	40 n°1	40 n°1	40 n°1	-	-	-	A numero
Parmigiano grattugiato	3	5	5	-	-	-	A peso

PER I SEGUENTI PIATTI NON È PREVISTA L'AGGIUNTA DI PARMIGIANO GRATTUGIATO:

- Pasta al pesto,
- Pasta al pomodoro e pesto,
- Pasta al pomodoro e ricotta,
- Pasta piselli e prosciutto,
- Pasta al pomodoro e olive,
- Polenta.