

RISTORAZIONE SCOLASTICA 2020-2021 (autunno/inverno)

Tabella dietetica con grammature di riferimento dei principali alimenti

1	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti	2	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti	3	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti	4	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti	5	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti
PINZIMONIO / VERDURA CRUDA					PASTA DI SEMOLA ALLE ERBE AROMATICHE					RISO AL POMODORO E LENTICCHIE					BRODO VEGETALE CON PASTINA DI SEMOLA					PENNETTE ALLE VERDURE				
Verdure miste di stagione(<i>sedano</i>)	80	100	150	200	<i>Pasta di semola</i>	50	60	80	100	Riso	50	60	80	100	<i>Pasta di semola</i>	25	30	40	50	<i>Pasta di semola</i>	50	60	80	100
Olio EVO					Olio EVO	5	6	7	8	Polpa di pomodoro	40	45	50	55	Pomodoro	10	12	14	16	Polpa di pomodoro	40	45	50	55
Succo di limone	0,1	0,1	0,2	0,2	Basilico	0,5	1	1	2	Lenticchie	10	12	15	20	Carote	8	10	11	12	Verdure di stagione	15	15	20	25
Olio EVO	3	4	5	7	Erba Cipollina	0,5	1	1	2	Carote	3	4	5	6	Cipolla	5	6	7	8	Carote	5	5	6	8
Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Prezzemolo	QB	0,5	0,5	1	Cipolla	1,5	2	2	2,5	<i>Sedano</i>	3	4	4	5	Cipolla	1,5	2	2	2,5
					Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	Olio EVO	0,8	1	1,2	1,4	Olio EVO	1	1	2	3	Olio EVO	1	1	1,2	1,4
					Parmig. / Grana	5	6	7	8	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	Sale IODATO	QB	QB	0,1	0,2	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2
										Parmig. / Grana	5	6	7	8	Parmig. / Grana	5	6	7	8	Parmig. / Grana	5	6	7	8
					CREMA DI VERDURA CON PASTINA (N.)										PASTA DI SEMOLA ALL'OLIO EVO (P.S.)									
LASAGNE AL RAGÙ DI MANZO					PESCE AZZURRO GRATINATO AL FORNO					BURGER DI VERDURA					BOCCONCINI DI POLLO GRATINATI AL FORNO					FRITTATA AL FORNO				
<i>Sfoglie pasta uovo</i>	20	25	30	35	<i>Pesce azzurro</i>	40	50	80	130	Verdura cotta	40	45	50	55	Pollo	50	60	70	80	Uovo pastorizz.	40	48	52	60
Polpa di pomodoro	30	40	50	55	<i>Pangrattato</i>	3	3	5	7	<i>Ricotta vaccina</i>	20	30	40	50	<i>Pangrattato</i>	4	5	6	7	Latte	15	20	25	30
Manzo/Vitellone	15	20	25	30	Olio EVO	2	2,5	3	4	Patate	5	6	8	10	<i>Farina di mais</i>	2	2	4	4	Parmig. / Grana	4	5	6	7
Carote	3	3,5	4	5	Prezzemolo	2	2	2,5	3	Uovo pastorizz.	5	6	7	8	Olio EVO	1	1	2	3	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
Cipolla	2	2	2,5	3	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	Parm. / Grana	4	4,5	5	6	Sale profumato	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.					
<i>Sedano</i>	1	1	1,5	2	Aglione	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Olio EVO	2	2	2,5	3,8										
Olio EVO	1	1	2	3						Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,2	0,3										
Latte	110	130	140	150																				
<i>Farina di grano</i>	5	9	10	11																				
Parm. / Grana	3	6	7	9																				
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,2	0,3																				
Noce Moscata	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	§PESCE GRATINATO AL FORNO										§SCALOPPINA DI POLLO AL LIMONE					§ROTOLO DI FRITTATA AL FORNO				
MACEDONIA DI VERDURA E PISELLI*					VERDURA CRUDA					PINZIMONIO/ VERDURA CRUDA					PURE' DI PATATE E ZUCCA					INSALATA VERDE E FRUTTA A GUSCIO				
Verdura*	80	100	150	200	Verdura fresca di stagione (<i>sedano</i>)	30/80	40/100	50/150	60/200	Verdura fresca di stagione (<i>sedano</i>)	30/80	40/100	50/150	60/200	Patate	60/80	100	120	140	Verdura fresca di stagione(<i>sedano</i>)	30	40	50	60
Piselli*	20	30	40	50	Olio EVO	4	4	5	7	Olio EVO	4	4	5	7	Zucca	20	25	30	40	Olio EVO	4	4	5	7
Olio EVO	4	4	5	7	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Latte	7	9,5	11	12	Parmigiano	4	4	5	7
Sale IODATO	QB	QB	QB	QB											Parmigiano	4	6	7	9	Frutta a guscio	/	5	5	5
															Sale IODATO	0,1	0,2	0,3	0,3	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB
															§ PURE' DI PATATE/PURE' DI PATATE E CAROTE					INSALATA VERDE (N.)				
§§VERDURA COTTA																								
PANE (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	30	40	50	60	PANE (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	30	40	50	60	PANE (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	30	40	50	60	PANE (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	30	40	50	60	PANE (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	30	40	50	60
FRUTTA FRESCA	100	150	150	200	FRUTTA FRESCA	100	150	150	200	FRUTTA FRESCA	100	150	150	200	FRUTTA FRESCA	100	150	150	200	FRUTTA FRESCA	100	150	150	200

RISTORAZIONE SCOLASTICA 2020-2021 (autunno/inverno)

Tabella dietetica con grammature di riferimento dei principali alimenti

6	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Secund. Adulti	7	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Secund. Adulti	8	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Secund. Adulti	9	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Secund. Adulti	10	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Secund. Adulti
FUSILLI INTEGRALI ALL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA					PINZIMONIO					GRAMIGNA ALL'ORTOLANA					SEDANINI AL POMODORO					PASSATO DI LEGUMI E VERDURE MISTE CON ORZO/FARRO (N.I.)				
<i>Pasta di semola int.</i>	50	60	80	100	Verdure miste di stagione(sedano)	80	100	150	200	<i>Pasta di semola</i>	50	60	80	100	<i>Pasta di semola</i>	50	60	80	100	<i>Orzo/farro</i>	20	25	30	40
Olio EVO	4	5	6	7						Pomodoro	35	40	45	50	Polpa di pomodoro	40	45	50	55	Fagioli*	35	50	55	60
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	Succo di limone	0,1	0,1	0,2	0,2	Carote	13	15	18	20	Carote	20	25	30	35	Piselli*	15	20	25	40
<i>Parmig. / Grana</i>	5	6	7	8	Olio EVO	3	4	5	7	Porro fresco	8	8,5	9	10	Cipolla	3	5	6	7	Verdure miste*	15	20	25	30
					Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Cavolfiore	4	5	6	8	Sedano	1	2	2	2,5	Carote	4	5	5	5
										Sedano	3	4	5	6	Olio EVO	0,5	1	1,2	1,4	Cipolla	3	4	4	4
										Olio EVO	0,5	1	1,2	1,4	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	Sedano	2	3	3	3
										Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	<i>Parmig. / Grana</i>	5	6	7	8	Olio EVO	2	3	3	3
										<i>Parmig. / Grana</i>	5	6	7	8						Sale IODATO	1	1	1,5	1,5
																				<i>Parmig. / Grana</i>	5	6	7	8
																				<small>§§INSALATA MISTA DI MAIS E LEGUMI (P.S.)</small>				
ARISTA DI MAIALE AL LATTE					PASSATELLI IN BRODO DI VERDURA					BOCCONCINI MISTI DI PESCE GRATINATI AL FORNO					PIZZA AL POMODORO					FORMAGGIO				
					<i>Uovo pastorizz.</i>	30	34	39	43	<i>Pesce*</i>	60	70	90	140	<i>Farina di grano</i>	30	40	90	110	<i>Asiago</i>	20	40	50	60
Lombo di suino	50	60	70	80	<i>Pangrattato</i>	22	28	33	36	<i>Pangrattato</i>	4	5	6	7	Polpa di pomodoro	30	35	50	60	<i>Caciotta</i>	20	40	50	60
Sale profumato	0,2	0,3	0,3	0,3	<i>Parmigiano</i>	22	28	33	36	Olio EVO	2	2,5	3	4	Olio EVO	3	4	5	6	<i>Grana Padano</i>	20	30	40	50
SALSA					Succo di limone	0,5	0,6	0,7	0,8	Prezzemolo	2	2	2,5	3	Lievito Secco	2	3	5	6	<i>Mozzarella</i>	30	45	60	75
<i>Latte</i>	6	8	10	12	Sale IODATO	Q.B.	0,2	0,3	0,4	Sale IODATO	QB	0,1	0,2	0,3	Capperi	0,3	0,6	3	5	<i>Squacquerone</i>	40	60	70	90
<i>Farina di grano</i>	2	3	4	5	Noce Moscata	Q.B.	Q.B.	QB	Q.B.	Aglio	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Origano	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	<i>Stracchino</i>	40	60	70	90
Cipolla	1	1	1	3	Verdure miste*	20	25	28	30						Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3					
Carota	1,3	1,4	1,6	2	Carote	4	5	6	7															
<i>Sedano</i>	0,2	0,4	0,5	0,6	Sedano	2	3	3	4															
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Cipolla	2	3	3	4															
					Olio EVO	1	2	2	3															
					<small>§ CAPPELLETTI IN BRODO VEGETALE</small>					<small>§§ SCALOPPINA DI POLLO AL LIMONE</small>					<small>PIZZA POMODORO PIATTO UNICO (P.S.)</small>									
VERDURA GRATINATA AL FORNO					PATATE AL FORNO					VERDURA CRUDA					PINZIMONIO/ VERDURA CRUDA					VERDURA CRUDA				
Verdura	80	100	150	200	Patate	80/100	120	140	160	Verdura fresca di stagione (sedano)	30/80	40/100	50/150	60/200	Verdura fresca di stagione (sedano)	30/80	40/100	50/150	60/200	Verdura fresca di stagione (sedano)	30/80	40/100	50/150	60/200
<i>Pangrattato</i>	1	1,5	2	3	Olio EVO	4	5	6	7	Olio EVO	4	4	5	7	Olio EVO	4	4	5	7	Olio EVO	4	4	5	7
<i>Parmigiano</i>	2	3	4	5	Sale profumato	0,1	0,2	0,3	0,3	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB
Olio EVO	2	3	4	5																				
Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,2																				
PANE (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	30	40	50	60	PANE (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	30	40	50	60	PANE (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	30	40	50	60	PANE (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	30	40	50	60	PANE (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	/	/	/	/
FRUTTA FRESCA	100	150	150	200	FRUTTA FRESCA	100	150	150	200	FRUTTA FRESCA	100	150	150	200	FRUTTA FRESCA	100	150	150	200	FRUTTA FRESCA	100	150	150	200

RISTORAZIONE SCOLASTICA 2020-2021 (autunno/inverno)

Tabella dietetica con grammature di riferimento dei principali alimenti

11	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti	12	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti	13	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti	14	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti	15	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti
RISO ALLA ZUCCA					PASSATO DI FAGIOLI CON PASTINA DI SEMOLA					PENNETTE ALL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA					TORTIGLIONI ALLE VERDURE					PINZIMONIO				
Riso	50	60	80	100	<i>Pasta di semola</i>	20	25	35	40	<i>Pasta di semola</i>	50	60	80	100	<i>Pasta di semola</i>	50	60	80	100	Verdure miste di stagione(<i>sedano</i>)	80	100	150	200
Zucca gialla	25	30	35	40	Fagioli secchi	25	30	35	40	Olio EVO	4	5	6	7	Polpa di pomodoro	40	45	50	55	Succo di limone	0,1	0,1	0,2	0,2
Cipolla	3	3	4	5	Carote	5	5	6	7	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	Verdure di stagione	15	15	20	25	Olio EVO	3	4	5	7
Olio EVO	4	5	6	7	Salvia	3	4	5	5	<i>Parmig. / Grana</i>	5	6	7	8	Carote	5	5	6	8	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB
<i>Brodo vegetale</i>	QB	QB	QB	QB	Rosmarino	3	4	5	5						Cipolla	1,5	2	2	2,5					
Sale IODATO	QB	QB	0,1	0,2	Cipolla	2	3	4	5						Olio EVO	1	1	1,2	1,4					
<i>Parmig. / Grana</i>	5	6	7	8	<i>Sedano</i>	2	3	3	4						Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2					
					Olio EVO	2	2	3	3						<i>Parm./ Grana</i>	5	6	7	8					
					Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2															
					<i>Parmig. / Grana</i>	5	6	7	8															
§ RISO ALLE ZUCCHINE/SPINACI					§ CREMA DI CECI CON PASTINA (N.I.)	PASTA DI SEMOLA CON SUGO DI FAGIOLI/CECI (P.S.)									CREMA DI VERDURE CON CROSTINI/PASTINA (N.)									
PESCE AZZURRO GRATINATO AL FORNO					CROCCHETTE DI VERDURA E RICOTTA					COTOLETTA DI MAIALE					BURGER DI PESCE					PASTA RIPIENA ALL'UOVO AL RAGÙ DI TACCH./CONIGLIO				
<i>Pesce azzurro</i>	40	50	80	130	Verdure	20	30	40	50	Lombo di maiale	50	60	70	80	<i>Pesce*</i>	45	55	80	120	<i>Pasta ripiena all'uovo</i>	90	120	140	160
<i>Pangrattato</i>	3	3	5	7	<i>Ricotta vaccina</i>	20	30	40	50	<i>Pangrattato</i>	5	7	8	9	Patate	16	18	20	22	Polpa di pomodoro	30	40	50	55
Olio EVO	2	2,5	3	4	Patate	5	6	8	10	<i>Uovo pastorizz.</i>	7	8	9	10	<i>Uovo pastorizz.</i>	6	8	9	10	Tacchino/Coniglio	15	20	25	30
Prezzemolo	2	2	2,5	3	<i>Uovo pastorizz.</i>	5	6	7	8	Olio EVO	2	3	4	6	Olio EVO	2	2,5	3	4	Carote	3	3,5	4	5
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	<i>Parm. / Grana</i>	4	4,5	5	6	Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3	Prezzemolo	2	2	2,5	3	Cipolla	2	2	2,5	3
Aglio	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Olio EVO	2	2	2,5	3,8						Sale IODATO	0,2	0,2	0,3	0,4	<i>Sedano</i>	1	1	1,5	2
					Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,2	0,3						Aglio	QB	QB	Q.B.	Q.B.	Olio EVO	1	1	2	3
																				Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3
																				<i>Parmig./ Grana</i>	5	6	7	8
§PESCE GRATINATO AL FORNO																								
VERDURA CRUDA					PINZIMONIO/ VERDURA CRUDA					VERDURE* COTTE ALL'OLIO EVO					INSALATA MISTA					VERDURA GRATINATA AL FORNO				
Verdura fresca di stagione (<i>sedano</i>)	30/80	40/100	50/150	60/200	Verdura fresca di stagione (<i>sedano</i>)	30/80	40/100	50/150	60/200	Verdure*	80	100	150	200	Verdura fresca di stagione (<i>sedano</i>)	30/80	40/100	50/150	60/200	Verdura	80	100	150	200
Olio EVO	4	4	5	7	Olio EVO	4	4	5	7	Olio EVO	3	4	5	7	Olio EVO	4	4	5	7	<i>Pangrattato</i>	1	1,5	2	3
Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Sale IODATO	0,1	0,1	0,2	0,2	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	<i>Parmigiano</i>	2	3	4	5
																				Olio EVO	2	3	4	5
																				Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,2
PANE (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	30	40	50	60	PANE (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	30	40	50	60	PANE (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	30	40	50	60	PANE (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	30	40	50	60	PANE (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	30	40	50	60
FRUTTA FRESCA	100	150	150	200	FRUTTA FRESCA	100	150	150	200	FRUTTA FRESCA	100	150	150	200	FRUTTA FRESCA	100	150	150	200	FRUTTA FRESCA	100	150	150	200

RISTORAZIONE SCOLASTICA 2020-2021 (autunno/inverno)

Tabella dietetica con grammature di riferimento dei principali alimenti

21	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Abiti	22	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Abiti	23	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Abiti	24	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Abiti	25	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Abiti
CREMA DI VERDURA CON RISO					PIPE AL POMODORO E PISELLI					PASSATO DI VERDURA CON DITALINI (N.I.)					GNOCCHI DI PATATE CON SALSA ROSATA					MEZZE PENNE ALL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA				
Riso	20	25	30	40	Pasta di semola	50	60	80	100	Pasta di semola	20	25	30	40	Gnocchi di patata	100	150	180	200	Pasta di semola	50	60	80	100
Verdure miste	35	40	45	55	Polpa di pomodoro	40	45	50	55	Verdure miste*	50	60	80	100	Polpa di pomodoro	40	45	50	55	Olio EVO	4	5	6	7
Patate	30	35	40	45	Piselli*	30	45	60	75	Carote	2	5	5	6	Latte	10	11	12	14	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2
Carote	2	5	5	6	Carote	3	4	5	6	Cipolla	2	4	4	5	Carote	3	3	4	5	Parmig. / Grana	5	6	7	8
Cipolla	2	4	4	5	Cipolla	2	2	2	2,5	Sedano	1	3	3	4	Cipolla	2	2	2	2,5					
Sedano	1	3	3	4	Olio EVO	1	1	1,2	1,4	Olio EVO	2	3	3	4	Sedano	1,5	1,5	2	3					
Olio EVO	2	2	2,5	3	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	Farina di grano	0,5	1	1,1	1,2					
Sale IODATO	1	1	1,5	1,5	Parmig. / Grana	5	6	7	8	Parmig. / Grana	5	6	7	8	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2					
Parmig. / Grana	5	6	7	8											Parmig. / Grana	5	6	7	8					
§RISO ZAFFERANO (P.S.)															FUSILLI CON SALSA ROSATA (N.)									
ARROSTO DI TACCHINO AL FORNO					UOVO SODO CON SALSA VERDE					PIZZA MARGHERITA (N.I.)					LOMBO DI SUINO AL FORNO					COTOLETTA DI PLATESSA AL FORNO				
Tacchino	50	60	70	80	Uovo intero	50	50	50	50	Farina di grano	30	40	90	110	Lombo di suino	50	60	70	80	Platessa*	60	70	90	140
Carote	10	15	20	25	Tonno	/	8	9	10	Polpa di pomodoro	20	24	50	60	Sale profumato	0,2	0,3	0,3	0,3	Pangrattato	7	10	12	15
Sedano	8	10	12	14	Capperi	0,2	0,2	0,2	0,3	Mozzarella	25	30	50	60	Carota	1,5	2	2,5	3	Uovo pastorizz.	5	6	7	9
Cipolla	4	5	6	7	Prezzemolo	0,2	0,2	0,4	0,5	Olio EVO	3	4	8	10	Cipolla	1	1	2	2	Olio EVO	4	5	6	8
Olio EVO	1	1	1	2	Olio EVO	5	6	7	8	Lievito Secco	2	3	3,5	4	Sedano	0,3	0,4	0,5	1	Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3
Sale profumato	1	1	1,5	2	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Origano	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Brodo vegetale	QB	QB	QB	QB					
SALSA										Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3	Olio EVO	1	2	2	3					
Carote	10	12	12	14																				
Sedano	4	6	6	6																				
Cipolla	4	6	6	6																				
Brodo vegetale	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	(N.) UOVO SODO CON SALSA VERDE NO TONNO					PIZZA MARGHERITA PIATTO UNICO (P.S.)														
§§SVIZZERA DI TACCHINO/POLLO																								
VERDURE* COTTE ALL'OLIO EVO					FAGIOLINI ALL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA					PINZIMONIO/ VERDURA CRUDA					VERDURA CRUDA					PINZIMONIO/ VERDURA CRUDA				
Verdure	80	100	150	200	Fagiolini*	30	40	50	60	Verdura fresca di stagione(sedano)	30/80	40/100	50/150	60/200	Verdura fresca di stagione(sedano)	30/80	40/100	50/150	60/200	Verdura fresca di stagione(sedano)	30/80	40/100	50/150	60/200
Olio EVO	3	4	5	7	Olio EVO	4	4	5	7	Olio EVO	4	4	5	7	Olio EVO	4	4	5	7	Olio EVO	4	4	5	7
Sale IODATO	0,1	0,1	0,2	0,2	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
§§VERDURA GRATINATA AL FORNO										§§INSALATA MISTA (P.S.)														
PANE (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	30	40	50	60	PANE (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	30	40	50	60	PANE (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	30	40	50	60	PANE (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	30	40	50	60	PANE (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	30	40	50	60
FRUTTA FRESCA	100	150	150	200	FRUTTA FRESCA	100	150	150	200	FRUTTA FRESCA	100	150	150	200	FRUTTA FRESCA	100	150	150	200	FRUTTA FRESCA	100	150	150	200