

ALLEGATO N. 3

GRAMMATURE DI RIFERIMENTO

Le seguenti grammature sono indicative per alcuni piatti e sono da considerarsi a crudo e al netto degli scarti.

| <u>Primi piatti</u> | <u>Scuola Infanzia</u> | <u>Scuola Primaria</u> | |
|---|------------------------|------------------------|--|
| <u>Pasta per primi piatti asciutti</u> | <u>gr 60</u> | <u>gr .70/80</u> | |
| <u>Pasta all'uovo</u> | <u>gr .50</u> | <u>gr .60</u> | |
| <u>Riso per primi piatti asciutti</u> | <u>gr .60</u> | <u>gr .70</u> | |
| <u>Gnocchi di patate</u> | <u>gr .150</u> | <u>gr .180</u> | |
| <u>Patate, Riso, Orzo, Crostini di minestra</u> | <u>gr.30</u> | <u>gr.35</u> | |
| <u>Ravioli, Tortellini in brodo</u> | <u>gr .50</u> | <u>gr .60</u> | |
| <u>Ravioli, tortellini asciutti</u> | <u>gr .100</u> | <u>gr .120</u> | |
| <u>Pasta per pizza</u> | <u>gr .130</u> | <u>gr.150</u> | |
| <u>Pasto per lasagne</u> | <u>gr.80</u> | <u>gr.120</u> | |
| <u>Legumi secchi per minestra</u> | <u>gr.30</u> | <u>gr.30</u> | |
| <u>Legumi freschi per minestra</u> | <u>gr.50</u> | <u>gr.60</u> | |
| <u>Patate per minestra</u> | <u>gr.30</u> | <u>gr.30</u> | |
| <u>Verdure surgelate per minestrone</u> | <u>gr.80</u> | <u>gr.90</u> | |
| <u>Pelati per sughi</u> | <u>gr.70</u> | <u>gr.90</u> | |
| <u>Tonno per sughi</u> | <u>gr.15</u> | <u>gr.20</u> | |
| <u>Carne per sughi al ragù</u> | <u>gr.30</u> | <u>gr.30</u> | |
| <u>Verdure per la preparazione dei sughi</u> | <u>gr.40</u> | <u>gr.50</u> | |
| <u>Latte per besciamella</u> | <u>gr.70</u> | <u>gr.80</u> | |
| <u>Pesto</u> | <u>gr.15</u> | <u>gr.20</u> | |
| <u>SECONDI PASTI</u> | | | |
| <u>Carni rossa e bianche</u> | <u>gr.70</u> | <u>gr.90</u> | |
| <u>Carni per spezzatino o arrosto</u> | <u>gr.100</u> | <u>gr.120</u> | |
| <u>Cosce di pollo (al lordo ossa e pelle)</u> | <u>gr.180</u> | <u>gr.200</u> | |
| <u>Filetti di pesce</u> | <u>gr.90</u> | <u>gr.110</u> | |
| <u>Uova in frittata al forno</u> | <u>N°1 gr.60</u> | | |
| <u>Formaggi freschi(mozzarella,crescenza)</u> | <u>gr.50</u> | <u>gr.60</u> | |

| | | | |
|---|-------------------|-------------------|--|
| <u>Formaggi a pasta dura o semidura</u> | <u>gr.40</u> | <u>gr.60</u> | |
| <u>Caciotta fresca</u> | <u>gr.50</u> | <u>gr.50</u> | |
| <u>Bresaola</u> | <u>gr.40</u> | <u>gr.50</u> | |
| <u>Piselli surgelati</u> | <u>gr.70</u> | <u>gr.80</u> | |
| <u>Insalata lattuga</u> | <u>gr.40</u> | <u>gr.50</u> | |
| <u>Pomodori</u> | <u>gr.100</u> | <u>gr.150</u> | |
| <u>Verdure da consumarsi crude</u> | <u>gr.80</u> | <u>gr.100</u> | |
| <u>Verdure fresche da consumare cotte</u> | <u>gr.100</u> | <u>gr.120</u> | |
| <u>Patate</u> | <u>gr.120</u> | <u>gr.180</u> | |
| <u>Patate per purè</u> | <u>gr.100</u> | <u>gr.150</u> | |
| <u>FRUTTA O DESSERT</u> | | | |
| <u>FRUTTA di stagione</u> | <u>gr.150/200</u> | <u>gr.150/200</u> | |
| <u>Budino o crem caramel</u> | <u>gr.125</u> | <u>gr.125</u> | |
| <u>Yogurt alla frutta</u> | <u>gr.125</u> | <u>gr.125</u> | |
| <u>Gelato</u> | <u>gr.50</u> | <u>gr.50</u> | |
| <u>Dolce da forno</u> | <u>gr.50</u> | <u>gr.50</u> | |
| <u>PANE</u> | <u>gr.50</u> | <u>gr.60</u> | |
| <u>CONDIMENTI PRIMI PIATTI</u> | | | |
| <u>Olio</u> | <u>gr.4</u> | <u>gr.5</u> | |
| <u>Burro</u> | <u>gr.5</u> | <u>gr.6</u> | |
| <u>Condimenti secondi piatti</u> | | | |
| <u>Olio</u> | <u>gr.4</u> | <u>gr.5</u> | |
| <u>Condimenti Contorni</u> | | | |
| <u>Olio</u> | <u>gr.5</u> | <u>gr.6</u> | |
| <u>Burro</u> | <u>gr.6</u> | <u>gr.7</u> | |
| <u>Parmigiano per primi piatti</u> | <u>gr.5</u> | <u>gr.6</u> | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
Dr.ssa Eva La Torraca