

RICETTARIO - TABELLE DIETETICHE STANDARD  
MENU INVERNALE

**SCUOLA DELL'INFANZIA E SCUOLA PRIMARIA**

	<b>INFANZIA</b>	<b>PRIMARIA</b>
	<b>g</b>	<b>g</b>
<b>Riso con spinaci</b>		
Riso	40	40
Spinaci	100	150
Olio extravergine d'oliva	5	5
Parmigiano	5	5
Aromi	q.b.	q.b.
<b>Fuso di pollo al forno</b>		
Fuso di pollo	100	120
Olio extravergine d'oliva	5	5
Aromi	q.b.	q.b.
<b>Frutta di stagione</b>	150	150
<b>Panino</b>	50	80

**SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO**

	<b>g</b>
<b>Riso con spinaci</b>	
Riso	50
Spinaci	150
Olio extravergine d'oliva	5
Parmigiano	5
Aromi	q.b.
<b>Fuso di pollo al forno</b>	
Fuso di pollo	150
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.
<b>Frutta di stagione</b>	150
<b>Panino</b>	100

RICETTARIO - TABELLE DIETETICHE STANDARD  
MENU INVERNALE

**SCUOLA DELL'INFANZIA E SCUOLA PRIMARIA**

	<b>INFANZIA</b>	<b>PRIMARIA</b>
	<b>g</b>	<b>g</b>
<b>Pasta al pomodoro</b>		
Pasta di semola	40	50
Pomodori pelati	100	100
Olio extravergine d'oliva	5	5
Parmigiano	5	5
Aromi	q.b.	q.b.
<b>Bastoncini di pesce al forno</b>		
Bastoncini di pesce	75	100
Olio extravergine d'oliva	5	5
<b>Spinaci all'agro</b>		
Spinaci	100	150
Olio extravergine d'oliva	5	5
Limone (a parte)	q.b.	q.b.
<b>Frutta di stagione</b>	150	150
<b>Panino</b>	50	80

**SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO**

	<b>G</b>
<b>Pasta al pomodoro</b>	
Pasta di semola	60
Pomodori pelati	100
Olio extravergine d'oliva	5
Parmigiano	5
Aromi	q.b.
<b>Bastoncini di pesce al forno</b>	
Bastoncini di pesce	100
Olio extravergine d'oliva	5
<b>Spinaci all'agro</b>	
Spinaci	150
Olio extravergine d'oliva	5
Limone (a parte)	q.b.
<b>Frutta di stagione</b>	150
<b>Panino</b>	100

RICETTARIO - TABELLE DIETETICHE STANDARD  
MENU INVERNALE

**SCUOLA DELL'INFANZIA E SCUOLA PRIMARIA**

	<b>INFANZIA</b>	<b>PRIMARIA</b>
	<b>g</b>	<b>G</b>
<b>Pasta con zucchini</b>		
Pasta di semola	40	40
Zucchini	100	150
Olio extravergine d'oliva	5	5
Parmigiano	5	5
Aromi	q.b.	q.b.
<b>Salsiccia di maiale con patate brasate</b>		
Salsiccia di maiale magro	80	100
Patate	100	150
Olio extravergine d'oliva	5	5
Aromi	q.b.	q.b.
<b>Frutta di stagione</b>	150	150
<b>Panino</b>	50	80

**SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO**

	<b>G</b>
<b>Pasta con zucchini</b>	
Pasta di semola	50
Zucchini	150
Olio extravergine d'oliva	5
Parmigiano	5
Aromi	q.b.
<b>Salsiccia di maiale con patate brasate</b>	
Salsiccia di maiale magro	120
Patate	150
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.
<b>Frutta di stagione</b>	150
<b>Panino</b>	100

RICETTARIO - TABELLE DIETETICHE STANDARD  
MENU INVERNALE

**SCUOLA DELL'INFANZIA E SCUOLA PRIMARIA**

	<b>INFANZIA</b>	<b>PRIMARIA</b>
	<b>g</b>	<b>G</b>
<b>Pasta con lenticchie</b>		
Pasta di semola	30	30
Lenticchie	20	30
Olio extravergine d'oliva	5	5
Aromi	q.b.	q.b.
<b>Mozzarella</b>		
Mozzarella imbustata	80	100
<b>Frutta di stagione</b>	150	150
<b>Panino</b>	50	80
<b>Dolcetto biologico non farcito</b>	30	30

**SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO**

	<b>G</b>
<b>Pasta con lenticchie</b>	
Pasta di semola	40
Lenticchie	30
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.
<b>Mozzarella</b>	
Mozzarella imbustata	120
<b>Frutta di stagione</b>	150
<b>Panino</b>	100
<b>Dolcetto biologico non farcito</b>	30

RICETTARIO - TABELLE DIETETICHE STANDARD  
MENU INVERNALE

**SCUOLA DELL'INFANZIA E SCUOLA PRIMARIA**

	<b>INFANZIA</b>	<b>PRIMARIA</b>
	<b>g</b>	<b>G</b>
<b>Pasta alla bolognese</b>		
Pasta di semola	40	50
Pomodori pelati	100	100
Macinato di bovino magro	30	30
Olio extravergine d'oliva	5	5
Parmigiano	5	5
Aromi	q.b.	q.b.
<b>Tacchino arrosto</b>		
Tacchino arrosto imbustato	30	40
<b>Frutta di stagione</b>	150	150
<b>Panino</b>	50	80

**SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO**

	<b>G</b>
<b>Pasta alla bolognese</b>	
Pasta di semola	60
Pomodori pelati	100
Macinato di bovino magro	40
Olio extravergine d'oliva	5
Parmigiano	5
Aromi	q.b.
<b>Prosciutto crudo</b>	
Prosciutto crudo imbustato	40
<b>Frutta di stagione</b>	150
<b>Panino</b>	100

RICETTARIO - TABELLE DIETETICHE STANDARD  
MENU INVERNALE

**SCUOLA DELL'INFANZIA E SCUOLA PRIMARIA**

	INFANZIA	PRIMARIA
	g	G
<b>Pasta al pomodoro</b>		
Pasta di semola	40	50
Pomodori pelati	100	100
Olio extravergine d'oliva	5	5
Parmigiano	5	5
Aromi	q.b.	q.b.
<b>Filetti di merluzzo al pomodoro</b>		
Filetti di merluzzo	100	150
Pomodori pelati	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	5	5
Aromi	q.b.	q.b.
<b>Fagiolini all'agro</b>		
Fagiolini	100	150
Olio extravergine d'oliva	5	5
Limone (a parte)	q.b.	q.b.
<b>Frutta di stagione</b>	150	150
<b>Panino</b>	50	80

**SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO**

	G
<b>Pasta al pomodoro</b>	
Pasta di semola	60
Pomodori pelati	100
Olio extravergine d'oliva	5
Parmigiano	5
Aromi	q.b.
<b>Filetti di merluzzo al pomodoro</b>	
Filetti di merluzzo	150
Pomodori pelati	100
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.
<b>Fagiolini all'agro</b>	
Fagiolini	150
Olio extravergine d'oliva	5
Limone (a parte)	q.b.
<b>Frutta di stagione</b>	150
<b>Panino</b>	100

RICETTARIO - TABELLE DIETETICHE STANDARD  
MENU INVERNALE

**SCUOLA DELL'INFANZIA E SCUOLA PRIMARIA**

	INFANZIA	PRIMARIA
	g	G
<b>Riso con minestrone di verdure</b>		
Riso	40	40
Minestrone di verdure	100	150
Olio extravergine d'oliva	5	5
Parmigiano	5	5
Aromi	q.b.	q.b.
<b>Arrosto al forno</b>		
Bovino magro	100	120
Olio extravergine d'oliva	5	5
Aromi	q.b.	q.b.
<b>Purè di patate</b>		
Patate disidratate	80	100
Latte parzialmente scremato	30	40
Burro	5	5
Parmigiano	5	5
<b>Frutta di stagione</b>	150	150
<b>Panino</b>	50	80

**SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO**

	G
<b>Riso con minestrone di verdure</b>	
Riso	50
Minestrone di verdure	150
Olio extravergine d'oliva	5
Parmigiano	5
Aromi	q.b.
<b>Arrosto al forno</b>	
Bovino magro	150
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.
<b>Purè di patate</b>	
Patate disidratate	120
Latte parzialmente scremato	50
Burro	5
Parmigiano	5
<b>Frutta di stagione</b>	150
<b>Panino</b>	100

RICETTARIO - TABELLE DIETETICHE STANDARD  
MENU INVERNALE

**SCUOLA DELL'INFANZIA E SCUOLA PRIMARIA**

	<b>INFANZIA</b>	<b>PRIMARIA</b>
	<b>g</b>	<b>G</b>
<b>Pasta con ceci</b>		
Pasta di semola	30	30
Ceci secchi	20	30
Olio extravergine d'oliva	5	5
Aromi	q.b.	q.b.
<b>Formaggio spalmabile</b>		
Formaggio spalmabile monoporzione	60	60
<b>Frutta di stagione</b>	150	150
<b>Panino</b>	50	80
<b>Dolcetto biologico non farcito</b>	30	30

**SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO**

	<b>G</b>
<b>Pasta con ceci</b>	
Pasta di semola	40
Ceci secchi	30
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.
<b>Formaggio spalmabile</b>	
Formaggio spalmabile monoporzione	60
<b>Frutta di stagione</b>	150
<b>Panino</b>	100
<b>Dolcetto biologico non farcito</b>	30



RICETTARIO - TABELLE DIETETICHE STANDARD  
MENU INVERNALE

**SCUOLA DELL'INFANZIA E SCUOLA PRIMARIA**

	INFANZIA	PRIMARIA
	g	G
<b>Pasta primavera</b>		
Pasta di semola	40	50
Pomodori pelati	100	100
Prosciutto cotto	20	30
Piselli	20	30
Mozzarella	20	20
Parmigiano	5	5
Olio extravergine d'oliva	5	5
Aromi	q.b.	q.b.
<b>Polpette di bovino al forno</b>		
Macinato di bovino magro	100	120
Pangrattato	20	25
Uova	10	15
Parmigiano	5	5
Aromi	q.b.	q.b.
<b>Zucchine stufate</b>		
Zucchine	100	150
Olio extravergine d'oliva	5	5
Aromi	q.b.	q.b.
<b>Frutta di stagione</b>	150	150
<b>Panino</b>	50	80

**SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO**

	G
<b>Pasta primavera</b>	
Pasta di semola	60
Pomodori pelati	100
Piselli	30
Prosciutto cotto	30
Mozzarella	20
Parmigiano	5
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.
<b>Mortadella</b>	
Mortadella imbustata	40
<b>Zucchine stufate</b>	
Zucchine	150
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.
<b>Frutta di stagione</b>	150
<b>Panino</b>	100

RICETTARIO - TABELLE DIETETICHE STANDARD  
MENU INVERNALE

**SCUOLA DELL'INFANZIA E SCUOLA PRIMARIA**

	INFANZIA	PRIMARIA
	g	G
<b>Pasta con patate</b>		
Pasta di semola	30	40
Patate	100	150
Olio extravergine d'oliva	5	5
Parmigiano	5	5
Aromi	q.b.	q.b.
<b>Frittata di spinaci</b>		
Uovo	60	60
Parmigiano	5	5
Spinaci	100	100
Olio extravergine d'oliva	5	5
<b>OPPURE</b>		
<b>Frittata</b>		
Uovo	60	60
Parmigiano	5	5
Olio extravergine d'oliva	5	5
<b>Spinaci al burro</b>		
Spinaci	100	150
Burro	5	5
Parmigiano	5	5
<b>Frutta di stagione</b>	150	150
<b>Panino</b>	50	80

**SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO**

	G
<b>Pasta con patate</b>	
Pasta di semola	50
Patate	150
Olio extravergine d'oliva	5
Parmigiano	5
Aromi	q.b.
<b>Frittata di spinaci</b>	
Uovo	120
Parmigiano	10
Spinaci	150
Olio extravergine d'oliva	10
<b>OPPURE</b>	
<b>Frittata</b>	
Uovo	120
Parmigiano	5
Olio extravergine d'oliva	5
<b>Spinaci al burro</b>	
Spinaci	150
Burro	5
Parmigiano	5
<b>Frutta di stagione</b>	150
<b>Panino</b>	100

RICETTARIO - TABELLE DIETETICHE STANDARD  
MENU INVERNALE

**SCUOLA DELL'INFANZIA E SCUOLA PRIMARIA**

	<b>INFANZIA</b>	<b>PRIMARIA</b>
	<b>g</b>	<b>G</b>
<b>Pasta con minestrone di verdure</b>		
Pasta di semola	40	40
Minestrone di verdure	100	150
Olio extravergine d'oliva	5	5
Parmigiano	5	5
Aromi	q.b.	q.b.
<b>Arista di maiale con patate al forno</b>		
Arista di maiale	100	120
Patate	100	150
Olio extravergine d'oliva	10	10
Aromi	q.b.	q.b.
<b>Frutta di stagione</b>	150	150
<b>Panino</b>	50	80

**SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO**

	<b>G</b>
<b>Pasta con minestrone di verdure</b>	
Pasta di semola	50
Minestrone di verdure	150
Olio extravergine d'oliva	5
Parmigiano	5
Aromi	q.b.
<b>Arista di maiale con patate al forno</b>	
Arista di maiale	150
Patate	150
Olio extravergine d'oliva	10
Aromi	q.b.
<b>Frutta di stagione</b>	150
<b>Panino</b>	100

RICETTARIO - TABELLE DIETETICHE STANDARD  
MENU INVERNALE

**SCUOLA DELL'INFANZIA E SCUOLA PRIMARIA**

	<b>INFANZIA</b>	<b>PRIMARIA</b>
	<b>g</b>	<b>G</b>
<b>Pasta con fagioli</b>		
Pasta di semola	30	30
Fagioli secchi	20	30
Olio extravergine d'oliva	5	5
Aromi	q.b.	q.b.
<b>Mozzarella</b>		
Mozzarella imbustata	80	100
<b>Frutta di stagione</b>	150	150
<b>Panino</b>	50	80
<b>Dolcetto biologico non farcito</b>	30	30

**SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO**

	<b>G</b>
<b>Pasta con fagioli</b>	
Pasta di semola	40
Fagioli secchi	30
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.
<b>Mozzarella</b>	
Mozzarella imbustata	120
<b>Frutta di stagione</b>	150
<b>Panino</b>	100
<b>Dolcetto biologico non farcito</b>	30

RICETTARIO - TABELLE DIETETICHE STANDARD  
MENU INVERNALE

**SCUOLA DELL'INFANZIA E SCUOLA PRIMARIA**

	INFANZIA	PRIMARIA
	g	G
<b>Pasta al forno</b>		
Pasta di semola	40	50
Pomodori pelati	100	100
Macinato di bovino magro	30	30
Mozzarella	20	20
Olio extravergine d'oliva	5	5
Parmigiano	5	5
Aromi	q.b.	q.b.
<b>Prosciutto cotto e parmigiano</b>		
Prosciutto cotto imbustato	30	40
Parmigiano in confezione singola	20	20
<b>Frutta di stagione</b>	150	150
<b>Panino</b>	50	80

**SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO**

	G
<b>Pasta al forno</b>	
Pasta di semola	60
Pomodori pelati	100
Macinato di bovino magro	30
Mozzarella	30
Olio extravergine d'oliva	5
Parmigiano	5
Aromi	q.b.
<b>Prosciutto cotto e parmigiano</b>	
Prosciutto cotto imbustato	40
Parmigiano in confezione singola	40
<b>Frutta di stagione</b>	150
<b>Panino</b>	100

RICETTARIO - TABELLE DIETETICHE STANDARD  
MENU INVERNALE

**SCUOLA DELL'INFANZIA E SCUOLA PRIMARIA**

	<b>INFANZIA</b>	<b>PRIMARIA</b>
	<b>g</b>	<b>G</b>
<b>Gateau di patate</b>		
Patate disidratate	100	120
Prosciutto cotto	20	20
Mozzarella	20	20
Uovo	15	15
Parmigiano	5	5
Burro	5	5
Pangrattato	q.b.	q.b.
<b>Spezzatino di pollo</b>		
Pollo	100	120
Olio extravergine d'oliva	5	5
Aromi	q.b.	q.b.
<b>Carote all'agro</b>		
Carote	100	150
Olio extravergine d'oliva	5	5
Limone (a parte)	q.b.	q.b.
<b>Frutta di stagione</b>	150	150
<b>Panino</b>	50	80

**SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO**

	<b>G</b>
<b>Gateau di patate</b>	
Patate disidratate	150
Prosciutto cotto	25
Mozzarella	25
Uovo	20
Parmigiano	5
Burro	5
Pangrattato	5
<b>Spezzatino di pollo</b>	
Pollo	150
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.
<b>Carote all'agro</b>	
Carote	150
Olio extravergine d'oliva	5
Limone (a parte)	q.b.
<b>Frutta di stagione</b>	150
<b>Panino</b>	100

RICETTARIO - TABELLE DIETETICHE STANDARD  
MENU INVERNALE

**SCUOLA DELL'INFANZIA E SCUOLA PRIMARIA**

	INFANZIA	PRIMARIA
	g	G
<b>Riso al pomodoro</b>		
Riso	40	50
Pomodori pelati	100	100
Olio extravergine d'oliva	5	5
Parmigiano	5	5
Aromi	q.b.	q.b.
<b>Filetti di merluzzo in umido</b>		
Filetti di merluzzo	100	150
Olio extravergine d'oliva	5	5
Aromi	q.b.	q.b.
Limone (a parte)	q.b.	q.b.
<b>Carciofi e patate</b>		
Cuori di carciofi	80	100
Patate	100	150
Olio extravergine d'oliva	5	5
<b>Frutta di stagione</b>	150	150
<b>Panino</b>	50	80

**SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO**

	G
<b>Riso al pomodoro</b>	
Riso	60
Pomodori pelati	100
Olio extravergine d'oliva	5
Parmigiano	5
Aromi	q.b.
<b>Pesce spada al forno</b>	
Filetti di pesce spada	150
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.
Limone (a parte)	q.b.
<b>Insalata verde</b>	
Lattuga	50
Olio extravergine d'oliva	5
Limone (a parte)	q.b.
<b>Frutta di stagione</b>	150
<b>Panino</b>	100

RICETTARIO - TABELLE DIETETICHE STANDARD  
MENU INVERNALE

**SCUOLA DELL'INFANZIA E SCUOLA PRIMARIA**

	<b>INFANZIA</b>	<b>PRIMARIA</b>
	<b>g</b>	<b>G</b>
<b>Pasta con piselli</b>		
Pasta di semola	30	40
Piselli	100	100
Olio extravergine d'oliva	5	5
Prosciutto cotto	5	5
Aromi	q.b.	q.b.
<b>Mozzarella</b>		
Mozzarella imbustata	80	100
<b>Frutta di stagione</b>	150	150
<b>Panino</b>	50	80
<b>Dolcetto biologico non farcito</b>	30	30

**SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO**

	<b>G</b>
<b>Pasta con piselli</b>	
Pasta di semola	40
Piselli	150
Olio extravergine d'oliva	5
Prosciutto cotto	10
Aromi	q.b.
<b>Mozzarella</b>	
Mozzarella imbustata	120
<b>Frutta di stagione</b>	150
<b>Panino</b>	100
<b>Dolcetto biologico non farcito</b>	30



RICETTARIO - TABELLE DIETETICHE STANDARD  
MENU INVERNALE

**SCUOLA DELL'INFANZIA E SCUOLA PRIMARIA**

	<b>INFANZIA</b>	<b>PRIMARIA</b>
	<b>g</b>	<b>G</b>
<b>Pasta alla besciamella</b>		
Pasta di semola	40	50
Latte parzialmente scremato	10	15
Burro	5	5
Farina	10	15
Mozzarella	10	15
Parmigiano	5	5
Prosciutto cotto	10	15
Aromi	q.b.	q.b.
<b>Tacchino arrosto</b>		
Tacchino arrosto imbustato	30	40
<b>Frutta di stagione</b>	150	150
<b>Panino</b>	50	80

**SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO**

	<b>G</b>
<b>Pasta alla besciamella</b>	
Pasta di semola	60
Latte parzialmente scremato	20
Burro	5
Farina	20
Mozzarella	20
Parmigiano	5
Prosciutto cotto	20
Aromi	q.b.
<b>Tacchino arrosto</b>	
Tacchino arrosto imbustato	40
<b>Frutta di stagione</b>	150
<b>Panino</b>	100

RICETTARIO - TABELLE DIETETICHE STANDARD  
MENU INVERNALE

**SCUOLA DELL'INFANZIA E SCUOLA PRIMARIA**

	<b>INFANZIA</b>	<b>PRIMARIA</b>
	<b>g</b>	<b>G</b>
<b>Pasta con patate</b>		
Pasta di semola	30	40
Patate	100	150
Olio extravergine d'oliva	5	5
Parmigiano	5	5
Aromi	q.b.	q.b.
<b>Polpette di bovino al forno</b>		
Macinato di bovino magro	100	120
Pangrattato	20	25
Uova	10	15
Parmigiano	5	5
Aromi	q.b.	q.b.
<b>Frutta di stagione</b>	150	150
<b>Panino</b>	50	80

**SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO**

	<b>G</b>
<b>Pasta con patate</b>	
Pasta di semola	50
Patate	150
Olio extravergine d'oliva	5
Parmigiano	5
Aromi	q.b.
<b>Polpette di bovino al forno</b>	
Macinato di bovino magro	150
Pangrattato	30
Uova	20
Parmigiano	5
Aromi	q.b.
<b>Frutta di stagione</b>	150
<b>Panino</b>	100

RICETTARIO - TABELLE DIETETICHE STANDARD  
MENU INVERNALE

**SCUOLA DELL'INFANZIA E SCUOLA PRIMARIA**

	INFANZIA	PRIMARIA
	g	G
<b>Pasta al pomodoro</b>		
Pasta di semola	40	50
Pomodori pelati	100	100
Olio extravergine d'oliva	5	5
Parmigiano	5	5
Aromi	q.b.	q.b.
<b>Bastoncini di pesce al forno</b>		
Bastoncini di pesce	75	100
Olio extravergine d'oliva	5	5
<b>Spinaci all'agro</b>		
Spinaci	100	150
Olio extravergine d'oliva	5	5
Limone (a parte)	q.b.	q.b.
<b>Frutta di stagione</b>	150	150
<b>Panino</b>	50	80

**SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO**

	G
<b>Pasta al pomodoro</b>	
Pasta di semola	60
Pomodori pelati	100
Olio extravergine d'oliva	5
Parmigiano	5
Aromi	q.b.
<b>Bastoncini di pesce al forno</b>	
Bastoncini di pesce	100
Olio extravergine d'oliva	5
<b>Carciofi e patate</b>	
Cuori di carciofi	150
Patate	150
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.
<b>Frutta di stagione</b>	150
<b>Panino</b>	100

RICETTARIO - TABELLE DIETETICHE STANDARD  
MENU INVERNALE

**SCUOLA DELL'INFANZIA E SCUOLA PRIMARIA**

	<b>INFANZIA</b>	<b>PRIMARIA</b>
	<b>g</b>	<b>G</b>
<b>Riso con minestrone di verdure</b>		
Riso	40	40
Minestrone di verdure	100	150
Olio extravergine d'oliva	5	5
Parmigiano	5	5
Aromi	q.b.	q.b.
<b>Salsiccia di pollo e tacchino al forno con patate</b>		
Salsiccia di pollo e tacchino	80	100
Patate	100	150
Olio extravergine d'oliva	5	5
Aromi	q.b.	q.b.
<b>Frutta di stagione</b>	150	150
<b>Panino</b>	50	80

**SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO**

	<b>G</b>
<b>Riso con minestrone di verdure</b>	
Riso	50
Minestrone di verdure	150
Olio extravergine d'oliva	5
Parmigiano	5
Aromi	q.b.
<b>Salsiccia di pollo e tacchino al forno con patate</b>	
Salsiccia di pollo e tacchino	120
Patate	150
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.
<b>Frutta di stagione</b>	150
<b>Panino</b>	100

RICETTARIO - TABELLE DIETETICHE STANDARD  
MENU INVERNALE

**SCUOLA DELL'INFANZIA E SCUOLA PRIMARIA**

	INFANZIA	PRIMARIA
	g	G
<b>Riso al forno</b>		
Riso	40	50
Pomodori pelati	100	100
Mozzarella	15	20
Prosciutto cotto	15	20
Macinato di bovino magro	15	20
Olio extravergine d'oliva	5	5
Parmigiano	5	5
Aromi	q.b.	q.b.
<b>Prosciutto cotto</b>		
Prosciutto cotto imbustato	30	40
<b>Frutta di stagione</b>	150	150
<b>Panino</b>	50	80

**SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO**

	G
<b>Riso al forno</b>	
Riso	60
Pomodori pelati	100
Mozzarella	30
Prosciutto cotto	30
Macinato di bovino magro	30
Olio extravergine d'oliva	5
Parmigiano	5
Aromi	q.b.
<b>Salame milanese e formaggio spalmabile</b>	
Salame milanese imbustato	30
Formaggio spalmabile monoporzione	25
<b>Frutta di stagione</b>	150
<b>Panino</b>	100

RICETTARIO - TABELLE DIETETICHE STANDARD  
MENU INVERNALE

**SCUOLA DELL'INFANZIA E SCUOLA PRIMARIA**

	<b>INFANZIA</b>	<b>PRIMARIA</b>
	<b>g</b>	<b>G</b>
<b>Pasta con patate</b>		
Pasta di semola	30	40
Patate	100	150
Olio extravergine d'oliva	5	5
Parmigiano	5	5
Aromi	q.b.	q.b.
<b>Spezzatino di tacchino con piselli</b>		
Tacchino	100	120
Piselli	100	150
Olio extravergine d'oliva	10	10
Aromi	q.b.	q.b.
<b>Frutta di stagione</b>	150	150
<b>Panino</b>	50	80

**SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO**

	<b>G</b>
<b>Pasta con patate</b>	
Pasta di semola	50
Patate	150
Olio extravergine d'oliva	5
Parmigiano	5
Aromi	q.b.
<b>Spezzatino di tacchino con piselli</b>	
Tacchino	150
Piselli	150
Olio extravergine d'oliva	10
Aromi	q.b.
<b>Frutta di stagione</b>	150
<b>Panino</b>	100

RICETTARIO - TABELLE DIETETICHE STANDARD  
MENU INVERNALE

**SCUOLA DELL'INFANZIA E SCUOLA PRIMARIA**

	INFANZIA	PRIMARIA
	g	G
<b>Pasta al pomodoro</b>		
Pasta di semola	40	50
Pomodori pelati	100	100
Olio extravergine d'oliva	5	5
Parmigiano	5	5
Aromi	q.b.	q.b.
<b>Cotoletta di mare</b>		
Cotoletta di pesce surgelata	100	120
Olio extravergine d'oliva	5	5
<b>Carote all'agro</b>		
Carote	100	150
Olio extravergine d'oliva	5	5
Limone (a parte)	q.b.	q.b.
<b>Frutta di stagione</b>	150	150
<b>Panino</b>	50	80

**SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO**

	G
<b>Pasta al pomodoro</b>	
Pasta di semola	60
Pomodori pelati	100
Olio extravergine d'oliva	5
Parmigiano	5
Aromi	q.b.
<b>Cotoletta di mare</b>	
Cotoletta di pesce surgelata	150
Olio extravergine d'oliva	5
<b>Carote all'agro</b>	
Carote	150
Olio extravergine d'oliva	5
Limone (a parte)	q.b.
<b>Frutta di stagione</b>	150
<b>Panino</b>	100

RICETTARIO - TABELLE DIETETICHE STANDARD  
MENU INVERNALE

**SCUOLA DELL'INFANZIA E SCUOLA PRIMARIA**

	INFANZIA	PRIMARIA
	g	G
<b>Riso con spinaci</b>		
Riso	40	40
Spinaci	100	150
Olio extravergine d'oliva	5	5
Parmigiano	5	5
Aromi	q.b.	q.b.
<b>Arista di maiale al forno</b>		
Arista di maiale	100	120
Olio extravergine d'oliva	10	10
Aromi	q.b.	q.b.
<b>Purè di patate</b>		
Patate disidratate	80	100
Latte parzialmente scremato	30	40
Burro	5	5
Parmigiano	5	5
<b>Frutta di stagione</b>	150	150
<b>Panino</b>	50	80

**SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO**

	G
<b>Riso con spinaci</b>	
Riso	50
Spinaci	150
Olio extravergine d'oliva	5
Parmigiano	5
Aromi	q.b.
<b>Arista di maiale al forno</b>	
Arista di maiale	150
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.
<b>Purè di patate</b>	
Patate disidratate	120
Latte parzialmente scremato	50
Burro	5
Parmigiano	5
<b>Frutta di stagione</b>	150
<b>Panino</b>	100



RICETTARIO - TABELLE DIETETICHE STANDARD  
MENU INVERNALE

**SCUOLA DELL'INFANZIA E SCUOLA PRIMARIA**

	<b>INFANZIA</b>	<b>PRIMARIA</b>
	<b>g</b>	<b>G</b>
<b>Pasta con fagioli</b>		
Pasta di semola	30	30
Fagioli secchi	20	30
Olio extravergine d'oliva	5	5
Aromi	q.b.	q.b.
<b>Mozzarella</b>		
Mozzarella imbustata	80	100
<b>Frutta di stagione</b>	150	150
<b>Panino</b>	50	80
<b>Dolcetto biologico non farcito</b>	30	30

**SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO**

	<b>G</b>
<b>Pasta con fagioli</b>	
Pasta di semola	40
Fagioli secchi	30
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.
<b>Mozzarella</b>	
Mozzarella imbustata	120
<b>Frutta di stagione</b>	150
<b>Panino</b>	100
<b>Dolcetto biologico non farcito</b>	30