

ALLEGATO 2 : GRAMMATURE**(PARTE EDIBILE, AL NETTO DELLO SCARTO, PER SINGOLA PORZIONE)**

PIATTO	SCUOLA INFANZIA	ELEMENTARE	MEDIA
Aglio	q.b.	q.b.	q.b.
Agnello disossato polpa magra	80	100	120
Arista di maiale	80	100	120
*Base per brodo vegetale (cipolla - sedano - carota)	40	40	40
* Base per ragù vegetale(sedano - carota - cipolla)	15	20	25
* Base vegetale per minestra (cipolla - sedano - carota - pomodoro)	30	35	40
* Base vegetale per sughi (sedano - carota - cipolla)	10	15	20
Bietolina	100	130	160
Bresaola	40	50	60
Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.
** Burro per condimento	5/6	6/7	7/10
Caciotta mista	40	50	60
Carote crude	80	100	120
Carote da cuocere	70	75	80
Carote per frittata primavera	10	10	10
Carote per orzotto primavera	5	10	10
Carote per spezzatino di carne con patate	5	10	10
Cavolfiore	100	130	160
** Cipolla per condimento	5/10	5/15	5/20
fagiolini	100	130	160
* Fantasia di legumi e cereali (lenticchia rossa dec. - lenticchia verde - farro perlato)	40	60	70
Farina per besciamella	3	4	4
Farina per infarinare carne e pesce	5	7	10
Fesa di tacchino	60	90	110
Filetto di Limanda	80	100	130
Filetto di halibut	60	80	100
Filetto di merluzzo surgelato	80	100	130
Filetto di Platessa surgelata	80	100	130
Filetto nasello surgelato	60	80	100
Finocchi	120	150	180
Formaggio tipo Bel Paese	40	50	60
Frutta di stagione	150	150	150
Fusi di pollo	100	150	200
Gelato	45	45	45
Gnocchi di patate	150	180	200
* Insalata mista estate (Cappuccina o lattuga – pomodori - carote)	60	90	120
* Insalata mista inverno (cappuccina o lattuga – finocchi - carote)	60	90	120
Insalata verde (cappuccina o lattuga)	50	60	70
Latte U.H.T. per besciamella e purea	30	40	50
** Latte U.H.T. per frittata	5/10	8/15	10/20
Latte U.H.T. per riso e pasta	10	10	15
Latte U.H.T. per tortino di patate	10	15	20
Legumi secchi per passato legumi, zuppe e minestre (borlotti secchi - ceci - lenticchie)	20	30	30
Lievito	q.b.	q.b.	q.b.

Mozzarella	60	80	100
Mozzarella per insalata di pasta	20	25	30

PIATTO	SCUOLA INFANZIA	ELEMENTARE	MEDIA
Mozzarella per pizza e pasta al forno	30	35	40
Mozzarella per tortino di patate	15	20	25
Noce di bovino adulto fresca (scaloppina – cotoletta - fettina - straccetti)	60	90	110
Noce moscata	q.b.	q.b.	q.b.
** Olio di oliva extravergine	3/4	4/5	5/6
Olive dolci snocciolate	10	15	20
Orzo perlato asciutto	50	60	80
Orzo perlato per minestra	20	30	40
Origano	q.b.	q.b.	q.b.
Pancetta magra	15	20	25
Pane comune	40	50	80
** Pan grattato	5/10	7/15	10/20
** Parmigiano Reggiano	3/5	3/6	3/7
Parmigiano Reggiano per secondo piatto	40	50	60
Pasta all'uovo secca	45	60	75
Pasta di semola asciutta	50	70	80
Pasta di semola per passato e/o minestre	20	30	40
Pasta per pizza	70	80	90
** Patate per contorno	50/100	75/150	100/200
Patate per frittata	30	40	50
Patate per frittata primavera	10	15	20
Patate per minestra	30	40	50
Patate per polpette/medaglioni di carne e di pesce	25	30	35
Patate per tortino di patate	60	80	100
Pecorino romano e parmigiano reggiano per amatriciana	2 + 2	3 + 3	3 + 3
Petto di pollo	60	90	110
Piselli per primo piatto	20	30	30
Piselli per orzotto primavera	10	10	10
Piselli surgelati	100	150	180
** Pomodori freschi per insalata	50/100	60/120	75/150
Pomodori freschi per insalata di pasta	40	50	60
Pomodoro pelato per pizza	40	50	50
Pomodoro pelato per condimento secondo piatto	20	25	30
** Pomodoro pelato per sugo	50/60	70/80	80/100
Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.
Prosciutto cotto	40	50	60
Prosciutto cotto per tortino di patate	10	15	20
Prosciutto crudo di Parma disossato	40	50	60
Prosciutto crudo di Parma disossato per saltimbocca	7	10	15
Ricotta per crocchette	80	100	120
Ricotta per pasta	15	25	30
Riso parboiled /asciutto	50	60	80
Riso parboiled per minestra	20	30	40
Rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.
Salvia	q.b.	q.b.	q.b.
Scarola	100	130	160
Sedano per orzotto primavera	5	5	5
Sedano per spezzatino di carne con patate	5	5	10
Spalla di bovino adulto fresca (polpette/medaglioni)	50	80	100

Spalla di bovino adulto fresca (ragù)	15	20	25
Spalla di bovino adulto fresca (spezzatino)	80	100	120
PIATTO	SCUOLA INFANZIA	ELEMENTARE	MEDIA
Spalla di maiale fresca (spezzatino)	80	100	120
Spinaci surgelati	100	130	160
Spinaci per crocchette	40	50	60
Stracchino	50	60	70
Succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.
Tonno sgocciolato all'olio di oliva extravergine per primo piatto	20	25	30
Tonno sgocciolato all'olio di oliva extravergine per secondo piatto	45	55	70
Uova per secondo piatto (n.)	1	1	2
Uova per tortino, polpette e medaglioni di carne e pesce, crocchette di ricotta e spinaci (g.)	5	7	10
Uova per panatura g.	10	15	20
* Verdure per minestrone e/o passato	110	135	155
Verza bianca	100	130	160
Vino per cucina	q.b.	q.b.	q.b.
Zucca	30	40	50
Zucchine per contorno	100	130	160
Zucchine per pasta	30	40	50
Zucchine per frittata	40	50	60
Zucchine per frittata primavera	10	15	20
Zucchine per orzotto primavera	20	20	20

LEGENDA:

* Le grammature sono specificate, per tipologia di alimento, nella singola ricetta.

** Le grammature variano a seconda della ricetta.