



## GRAMMATURE PRIMI PIATTI

Ricette confezionate con alimenti **BIOLOGICI**

INGREDIENTI	GRAMMATURE (gr.)			
	Infanzia	Primaria		Secondaria di I grado
		I° Ciclo	II° Ciclo	

Pasta all'olio e parmigiano				Stagionalità A-I/P/E
Pasta di semola	50	60	70	80
Olio extravergine	5	5	6	7
Parmigiano Reggiano	6	6	8	10
Sale q.b.				

Pasta burro e parmigiano				Stagionalità E
Pasta di semola	50	60	70	80
Burro	5	6	7	8
Olio extravergine	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	6	6	8	10
Salvia q.b.				
Sale q.b.				

Pasta burro e salvia				Stagionalità A-I/P
Pasta di semola	50	60	70	80
Burro	5	6	7	8
Olio extravergine	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	6	6	8	10
Salvia q.b.				
Sale q.b.				

Pasta al pomodoro				Stagionalità A-I/P/E
Pasta di semola	50	60	70	80
Passata di pomodoro o pelati	20	25	30	50
Olio extravergine	5	5	6	7
Parmigiano Reggiano	4	4	5	7
Cipolle e carote	10	12	15	16
Sale q.b.				

Pasta al pomodoro e olive				Stagionalità P/E
Pasta di semola	50	60	70	80
Passata di pomodoro o pelati	20	25	30	50
Olive verdi snocciolate	10	15	17	20
Olio extravergine	5	5	6	7
Parmigiano Reggiano	4	4	5	7
Cipolle e carote	10	12	15	16
Sale q.b.				

INGREDIENTI	GRAMMATURE (gr.)			
	Infanzia	Primaria		Secondaria di I grado
		I° Ciclo	II° Ciclo	

 Pasta pomodoro fresco e basilico	Stagionalità P/E			
Pasta di semola	50	60	70	80
Pomodoro fresco (crudo tagliato a dadi)	20	25	30	50
Olio extravergine	5	5	6	7
Parmigiano Reggiano	4	4	5	7
Cipolle e carote	10	12	15	16
Basilico fresco tritato				
Sale q.b.				

 Pasta alla pizzaiola 	Stagionalità A-I			
Pasta di semola	50	60	70	80
Passata di pomodoro o pelati	25	30	35	40
Olio extravergine	4	5	6	7
Parmigiano Reggiano	5	6	7	8
Cipolle e carote				
Origano q.b.				
Sale q.b.				

 Pasta mamma rosa	Stagionalità A-I/P			
Pasta di semola	50	60	70	80
Ricotta	15	20	25	30
Passata di pomodoro o pelati	20	25	30	50
Cipolle e carote	10	12	15	16
Olio extravergine	5	6	7	8
Parmigiano Reggiano	5	6	8	10
Sale q.b.				

 Pasta al pesto	Stagionalità A-I/P/E			
Pasta di semola	50	60	70	80
Pesto biologico	5	5	7	10
Olio extravergine	5	5	6	7
Parmigiano reggiano	4	4	5	7
Sale q.b.				

 Pasta al ragù di carne	Stagionalità A-I/P			
Pasta di semola	50	60	70	80
Carne macinata di manzo	15	20	25	30
Passata di pomodoro o pelati	20	30	40	50
Cipolle e carote	10	12	15	16
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Parmigiano Reggiano	5	6	8	10
Sale q.b.				
Salvia e rosmarino q.b.				

INGREDIENTI	GRAMMATURE (gr.)			
	Infanzia	Primaria		Secondaria di I grado
		I° Ciclo	II° Ciclo	

 Pasta pasticciata al ragù	Stagionalità A-I			
Pasta di semola	50	60	70	80
Carne macinata di manzo	15	20	25	30
Passata di pomodoro o pelati	25	30	35	40
Cipolle e carote	10	12	15	16
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Parmigiano Reggiano	5	6	7	8
Besciamella (farina, latte, olio, sale)	40	50	50	60
Sale q.b.				

 Riso all'olio e parmigiano	Stagionalità P/E			
Riso	60	70	80	90
Olio extravergine	7	7	8	10
Parmigiano Reggiano	7	7	10	12
Sale q.b.				

 Riso burro e parmigiano	Stagionalità P			
Riso	60	70	80	90
Burro e olio extravergine d'oliva	7	7	8	10
Parmigiano reggiano	7	7	10	12
Sale q.b.				

 Riso alla parmigiana	Stagionalità A-I			
Riso	60	70	80	90
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Parmigiano Reggiano	6	7	8	9
Besciamella (farina, latte, olio, sale)	40	50	50	60

 Riso al pomodoro	Stagionalità A-I/E			
Riso	60	70	80	90
Pomodoro pelati o passata	20	25	30	50
Cipolle e carote	10	12	15	16
Olio extravergine di oliva	5	5	6	7
Parmigiano Reggiano	4	4	5	7
Sale q.b.				

 Riso al pomodoro e basilico	Stagionalità A-I/E			
Riso	60	70	80	90
Pomodoro pelati o passata	20	25	30	50
Cipolle e carote	10	12	15	16
Olio extravergine di oliva	5	5	6	7
Parmigiano Reggiano	4	4	5	7
Sale q.b.				
Basilico q.b.				

INGREDIENTI	GRAMMATURE (gr.)			
	Infanzia	Primaria		Secondaria di I grado
		I° Ciclo	II° Ciclo	

 <b>Riso alla zucca</b>	Stagionalità A-I			
Riso	60	70	80	90
Zucca	25	30	35	40
Patate carote e cipolla	10	12	14	16
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Parmigiano Reggiano	6	7	8	9
Sale q.b.				

 <b>Riso alla zucchini</b>	Stagionalità A-I/P			
Riso	60	70	80	90
Zucchini	25	30	35	40
Patate carote e cipolla	10	12	14	16
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Parmigiano Reggiano	6	7	8	9
Sale q.b.				

 <b>Riso all'ortolana</b>	Stagionalità A-I			
Riso	60	70	80	90
Carote	15	18	20	25
Piselli surgelati	20	25	28	30
Cipolla	6	7	8	9
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Parmigiano Reggiano	6	7	8	9
Sale q.b.				

 <b>Riso al radicchio</b>	Stagionalità A-I			
Riso	60	70	80	90
Radicchio	20	25	28	30
Patate, carote e cipolla	10	10	15	15
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Parmigiano Reggiano	6	7	8	9
Sale q.b.				



 <b>Risi e bisì alla veneta</b>	Stagionalità P			
Riso	25	30	35	40
Piselli surgelati o spezzati	50	60	70	80
Patate, carote e cipolla	10	10	15	15
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Parmigiano Reggiano	4	5	6	7
Sale q.b.				

INGREDIENTI	GRAMMATURE (gr.)			
	Infanzia	Primaria		Secondaria di I grado
		I° Ciclo	II° Ciclo	

 Pasta e fagioli / Pasta di farro fagioli	Stagionalità A-I/P/E			
Pasta di semola o di farro	30	30	35	40
Fagioli secchi	15	15	20	30
Olio extravergine d'oliva	3	3	4	5
Parmigiano Reggiano	4	4	5	7
Carote, patate e cipolle	30	30	35	40
Salvia e rosmarino				
Sale q.b.				

 Passato/Crema di verdure con pastina o crostini	Stagionalità P/E			
Pastina di semola o crostini	25	30	35	40
Patate	30	40	50	60
Cipolle	10	10	15	15
Zucchine	25	25	30	40
Carote	25	25	30	40
Spinaci	5	5	5	5
Parmigiano Reggiano	4	5	6	7
Olio extravergine di oliva	2	3	4	5
Basilico q.b.				

 Minestrone di verdure con riso /orzo	Stagionalità A-I			
Riso o orzo perlato	30	30	35	40
Patate	30	40	50	60
Cipolle	10	10	15	15
Zucchine	25	25	30	40
Carote	25	25	30	40
Spinaci	5	5	5	5
Parmigiano Reggiano	4	5	6	7
Olio extravergine di oliva	2	3	4	5
Basilico q.b.				

 Crema di patate con pasta/riso/orzo	Stagionalità A-I			
Pasta di semola/riso/orzo	20	25	30	35
Patate	70	80	100	120
Cipolle e carote	10	12	15	18
Parmigiano Reggiano	4	5	6	7
Olio extravergine di oliva	2	3	4	5
Rosmarino q.b.				
Sale q.b.				

 Crema di patate e porri con crostini	Stagionalità A-I			
Crostini	20	25	30	35
Patate	70	80	100	120
Porri e carote	10	12	15	18
Parmigiano Reggiano	4	5	6	7
Olio extravergine di oliva	2	3	4	5
Rosmarino q.b.				
Sale q.b.				



INGREDIENTI	GRAMMATURE (gr.)			
	Infanzia	Primaria		Secondaria di I grado
		I° Ciclo	II° Ciclo	

 Crema di zucca / zucchine con orzo / pasta	Stagionalità A-I			
Pasta di semola o orzo	25	30	35	40
Zucca /zucchine	70	80	100	120
Cipolle e carote	10	12	15	18
Olio extravergine d'oliva	4	5	6	7
Parmigiano reggiano	4	5	6	7
Sale q.b.				

 Brodo vegetale con pastina	Stagionalità A-I			
Pasta di semola	40	45	50	50
Cipolle, carote e sedano	10	10	15	15
Patate	20	20	30	30
Parmigiano reggiano	4	5	6	6
Sale q.b.				



INGREDIENTI	GRAMMATURE (gr.)			
	Infanzia	Primaria		Secondaria di I grado
		I° Ciclo	II° Ciclo	

**GRAMMATURE                      PRIMI PIATTI**

**Ricette confezionate con alimenti CONVENZIONALI**

<b>Pasta al tonno e pomodoro</b>				Stagionalità P
Pasta di semola	50	60	70	80
Tonno sott'olio sgocciolato	15	20	25	30
Pomodoro pelati o passata	15	20	25	30
Cipolla e carota	10	12	15	16
Olio extravergine di oliva	5	5	6	7
Prezzemolo q.b.				
Sale q.b.				

<b>Pasta al tonno</b>				Stagionalità E
Pasta di semola	50	60	70	80
Tonno sott'olio sgocciolato	15	20	25	30
Olio extravergine di oliva	5	5	6	7
Prezzemolo e cipolla q.b.				
Sale q.b.				

<b>Pasta al pomodoro e prosciutto</b>				Stagionalità A-I
Pasta di semola	50	60	70	80
Pomodoro pelati o passata	25	30	35	40
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Prosciutto cotto	10	12	14	16
Carote e cipolle	10	12	15	16
Parmigiano Reggiano	5	6	7	8
Sale q.b.				

<b>Pasta besciamella e prosciutto</b>				Stagionalità A-I
Pasta di semola	50	60	70	80
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Prosciutto cotto	10	12	14	16
Latte	40	50	55	60
Farina	8	10	12	14
Parmigiano Reggiano	5	6	7	8
Sale q.b.				

<b>Ravioli ricotta e spinaci al burro e salvia</b>				Stagionalità A-I/P
Ravioli ricotta e spinaci	70	80	90	100
Burro e olio	7	8	9	10
Parmigiano Reggiano	5	6	7	8
Salvia q.b.				
Sale q.b.				
Ravioli a cotto	90	100	110	130

INGREDIENTI	GRAMMATURE (gr.)			
	Infanzia	Primaria		Secondaria di I grado
		I° Ciclo	II° Ciclo	

<b>Tortellini di carne in brodo vegetale</b>				Stagionalità A-I
Tortellini di carne	50	60	65	65
Cipolle, carote e sedano	10	10	15	15
Parmigiano Reggiano	4	5	6	6
Patate	20	20	30	30
Sale q.b.				
Tortellini a cotto	70	85	95	95

<b>Gnocchi al pomodoro</b>				Stagionalità A-I/P
Gnocchi di patate	120	150	200	200
Pomodoro pelati o passata	25	30	40	50
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Carota e cipolla	10	12	15	16
Parmigiano Reggiano	3	4	5	7
Sale q.b.				
Gnocchi a cotto	120	150	200	200

<b>Gnocchi al ragù</b>				Stagionalità A-I
Gnocchi di patate	120	150	200	200
Carne macinata di manzo	15	20	25	30
Pomodoro pelati o passata	25	30	35	40
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Carota e cipolla				
Parmigiano Reggiano	5	6	7	8
Sale q.b.				
Gnocchi a cotto	120	150	200	200

<b>Insalata di riso</b>				Stagionalità E
Riso	60	70	80	90
Prosciutto cotto	15	20	25	30
Mozzarella	15	20	25	30
Olive verdi snocciate	5	6	7	8
Piselli surgelati	10	15	20	25
Carote	10	15	20	25
Olio extravergine di oliva	8	10	11	12
Sale q.b.				

INGREDIENTI	GRAMMATURE (gr.)			
	Infanzia	Primaria		Secondaria di I grado
		I° Ciclo	II° Ciclo	



## GRAMMATURE PRIMI PIATTI VEGETARIANI

### Ricette confezionate con alimenti **BIOLOGICI**

 <b>Pasta e ceci</b>	Stagionalità A-I			
Pasta di semola	30	30	35	40
Ceci	15	15	20	30
Olio extravergine d'oliva	5	5	6	7
Parmigiano Reggiano	6	6	7	8
Carote, patate e cipolle	30	30	35	40
Salvia e rosmarino				
Sale q.b.				

 <b>Insalata di riso vegetariana</b>	Stagionalità E			
Riso	60	70	80	90
Mozzarella	15	20	25	30
Olive verdi snocciolate	5	6	7	8
Piselli surgelati	10	15	20	25
Carote	10	15	20	25
Olio extravergine di oliva	8	10	11	12
Sale q.b.				

 <b>Pasta alla besciamella</b>	Stagionalità A-I			
Pasta di semola	50	60	70	80
Olio extravergine di oliva	4	5	6	7
Latte	40	50	55	60
Farina	8	10	12	14
Parmigiano Reggiano	6	7	8	9
Sale q.b.				

**Stagionalità:**

A-I : Autunno - Inverno

P : Primavera

E : Estate

**Gli alimenti contenenti glutine che compongono le preparazioni presenti in questo ricettario vengono sostituiti con altri privi. Le ricette vengono confezionate, ove presente, in un ambiente dedicato, diversamente, secondo indicazione del SIAN dell'U.L.S.S. 12, vengono preparate con tempistiche diverse rispetto le normali preparazioni.**

