

	GRAMMATURE SECONDI PIATTI
Ricette confezionate con alimenti BIOLOGICI	

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

	Polpette di manzo				Stagionalità A-I/P/E
Carne di manzo	50	60	70	80	
Olio extravergine d'oliva	2	2	3	4	
Patate	10	10	15	20	
Pan grattato	4	4	5	7	
Salvia e rosmarino q.b.					
Sale q.b.					


	Spezzatino di manzo				Stagionalità A-I/P
Carne di manzo	70	85	95	120	
Cipolla carota	15	15	20	25	
Pomodori pelati o passata	15	20	25	25	
Olio extravergine di oliva	5	5	8	10	
Salvia e rosmarino q.b.					
Sale q.b.					
Carne di manzo a cotto	50	60	70	85	

	Scaloppina di pollo alla salvia				Stagionalità A-I
Petto di pollo	50	60	70	90	
Farina	5	6	7	8	
Olio extravergine di oliva	5	6	7	9	
Salvia q.b.					
Sale q.b.					


	Scaloppina di pollo alla pizzaiola				Stagionalità P
Petto di pollo	50	60	70	80	
Olio extravergine d'oliva	9	9	12	15	
Pomodori pelati o passata	7	7	9	12	
Origano q.b.					
Sale q.b.					


	Fettina di pollo all'arancia				Stagionalità P
Petto di pollo	50	60	70	80	
Farina	5	5	10	12	
Olio extravergine di oliva	9	9	12	15	
Succo d'arancia	5	5	10	10	
Sale q.b.					


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


 Pollo al forno	Stagionalità A-I/P/E			
Coscia di pollo	150	170	180	230
Olio extravergine di oliva	15	15	20	25
Rosmarino e salvia	8	10	12	15
Sale q.b.				

 Petto di pollo al forno	Stagionalità A-I/P/E			
Petto di pollo	50	60	70	90
Olio extravergine di oliva	5	6	7	8
Salvia e rosmarino	5	6	7	9
Sale q.b.				

 Bocconcini / Straccetti di pollo alle erbe aromatiche	Stagionalità A-I/E			
Petto di pollo	50	60	70	80
Farina	5	6	7	8
Olio extravergine di oliva	5	6	7	9
Salvia e rosmarino q.b.				
Sale q.b.				

 Uovo sodo condito	Stagionalità P/E			
Uova (1 uovo = circa 60 gr.)	60	60	90	120
Emulsione di olio extravergine di oliva				
Sale q.b.				

 Formaggi freschi	Stagionalità A-I/P/E			
Caciottina	40	50	60	80
Casatella	40	50	60	80
Mozzarella	50	60	70	90
"Mozzarellina"	50	50	50	50
Stracchino	40	50	60	80

 Formaggi stagionati	Stagionalità A-I/P/E			
Asiago	40	50	60	70

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

GRAMMATURE SECONDI PIATTI

Ricette confezionate con alimenti CONVENZIONALI

Fesa di tacchino al forno				Stagionalità A-I/P/E
Fesa di tacchino	50	60	70	90
Olio extravergine di oliva	9	9	12	15
Rosmarino e salvia q.b.				
Farina q.b.				
Sale q.b.				

Cotoletta di tacchino al forno				Stagionalità A-I/P
Fesa di tacchino	50	60	70	90
Olio extravergine di oliva	5	5	6	8
Farina e pan grattato q.b.				
Salvia e rosmarino q.b.				
Sale q.b.				

Polpette di tacchino al forno				Stagionalità P
Sovracoscia di tacchino	50	60	70	80
Olio extravergine di oliva	2	2	3	4
Patate	10	10	15	20
Pan grattato	4	4	5	7
Salvia e rosmarino q.b.				
Sale q.b.				

Lonza / Stracetti di maiale al limone				Stagionalità A-I/P
Lonza di suino	50	70	80	90
Olio extravergine di oliva	5	6	7	9
Succo di limone q.b.				
Rosmarino e salvia q.b.				
Farina q.b.				
Sale q.b.				


Lonza di maiale agli aromi				Stagionalità A-I
Lonza di suino	50	70	80	90
Olio extravergine di oliva	3	3	4	5
Rosmarino e salvia q.b.				
Farina q.b.				
Sale q.b.				

Lonza di maiale al latte				Stagionalità A-I
Lonza di suino	50	70	80	90
Olio extravergine di oliva	3	3	4	5
Latte q.b.				
Rosmarino e salvia q.b.				
Farina q.b.				
Sale q.b.				




INGREDIENTI	GRAMMATURE (gr.)			
	Infanzia	Primaria		Secondaria di I grado
		I° Ciclo	II° Ciclo	
Hamburger di prosciutto e patate				Stagionalità P
Prosciutto cotto s.p.	60	90	90	120
Patate	20	25	40	40
Pan grattato	5	6	8	8
Prosciutto cotto senza polifosfati				Stagionalità A-I/P/E
Prosciutto cotto magro s.p.	30	40	50	60
Bastoncini di merluzzo				Stagionalità A-I/P/E
Bastoncini di merluzzo (1 bastoncino = 30 gr.)	60	90	90	120
Halibut gratinato al forno				Stagionalità A-I/P
Halibut	70	90	100	120
Olio extravergine di oliva	9	9	12	15
Pan grattato q.b.				
Sale q.b.				
Polpette di pesce				Stagionalità P/E
Filetti di platessa	70	90	100	120
Carote, patate)	10	10	15	20
Pan grattato q.b.				
Olio extravergine di oliva	9	9	12	15
Succo di limone q.b.				
Prezzemolo q.b.				
Sale q.b.				
Polpette di tonno				Stagionalità A-I/P/E
Tonno sott'olio sgocciolato	30	40	50	60
Patate	50	60	70	80
Olio extravergine di oliva	5	5	8	10
Pan grattato q.b.				
Sale q.b.				
Tonno all'olio d'oliva				Stagionalità P/E
Tonno sott'olio sgocciolato	50	60	70	80


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





GRAMMATURE SECONDI PIATTI VEGETARIANI


Ricette confezionate con alimenti **BIOLOGICI**


 Frittata al forno	Stagionalità A-I/P			
Uova (1 uovo = circa 60 gr.) Olio extravergine d'oliva q.b. Sale q.b.	60	60	90	120

 Uova strapazzate	Stagionalità A-I/P/E			
Uova (1 uovo = circa 60 gr.) Olio extravergine d'oliva q.b. Sale q.b.	60	60	90	120


 Fagioli all'uccelletto	Stagionalità A-I/P			
Fagioli secchi (borlotti o canellini)	30	35	40	50
Cipolla	5	6	7	8
Pomodori pelati o passata	10	15	20	25
Olio extravergine di oliva	5	6	7	8
Rosmarino				
Sale q.b.				


 Lenticchie al tegame	Stagionalità P			
Lenticchie	30	40	50	60
Cipolla	7	8	10	13
Olio extravergine di oliva	5	6	7	8
Sale q.b.				


 Lenticchie al pomodoro	Stagionalità A-I			
Lenticchie	30	40	50	60
Cipolle e carote	15	20	25	30
Pomodori pelati o passata	10	15	20	25
Olio extravergine di oliva	5	6	7	8
Sale q.b.				


 Insalata di ceci	Stagionalità P/E			
Ceci secchi	30	35	40	50
Prezzemolo q.b.				
Olio extravergine di oliva	5	6	7	8
Sale q.b.				

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

 Insalata di fagioli borlotti con sedano	Stagionalità P/E			
Fagioli secchi (borlotti)	30	35	40	50
Sedano tagliato a rondelle	15	20	25	30
Olio extravergine di oliva	5	6	7	8
Sale q.b.				

 Insalata di fagioli e patate	Stagionalità A-I/E			
Fagioli secchi (borlotti o cannellini)	30	35	40	50
Patate	30	40	50	60
Olio extravergine di oliva	5	6	7	8
Sale q.b.				

 Macedonia di verdure con legumi	Stagionalità A-I/P/E			
Patate, carote e fagiolini	30	35	40	50
Fagioli secchi	15	20	25	30
Piselli fini/finissimi	15	20	25	30
Olio extravergine di oliva	5	6	7	8
Sale q.b.				

 Piselli al pomodoro	Stagionalità E			
Piselli fini/finissimi	80	90	100	120
Cipolle e carote	15	20	25	30
Pomodori pelati o passata	10	15	20	25
Olio extravergine di oliva	5	6	7	8
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.

