

Allegato A

Settore Amministrazione Generale Servizio Pubblica Istruzione

Grammature Vivande per la fascia di età 3/6 anni – quantità in grammi a crudo e al netto degli scarti

ALIMENTI	Scuola dell'Infanzia
PRIMI PIATTI	Grammi
Pasta o riso per primi asciutti	60
Pasta in minestra	30
Pasta all'uovo secca	40
Pasta all'uovo ripiena (tortellini, ravioli)	50
Gnocchetti di patate	120
Pasta per pizza	150
SECONDI PIATTI	
Carne	50
Formaggio fresco(mozzarella o ricotta vaccina)	50
Formaggio semistagionato	30
Pesce	80
Uovo	1
Prosciutto cotto	40
LEGUMI	
Legumi freschi/surgelati per primo piatto	30
Legumi secchi	15
CONDIMENTI	
Olio extravergine di oliva (per piatto unico: legumi e cereali)	15
Parmigiano grattugiato per condimento	5
Mozzarella per pizza	30
Olio extravergine di oliva (per le altre tipologie di 2° piatto)	15











CONTORNI	
Ortaggi a foglia crudi (lattuga, cappuccina)	30
Verdura da cuocere(bieta, spinaci,broccoli,	100
cavolfiori, carote, finocchi)	
Ortaggi crudi (finocchi, carote, pomodori)	100
Patate per minestra o come contorno dopo	120
minestrone di verdure	
PIATTO UNICO	
Legumi secchi + cereali (pasta,riso,farro,orzo)	35 + 30
FRUTTA	
Frutta fresca di stagione	150
Acqua minerale naturale (bottiglia)	50 cl.
Pane da somministrare durante la refezione	40

Note:

In caso di minestra di legumi seguita da prosciutto cotto, sia i legumi che il prosciutto devono essere utilizzati in quantità dimezzata per non alterare l'equilibrio nutrizionale del pasto. In tal caso per il condimento (olio extravergine d'oliva) fare riferimento alla grammatura inferiore.







