COMPOSIZIONE DELLE RICETTE

NOTA BENE:

PRODOTTI DOP:
Asiago - Grana padano - Parmigiano Reggiano -Provolone Valpadana - Prosciutto crudo Parma s/o DOP

PRODOTTI A KM 0:
Pasta secca-Pasta fresca (tortelli ricotta e spinaci) - Riso parboiled - -Pane certificato -Pane integrale certificato

Prodotti a lotta integrata
Albicocche -Angurie -Arance – Fragole - Uva

Il brodo vegetale deve essere di norma preparato con l'utilizzo di verdure (carote, zucchine,cipolle, sedano, ecc.).

Il sale deve essere utilizzato con moderazione, prevedendo il sale iodato in sostituzione al comune sale marino, da usare preferibilmente a crudo o a fine cottura.

PRIMI PIATTI

	INFANZIA	PRIMARIA	ADULTO
FARRO ALLE VERDURE			
FARRO	60	70	80
POMODORO, ZUCCHINE E CAROTE	30	40	50
CIPOLLE, CRUDE	2	3	4
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
PARMIGIANO	4	5	6
BRODO VEGETALE	qb	qb	qb
ZAFFERANO, SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
GNOCCHI AL POMODORO			
GNOCCHI DI PATATE	150	180	220
CIPOLLE, CRUDE	4	5	6
CAROTE, CRUDE	4	5	6
SEDANO, CRUDO	4	5	6
POMODORI, PELATI, IN SCATOLA	50	60	70
PARMIGIANO	3	4	5
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
INSALATA DI PASTA			
PASTA DI SEMOLA, CRUDA	60	70	80
TONNO NATURALE	10	15	20
MOZZARELLA FRESCA	10	15	20
POMODORI, DA INSALATA	10	15	20
PISELLI SURGELATI	8	10	15
OLIVE DENOCCIOLATE	6	8	10
BASILICO	2	3	4
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	2,5	3
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
INSALATA DI RISO			
RISO PARBOILED, CRUDO	60	70	80
TONNO AL NATURALE	10	15	20
FONTAL	10	15	20
PISELLI SURGELATI	8	12	15
OLIVE DENOCCIOLATE	6	8	10
LIMONI, SUCCO	2	3	4
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	2,5	3
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
LASAGNE AL PESTO			
PASTA ALL'UOVO, FRESCA	60	70	80
PESTO DI BASILICO	20	25	30
LATTE UHT INTERO	30	40	50
FARINA DI FRUMENTO TIPO 00	2	3	4
OLIO EXTRA VERGINE	2	2,5	3
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
LASAGNE DI MANZO			
PASTA ALL'UOVO, FRESCA	60	70	80
POMODORI, PELATI, IN SCATOLA	30	40	50
LATTE UHT INTERO	30	40	50
BOVINO ADULTO	20	30	40
CIPOLLE, CRUDE	3	4	5
CAROTE, CRUDE	3	4	5
SEDANO, CRUDO	3	4	5

FARINA DI FRUMENTO TIPO 00	2	3	4
PARMIGIANO	4	5	6
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	3	4	5
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
ORZOTTO CON PISELLI			
ORZO PERLATO	60	70	80
BRODO VEGETALE	150	200	250
CIPOLLE, CRUDE	2	3	4
PISELLI SURGELATI	20	30	40
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
PARMIGIANO	4	5	6
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
ORZOTTO CON POMODORO E ZUCCHINE			
ORZO PERLATO	60	70	80
BRODO VEGETALE	qb	qb	qb
POMODORI, PELATI, IN SCATOLA	20	25	30
ZUCCHINE SURGELATE	15	20	30
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	3	4	5
CIPOLLE, CRUDE	3	4	5
PARMIGIANO	4	5	6
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
RISOTTO ALLO ZAFFERANO			
ORZO PERLATO	60	70	80
CIPOLLE, CRUDE	2	3	4
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
PARMIGIANO	4	5	6
BRODO VEGETALE	qb	qb	qb
ZAFFERANO, SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
ORZOTTO CON POMODORO			
ORZO PERLATO	60	70	80
BRODO VEGETALE	qb	qb	qb
POMODORI, PELATI, IN SCATOLA	50	60	70
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	3	4	5
CIPOLLE, CRUDE	4	6	8
CAROTE, CRUDE	4	6	8
SEDANO, CRUDO	4	6	8
PARMIGIANO	4	5	6
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
ORZOTTO CON VERDURE			
ORZO PERLATO	40	50	60
BRODO VEGETALE	qb	qb	qb
CIPOLLE, CRUDE	2	3	4
CAROTE, ZUCCHINE	20	30	40
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
PARMIGIANO	4	5	6
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
PASTA AI CARCIOFI			
PASTA DI SEMOLA, CRUDA	60	70	80
CARCIOFI SURGELATI	15	20	25
PARMIGIANO	4	5	6
LATTE UHT INTERO	20	30	40
FARINA DI FRUMENTO TIPO 00	1	1,5	2
OLIO EXTRA VERGINE	1	1,5	2
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb

PASTA AI FORMAGGI			
PASTA DI SEMOLA, CRUDA	60	70	80
MOZZARELLA DI VACCA	6	8	12
PARMIGIANO	4	5	6
ASIAGO	4	10	12
FARINA DI FRUMENTO TIPO 00	1	1,5	2
LATTE UHT NTERO	20	30	40
OLIO EXTRA VERGINE	1	1,5	2
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
PASTA AI PEPERONI			
PASTA DI SEMOLA, CRUDA	60	70	80
PEPERONI, CRUDI	30	40	50
PARMIGIANO	4	5	6
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
PREZZEMOLO, SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
PASTA ALL'OLIO EXTRA E SALVIA			
PASTA DI SEMOLA, CRUDA	60	70	80
PARMIGIANO	5	6	7
OLIO EXTRA VERGINE	3	5	7
SALVIA, SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
PASTA AL PESTO			
PASTA DI SEMOLA, CRUDA	60	70	80
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	0,5	1	1,5
PARMIGIANO	1	1,5	2
PESTO DI BASILICO	17	20	25
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
PASTA AL POMODORO CON ERBE AROMATICHE			
PASTA DI SEMOLA, CRUDA	60	70	80
CIPOLLE, CRUDE	4	6	8
CAROTE, CRUDE	4	6	8
SEDANO, CRUDO	4	6	8
POMODORI, PELATI, IN SCATOLA	40	60	70
PARMIGIANO	4	5	6
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
BASILICO, ROSMARINO, ORIGANO SECCO, PREZZEMOLO, SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
PASTA AL POMODORO E BROCCOLI			
PASTA DI SEMOLA, CRUDA	60	70	80
BROCCOLETTI SURGELATI	20	30	40
CAROTE, CRUDE	3	4	5
CIPOLLE, CRUDE	3	4	5
SEDANO, CRUDO	3	4	5
POMODORI, PELATI, IN SCATOLA	20	30	40
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
PARMIGIANO	4	5	6
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
PASTA AL POMODORO E CAVOLFIORI			
PASTA DI SEMOLA, CRUDA	60	70	80
CAVOLFIORE SURGELATO	20	30	40
CAROTE, CRUDE	3	4	5
CIPOLLE, CRUDE	3	4	5
SEDANO, CRUDO	3	4	5
POMODORI, PELATI, IN SCATOLA	20	30	40
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
PARMIGIANO	4	5	6
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb

PASTA AL POMODORO E MELANZANE			
PASTA DI SEMOLA, CRUDA	60	70	80
MELANZANE	20	30	40
CAROTE, CRUDE	4	5	6
CIPOLLE, CRUDE	4	5	6
SEDANO, CRUDO	4	5	6
POMODORI, PELATI, IN SCATOLA	30	35	40
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
PARMIGIANO	4	5	6
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
PASTA AL POMODORO E OLIVE			
PASTA DI SEMOLA, CRUDA	60	70	80
POMODORI, PELATI, IN SCATOLA	40	50	60
CAROTE, CRUDE	4	5	6
CIPOLLE, CRUDE	4	5	6
SEDANO, CRUDO	4	5	6
OLIVE NERE	5	10	15
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
PARMIGIANO	4	5	6
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
PASTA AL POMODORO E RICOTTA			
PASTA DI SEMOLA, CRUDA	60	70	80
CAROTE, CRUDE	2	3	4
CIPOLLE, CRUDE	2	3	4
POMODORI, PELATI, IN SCATOLA	30	40	50
RICOTTA DI VACCA	20	25	30
PARMIGIANO	4	5	6
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
PASTA AL POMODORO FRESCO			
PASTA DI SEMOLA, CRUDA	60	70	80
POMODORI, MATURI	30	40	50
PARMIGIANO	4	5	6
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
BASILICO, SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
PASTA AL POMODORO			
PASTA DI SEMOLA, CRUDA	60	70	80
CAROTE, CRUDE	4	5	6
CIPOLLE, CRUDE	4	5	6
SEDANO, CRUDO	4	5	6
POMODORI, PELATI, IN SCATOLA	50	60	70
PARMIGIANO	4	5	6
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
PASTA AL RAGU'			
PASTA DI SEMOLA, CRUDA	60	70	80
POMODORI, PELATI, IN SCATOLA	50	60	70
BOVINO ADULTO, SPALLA	35	40	45
CAROTE, CRUDE	4	5	6
CIPOLLE, CRUDE	4	5	6
SEDANO, CRUDO	4	5	6
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	3	4	5
PARMIGIANO	4	5	6
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb

PASTA ALL'ORTOLANA			
PASTA DI SEMOLA, CRUDA	60	70	80
PISELLI SURGELATI	5	10	15
MELANZANE	5	10	15
ZUCCHINE SURGELATE	5	10	15
PEPERONI, CRUDI	5	10	15
CIPOLLE, CRUDE	5	7	10
CAROTE, CRUDE	10	15	20
SEDANO, CRUDO	5	7	10
POMODORI, PELATI, IN SCATOLA	30	35	40
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
PARMIGIANO	4	5	6
PREZZEMOLO, SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
PASTA ALLA PARMIGIANA			
PASTA DI SEMOLA, CRUDA	60	70	80
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
PARMIGIANO	6	8	10
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
PASTA ALLA PIZZAIOLA			
PASTA DI SEMOLA, CRUDA	60	70	80
POMODORI, PELATI, IN SCATOLA	40	50	60
CAROTE, CRUDE	4	5	6
CIPOLLE, CRUDE	4	5	6
SEDANO, CRUDO	4	5	6
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
PARMIGIANO	4	5	6
ORIGANO SECCO, SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
PASTA ALLA PORTOFINO			
PASTA DI SEMOLA, CRUDA	60	70	80
CAROTE, CRUDE	2	3	4
CIPOLLE, CRUDE	2	3	4
SEDANO, CRUDO	2	3	4
POMODORI, PELATI, IN SCATOLA	40	50	60
PESTO DI BASILICO	3	5	10
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	1	2	3
PARMIGIANO	2	2,5	3
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
PASTA ALLA RICOTTA			
PASTA DI SEMOLA, CRUDA	60	70	80
RICOTTA DI MUCCA	20	25	30
PARMIGIANO	4	5	6
LATTE UHT INTERO	20	30	40
OLIO EXTRA VERGINE	2	3	4
FARINA DI FRUMENTO TIPO 00	1	1,5	2
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
PASTA ALLA VESUVIANA			
PASTA DI SEMOLA, CRUDA	60	70	80
CAROTE, CRUDE	4	5	6
CIPOLLE, CRUDE	4	5	6
SEDANO, CRUDO	4	5	6
POMODORI, PELATI, IN SCATOLA	40	50	60
OLIVE DENOCCIOLATE	10	15	20
PARMIGIANO	4	5	6
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
CAPPERI, ORIGANO SECCO, AGLIO, SALE DA CUCINA	qb	qb	qb

PASTA ALLE ERBETTE			
PASTA DI SEMOLA, CRUDA	60	70	80
ERBETTE GELO	20	30	40
PARMIGIANO	4	5	6
LATTE UHT INTERO	20	30	40
OLIO EXTRA VERGINE	2	3	4
FARINA DI FRUMENTO TIPO 00	1	1,5	2
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
PASTA ALLE ZUCCHINE			
PASTA DI SEMOLA, CRUDA	60	70	80
ZUCCHINE SURGELATE O FRESCHE	40	50	60
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
PARMIGIANO	4	5	6
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
PASTA ALLO ZAFFERANO			
PASTA DI SEMOLA, CRUDA	60	70	80
LATTE UHT INTERO	20	30	40
PARMIGIANO	4	5	6
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
FARINA DI FRUMENTO TIPO 00	1	1,5	2
ZAFFERANO, SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
PASTA AROMATICA			
PASTA DI SEMOLA, CRUDA	60	70	80
CIPOLLE, CRUDE	3	4	5
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
PARMIGIANO	4	5	6
ORIGANOSECCO, ROSMARINO, BASILICO, PREZZEMOLO, SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
PASTA AURORA			
PASTA DI SEMOLA, CRUDA	60	70	80
POMODORI, PELATI, IN SCATOLA	20	30	40
CAROTE, CRUDE	1	1,5	2
CIPOLLE, CRUDE	1	1,5	2
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	1	1,5	2
LATTE UHT INTERO	15	20	2
FARINA DI FRUMENTO TIPO 00	1	1,5	5
OLIO EXTRA VERGINE	2	3	4
PARMIGIANO	4	5	6
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
PASTA CON SUGO DI BROCCOLI			
PASTA DI SEMOLA, CRUDA	60	70	80
BROCCOLETTI SURGELATI	30	40	50
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
PARMIGIANO	4	5	6
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
PASTA AURORA			
RISO PARBOILED, CRUDO	60	70	80
POMODORI, PELATI, IN SCATOLA	20	30	40
CAROTE, CRUDE	1	1,5	2
CIPOLLE, CRUDE	1	1,5	2
LATTE DI VACCA, UHT, PARZIALMENTE SCREMATO	15	20	25
FARINA DI FRUMENTO TIPO 00	1	1,5	2
PARMIGIANO	4	5	6
BURRO	1	1,5	2
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	1	1,5	2
BRODO VEGETALE	qb	qb	qb

SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
PASTA E CAVOLFIORI			
PASTA DI SEMOLA, CRUDA	60	70	80
CAVOLFIORE SURGELATO	30	40	50
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
PARMIGIANO	4	5	6
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
PASTA PASTICCIATA			
PASTA DI SEMOLA, CRUDA	60	70	80
POMODORI, PELATI, IN SCATOLA	30	40	50
LATTE DI VACCA, UHT, PARZIALMENTE SCREMATO	30	40	50
BOVINO ADULTO, SPALLA	20	30	40
CIPOLLE, CRUDE	3	4	5
CAROTE, CRUDE	3	4	5
SEDANO, CRUDO	3	4	5
FARINA DI FRUMENTO TIPO 00	2	3	4
PARMIGIANO	4	5	6
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
PASTA PRIMAVERA			
PASTA DI SEMOLA, CRUDA	60	70	80
LATTUGA	5	7	10
PISELLI SURGELATI	7	10	12
CIPOLLE, CRUDE	4	6	8
CAROTE, CRUDE	3	4	5
SEDANO, CRUDO	3	4	5
POMODORI, MATURI	20	25	30
PROSCIUTTO COTTO	5	10	15
PARMIGIANO	4	5	6
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
PIZZA MARGHERITA			
PASTA PER PIZZA	90	180	250
MOZZARELLA DI VACCA	20	25	30
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	1	2	3
POMODORI, PELATI, IN SCATOLA	45	60	70
ORIGANO SECCO	qb	qb	qb
PIZZA ROSSA			
PASTA PER PIZZA	110	140	230
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
POMODORI, PELATI, IN SCATOLA	45	60	70
ORIGANO SECCO	qb	qb	qb
RAVIOLI AL POMODORO			
RAVIOLI DI MAGRO	70	90	110
CIPOLLE, CRUDE	4	5	6
CAROTE, CRUDE	4	5	6
SEDANO, CRUDO	4	5	6
POMODORI, PELATI, IN SCATOLA	40	50	60
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
PARMIGIANO	4	5	6
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
RAVIOLI DI MAGRO AL BURRO E SALVIA			
RAVIOLI DI MAGRO	70	90	110
PARMIGIANO	4	5	6

BURRO	1	1,5	2
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	1	1,5	2
SALVIA, SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
RISOTTO AGLI AROMI			
RISO PARBOILED, CRUDO	60	70	80
CIPOLLE, CRUDE	2	2	4
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
PARMIGIANO	4	5	6
BRODO VEGETALE	qb	qb	qb
SALVIA, ROSMARINO, SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
RISOTTO AL RADICCHIO			
RISO PARBOILED, CRUDO	60	70	80
RADICCHIO ROSSO	15	20	25
CIPOLLE, CRUDE	2	2	4
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
PARMIGIANO	4	5	6
BRODO VEGETALE	qb	qb	qb
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
RISOTTO ALL'ORTOLANA			
RISO PARBOILED, CRUDO	60	70	80
CAROTE, CRUDE	10	15	20
FAGIOLINI, SURGELATI	20	30	40
PISELLI SURGELATI	20	30	40
CIPOLLE, CRUDE	3	4	5
POMODORI, PELATI, IN SCATOLA	25	30	35
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
PARMIGIANO	4	5	6
BRODO VEGETALE	qb	qb	qb
BASILICO, PREZZEMOLO, AGLIO, SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
RISOTTO ALLA PARMIGIANA			
RISO PARBOILED, CRUDO	60	70	80
CIPOLLE, CRUDE	2	3	4
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
PARMIGIANO	5	7	8
BRODO VEGETALE	qb	qb	qb
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
RISOTTO AL RAGU DI LENTICCHIE			
RISO PARBOILED, CRUDO	60	70	80
POMODORI PELATI	25	30	35
CIPOLLE, CRUDE	2	3	4
LENTICCHIE SECCHE, CRUDE	10	15	20
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
PARMIGIANO	4	5	6
BRODO VEGETALE	qb	qb	qb
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
RISOTTO ALLO ZAFFERANO			
RISO PARBOILED, CRUDO	60	70	80
CIPOLLE, CRUDE	2	3	4
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
PARMIGIANO	4	5	6
BRODO VEGETALE	qb	qb	qb
ZAFFERANO, SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
RISOTTO AURORA			
RISO PARBOILED, CRUDO	60	70	80

POMODORI, PELATI, IN SCATOLA	20	30	40
CAROTE, CRUDE	1	1,5	2
CIPOLLE, CRUDE	1	1,5	2
LATTE DI VACCA, UHT, PARZIALMENTE SCREMATO	15	20	25
FARINA DI FRUMENTO TIPO 00	1	1,5	2
PARMIGIANO	4	5	6
BURRO	1	1,5	2
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	1	1,5	2
BRODO VEGETALE	qb	qb	qb
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
RISOTTO CON CARCIOFI			
RISO PARBOILED, CRUDO	60	70	80
CARCIOFI SURGELATI	20	25	30
CIPOLLE, CRUDE	3	4	5
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
PARMIGIANO	4	5	6
BRODO VEGETALE	qb	qb	qb
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
RISOTTO CON CAROTE			
RISO PARBOILED, CRUDO	60	70	80
CAROTE GELO	15	20	25
CIPOLLE, CRUDE	3	4	5
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	3	4	5
PARMIGIANO	4	5	6
BRODO VEGETALE	qb	qb	qb
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
RISOTTO CON PISELLI			
RISO PARBOILED, CRUDO	60	70	80
PISELLI SURGELATI	15	20	25
CIPOLLE, CRUDE	2	3	4
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
PARMIGIANO	4	5	6
BRODO VEGETALE	qb	qb	qb
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
RISOTTO CON PORRI			
RISO PARBOILED, CRUDO	60	70	80
PORRI	20	25	30
CIPOLLE, CRUDE	3	4	5
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
PARMIGIANO	4	5	6
BRODO VEGETALE	qb	qb	qb
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
RISOTTO CON ZUCCA			
RISO PARBOILED, CRUDO	60	70	80
ZUCCA GIALLA	15	20	25
CIPOLLE, CRUDE	2	3	4
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
PARMIGIANO	4	5	6
BRODO VEGETALE	qb	qb	qb
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
RISOTTO CON ZUCCHINE			
RISO PARBOILED, CRUDO	60	70	80
CIPOLLE, CRUDE	3	4	5
ZUCCHINE SURGELATE	30	35	49
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4

PARMIGIANO	4	5	6
BRODO VEGETALE	qb	qb	qb
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
RISOTTO TRICOLORE			
RISO PARBOILED, CRUDO	60	70	80
CAROTE, CRUDE	2	3	4
SEDANO, CRUDO	2	3	4
CIPOLLE, CRUDE	3	4	5
POMODORI, PELATI, IN SCATOLA	25	30	35
PESTO	5	7	10
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	1	2	3
PARMIGIANO	4	5	6
BRODO VEGETALE	qb	qb	qb
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
PASTA CON PISELLI (NUOVA RICETTA)			
PASTA DI GRANO DURO	60	70	80
BRODO VEGETALE	150	200	250
CIPOLLE, CRUDE	2	3	4
PISELLI SURGELATI	20	30	40
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
PARMIGIANO	4	5	6
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
PASTA ZUCCHINE E PEPERONI (NUOVA RICETTA)			
PASTA DI GRANO DURO	60	70	80
PEPERONI	20	30	40
ZUCCHINE	20	30	40
PARMIGIANO	4	5	6
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
PREZZEMOLO	qb	qb	qb
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
PASTA AL TONNO (NUOVA RICETTA)			
PASTA DI GRANO DURO	60	70	80
TONNO	25	30	40
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
CIPOLLA	3	4	5
AGLIO	qb	qb	qb
PREZZEMOLO	qb	qb	qb
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb

	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
CREMA AURORA CON CROSTINI			
PATATE, CRUDE	20	30	40
CIPOLLE, CRUDE	4	6	8
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
PARMIGIANO	4	5	6
FARINA DI RISO	10	15	20
CAROTE, CRUDE	4	6	8
SEDANO, CRUDO	4	6	8
POMODORI, PELATI, IN SCATOLA	10	15	20
PANE DI TIPO 00	20	30	40
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
CREMA DI LENTICCHIE CON CROSTINI			
LENTICCHIE SECCHE, CRUDE	20	25	30
PATATE, CRUDE	25	30	36
CIPOLLE, CRUDE	5	7	8
CAROTE, CRUDE	5	7	8
SEDANO, CRUDO	5	7	8
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
PARMIGIANO	4	5	6
PANE DI TIPO 00	20	30	40
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
CREMA DI PATATE CON PASTA			
PATATE, CRUDE	40	45	5
CIPOLLE, CRUDE	10	12	15
CAROTE, CRUDE	10	12	15
SEDANO, CRUDO	10	12	15
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
PARMIGIANO	4	5	6
PASTA DI SEMOLA, CRUDA	30	35	40
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
CREMA DI ZUCCHINE CON FARRO			
PATATE, CRUDE	35	40	45
ZUCCHINE	40	50	60
CAROTE, CRUDE	5	6	8
CIPOLLE, CRUDE	5	6	8
SEDANO, CRUDO	5	6	8
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
PARMIGIANO	4	5	6
FARRO	30	35	40
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
CREMA DI ZUCCHINE CON PASTA			
PATATE, CRUDE	35	40	45
ZUCCHINE	40	50	60
CAROTE, CRUDE	5	6	8
CIPOLLE, CRUDE	5	6	8
SEDANO, CRUDO	5	6	8
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
PARMIGIANO	4	5	6
PASTA DI SEMOLA, CRUDA	30	35	40
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
MINESTRA CON PASTA			
FAGIOLI BORLOTTI SECCHI, CRUDI	10	15	20
PATATE, CRUDE	30	40	50
CIPOLLE, CRUDE	5	7	10
SPINACI, SURGELATI	10	15	20
PISELLI SURGELATI	15	20	25
SEDANO, CRUDO	5	7	10
CAROTE, CRUDE	10	15	20

OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
PARMIGIANO	4	5	6
PASTA DI SEMOLA, CRUDA	30	35	40
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
MINESTRA DI PORRI CON FARRO			
FARRO	30	35	40
PATATE, CRUDE	25	35	45
CAROTE, CRUDE	4	6	8
SEDANO, CRUDO	4	6	8
CIPOLLE, CRUDE	4	6	8
PORRI	35	40	50
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
PARMIGIANO	4	5	6
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
MINESTRINA PRIMAVERA CON FARRO			
PATATE, CRUDE	30	40	50
CAROTE, CRUDE	15	20	25
ZUCCHINE SURGELATE	10	15	20
CIPOLLE, CRUDE	4	5	6
SEDANO, CRUDO	5	7	10
FARRO	30	35	40
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
PARMIGIANO	4	5	6
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
PASSATO DI CANNELLINI CON CROSTINI			
FAGIOLI CANNELLINI SECCHI, CRUDI	20	30	40
PATATE, CRUDE	25	30	35
CIPOLLE, CRUDE	5	7	8
SEDANO, CRUDO	5	7	8
CAROTE, CRUDE	5	7	8
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
PARMIGIANO	4	5	6
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
PANE DI TIPO 00	20	30	40
PASSATO DI LEGUMI CON PASTA			
FAGIOLI BORLOTTI SECCHI, CRUDI	10	15	20
LENTICCHIE SECCHE, CRUDE	10	15	20
PATATE, CRUDE	25	30	35
CIPOLLE, CRUDE	5	7	8
SEDANO, CRUDO	5	7	8
CAROTE, CRUDE	5	7	8
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
PARMIGIANO	4	5	6
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
PASTA DI SEMOLA, CRUDA (30 gr)	30	35	40
PASSATO DI VERDURA CON CROSTINI			
PATATE, CRUDE	30	35	40
SPINACI, SURGELATI	20	25	30
ZUCCHINE SURGELATE	20	25	30
PISELLI SURGELATI	10	15	20
CIPOLLE, CRUDE	5	7	8
SEDANO, CRUDO	5	7	8
CAROTE, CRUDE	25	30	35
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
PARMIGIANO	4	5	6
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
PANE DI TIPO 00	20	30	40
PASTA E CECI			
PASTA DI SEMOLA, CRUDA	30	35	40

BRODO VEGETALE	150	200	250
CECI SECCHI, CRUDI	20	25	30
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
PARMIGIANO	4	5	6
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
PASTA E LENTICCHIE			
PASTA DI SEMOLA, CRUDA	30	35	40
BRODO VEGETALE	150	200	250
LENTICCHIE SECCHE, CRUDE	20	25	30
POMODORI, PELATI, IN SCATOLA	20	30	40
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
PARMIGIANO	4	5	6
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
PASTINA IN BRODO			
BRODO VEGETALE	150	200	250
PASTA DI SEMOLA, CRUDA	30	35	40
PARMIGIANO	4	5	6
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
PREZZEMOLO, SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
RISO E FAGIOLI			
RISO PARBOILED, CRUDO	25	30	35
FAGIOLI BORLOTTI SECCHI, CRUDI	20	25	30
PATATE, CRUDE	15	20	25
POMODORI, PELATI, IN SCATOLA	20	25	30
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
PARMIGIANO	4	5	6
BRODO VEGETALE	150	200	250
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
RISO E PISELLI			
RISO PARBOILED, CRUDO	25	30	35
PISELLI SURGELATI	20	25	30
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
PARMIGIANO	4	5	6
BRODO VEGETALE	150	200	250
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
RISO E PREZZEMOLO			
RISO PARBOILED, CRUDO	25	30	35
PATATE, CRUDE	20	30	45
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
PARMIGIANO	4	5	6
BRODO VEGETALE	150	200	250
PREZZEMOLO, SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
TORTELLINI IN BRODO			
TORTELLINI, DI CARNE	40	60	80
BRODO VEGETALE	150	200	250
PARMIGIANO	4	5	6
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
VELLUTATA DI BIETOLE CON PASTA			
PASTA DI SEMOLA, CRUDA	30	35	40
PATATE, CRUDE	25	30	40
ERBETTE GELO	30	40	50
CIPOLLE, CRUDE	5	6	8
CAROTE, CRUDE	5	6	8
SEDANO, CRUDO	5	6	8
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
PARMIGIANO	4	5	6
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
VELLUTATA DI CANNELLINI CON CROSTINI			
PANE DI TIPO 00 (20 gr)	20	30	40

FAGIOLI CANNELLINI SECCHI, CRUDI	20	30	40
PATATE, CRUDE	25	30	35
CIPOLLE, CRUDE	5	7	8
CAROTE, CRUDE	5	7	8
SEDANO, CRUDO	5	7	8
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
PARMIGIANO	4	5	6
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
VELLUTATA DI CAROTE CON FARRO			
FARRO	30	35	40
PATATE, CRUDE	20	25	30
CAROTE, CRUDE	25	30	35
CIPOLLE, CRUDE	5	6	8
SEDANO, CRUDO	5	6	8
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
PARMIGIANO	4	5	6
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
VELLUTATA DI PISELLI CON PASTA			
PASTA DI SEMOLA, CRUDA	30	35	40
PATATE, CRUDE	20	25	30
PISELLI SURGELATI	20	25	30
CIPOLLE, CRUDE	5	6	8
SEDANO, CRUDO	5	6	8
CAROTE, CRUDE	5	6	8
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
PARMIGIANO	4	5	6
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
ZUPPA ALLA CONTADINA			
PATATE, CRUDE	20	25	30
CAVOLO CAPPUCCIO VERDE, CRUDO	10	15	20
PORRI	5	10	15
FAGIOLI BORLOTTI SECCHI, CRUDI	10	15	20
SEDANO, CRUDO	3	4	5
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
PARMIGIANO (4 gr)	4	5	6
PREZZEMOLO, SALE DA CUCINA	qb	qb	qb

SECONDI DI CARNE

	INFANZIA	PRIMARIA	ADULTI
ARROSTO DI LONZA			
LONZA	60	80	100
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
CAROTE, CRUDE	3	4	5
CIPOLLE, CRUDE	3	4	5
SEDANO, CRUDO	3	4	5
ROSMARINO, SALVIA, SALE	qb	qb	qb
BRODO VEGETALE	qb	qb	qb
BOCCONCINI DI MANZO CON PISELLI			
BOVINO ADULTO, SOTTOFESA	60	80	100
PATATE, CRUDE	40	50	60
PISELLI SURGELATI	50	60	70
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
CAROTE, CRUDE	5	10	15
CIPOLLE, CRUDE	5	10	15
SEDANO, CRUDO	5	10	15
ROSMARINO, SALE	qb	qb	qb
POMODORI, PELATI, IN SCATOLA	30	40	50
BRODO VEGETALE	qb	qb	qb
BOCCONCINI DI POLLO ALLA CAMPAGNOLA			
POLLO, PETTO	60	80	100
PATATE, CRUDE	50	60	70
PISELLI SURGELATI	30	40	50
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
CAROTE, CRUDE	15	20	25
CIPOLLE, CRUDE	5	10	15
SEDANO, CRUDO	5	10	15
ROSMARINO, SALE	qb	qb	qb
POMODORI, PELATI, IN SCATOLA	30	40	50
BRODO VEGETALE	qb	qb	qb
BOCCONCINI DI POLLO DORATI			
POLLO, PETTO	60	80	100
PANGRATTATO	8	10	12
UOVA PASTORIZZATE	5	6	7
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
COTOLETTA DI MAIALE			
LONZA	60	80	100
PANGRATTATO	8	10	12
UOVA PASTORIZZATE	5	6	8
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
COTOLETTA DI POLLO			
POLLO, PETTO	60	80	100
PANGRATTATO	8	10	12
UOVA PASTORIZZATE	5	6	8
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb

POLLO ALLA PICASSO			
POLLO PETTO	60	80	100
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	20	25	30
POMODORI, PELATI, IN SCATOLA	2	3	4
CAROTE, CRUDE	2	3	4
CIPOLLE, CRUDE	2	3	4
SEDANO, CRUDO	10	15	20
OLIVE DENOCCIOLATE	2	3	4
FARINA DI FRUMENTO TIPO 00	2	3	4
PREZZEMOLO, SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
HAMBURGER DI MANZO			
BOVINO ADULTO, SPALLA	60	80	100
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
HAMBURGER DI TACCHINO			
TACCHINO, FESA, CRUDA	60	80	100
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
LONZA AL LATTE			
LONZA	60	80	100
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
CAROTE, CRUDE	3	4	5
CIPOLLE, CRUDE	3	4	5
SEDANO, CRUDO	3	4	5
FARINA DI FRUMENTO TIPO 00	2	3	4
LATTE UHT INTERO	10	15	20
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
POLPETTE DI MANZO IN UMIDO			
BOVINO ADULTO	60	80	100
PATATE, CRUDE	25	30	40
POMODORI, PELATI, IN SCATOLA	20	25	25
UOVA PASTORIZZATE	7	8	10
CAROTE, CRUDE	3	5	7
CIPOLLE, CRUDE	3	5	7
SEDANO, CRUDO	3	5	7
FARINA DI FRUMENTO TIPO 00	3	4	5
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
PANGRATTATO	3	4	5
PREZZEMOLO	qb	qb	qb
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
POLPETTE DI MANZO			
BOVINO ADULTO	60	80	100
PATATE, CRUDE	25	30	40
UOVA PASTORIZZATE	7	8	10
PANGRATTATO	3	4	5
FARINA DI FRUMENTO TIPO 00	3	4	5
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
POLPETTE DI TACCHINO IN UMIDO			
TACCHINO, FESA	60	80	100
PATATE, CRUDE	25	30	40
POMODORI, PELATI, IN SCATOLA	20	25	25
UOVA PASTORIZZATE	7	8	10

CAROTE, CRUDE	3	5	7
CIPOLLE, CRUDE	3	5	7
SEDANO, CRUDO	3	5	7
FARINA DI FRUMENTO TIPO 00	3	4	5
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
PANGRATTATO	3	4	5
PREZZEMOLO	qb	qb	qb
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
POLLO AL LIMONE			
POLLO, PETTO, CRUDO	60	80	100
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
FARINA DI FRUMENTO TIPO 00	2	3	4
LIMONI, SUCCO	qb	qb	qb
BRODO VEGETALE	qb	qb	qb
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
SCALOPPINA DI POLLO ALLA PIZZAIOLA			
POLLO, PETTO	60	80	100
POMODORI, PELATI, IN SCATOLA	30	40	45
CAROTE, CRUDE	2	3	4
CIPOLLE, CRUDE	2	3	4
SEDANO, CRUDO	2	3	4
FARINA DI FRUMENTO TIPO 00	2	3	4
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
ODORI MISTI	2	3	4
, SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
SCALOPPINA DI TACCHINO AL LIMONE			
TACCHINO, FESA, CRUDA	60	80	100
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
FARINA DI FRUMENTO TIPO 00	8	15	20
LIMONI, SUCCO	2	3	4
BRODO VEGETALE	qb	qb	qb
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
BOCCONCINI DI TACCHINO ALLE VERDURE			
TACCHINO, FESA,	60	80	100
CAROTE, CRUDE	5	10	15
CIPOLLE, CRUDE	5	10	15
SEDANO, CRUDO	5	10	15
POMODORI, PELATI, IN SCATOLA	30	40	50
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
ROSMARINO, SALE DA CUCINA	2	3	4
BRODO VEGETALE	qb	qb	qb
BRODO VEGETALE	qb	qb	qb
SVIZZERA DI MANZO			
BOVINO ADULTO, SPALLA	60	80	100
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
TACCHINO AL LATTE			
TACCHINO, FESA,	60	80	100
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
CAROTE, CRUDE	3	4	5
CIPOLLE, CRUDE	3	4	5

SEDANO, CRUDO	10	15	20
LATTE UHT INTERO	2	2,5	3
FARINA DI FRUMENTO TIPO 00	2	3	4
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb

SECONDI di PESCE

	INFANZIA	PRIMARIA	ADULTO
FILETE DI MERLUZZO PANATI			
MERLUZZO FILETTI, GELO	80	100	120
PANGRATTATO	8	10	12
UOVA PASTORIZZATE	5	6	8
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
CROCCHETTE DI MERLUZZO			
MERLUZZO FILETTI, GELO	80	100	120
PATATE, CRUDE	15	20	30
UOVA PASTORIZZATE	6	8	10
PANGRATTATO	6	8	10
FARINA DI FRUMENTO TIPO 00	1	2	3
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
FETTUCCINE DI TOTANO CON PISELLI	80	100	120
TOTANO, SURGELATO	2	3	4
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	10	20	30
POMODORI, PELATI, IN SCATOLA	20	30	40
PATATE, CRUDE	40	50	60
PISELLI SURGELATI	3	4	5
CIPOLLE, CRUDE	qb	qb	qb
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
FETTUCCINE DI TOTANO DORATE	80	100	120
TOTANO, SURGELATO	8	10	13
PANGRATTATO	5	6	8
UOVA PASTORIZZATE	2	3	4
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	qb	qb	qb
SALE DA CUCINA			
FILETTO DI PLATESSA AL LIMONE	80	100	120
PLATESSA, GELO	2	3	4
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	5	7	10
FARINA DI FRUMENTO TIPO 00	qb	qb	qb
LIMONE, SUCCO - SALE DA CUCINA			
FILETTO DI PLATESSA GRATINATO	80	100	120
PLATESSA, GELO	2	3	4
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	8	10	12
PANGRATTATO	5	6	8
ODORI MISTI	qb	qb	qb
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
FILETTO DI PLATESSA PANATO	80	100	120
PLATESSA, GELO	8	10	12
PANGRATTATO	5	6	8
UOVA PASTORIZZATE	2	3	4
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	qb	qb	qb
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
MERLUZZO ALLA LIVORNESE	80	100	120

MERLUZZO FILETTI, GELO	2	3	4
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	5	7	10
FARINA DI FRUMENTO TIPO 00	30	40	50
POMODORI, PELATI, IN SCATOLA	15	20	25
OLIVE NERE	3	4	5
CAROTE, CRUDE	3	4	5
CIPOLLE, CRUDE	3	4	5
SEDANO, CRUDO	qb	qb	qb
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb

UOVA E FORMAGGI

	INFANZIA	PRIMARIA	ADULTO
FORMAGGI STAGIONATI			
Asiago, parmigiano, provolone ect	30	40	50
FORMAGGI FRESCHI			
Crescenza, mozzarella, ricotta, primo sale ect	50	60	70
FRITTATA ALLE PATATE			
UOVA PASTORIZZATE	40	60	90
PATATE, CRUDE	20	30	40
LATTE UTH INTERO	5	8	10
PARMIGIANO	3	4	5
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
) - ORIGANO, SECCO - SALVIA - ROSMARINO - SALE DA	qb	qb	qb
FRITTATA CON FORMAGGIO			
UOVA PASTORIZZATE	40	60	90
ASIAGO	15	20	25
PARMIGIANO	3	4	5
LATTE UHT INTERO	5	8	10
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
FRITTATA CON SPINACI			
UOVA PASTORIZZATE	40	60	90
SPINACI, SURGELATI	10	20	30
PARMIGIANO	2	3	4
LATTE UHT INTERO		8	10
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
FRITTATA CON ZUCCHINE			
UOVA PASTORIZZATE	40	60	90
ZUCCHINE SURGELATE	20	25	30
PARMIGIANO	3	4	5
LATTE UHT INTERO	5	8	10
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
FRITTATA DELL'ORTO			
UOVA PASTORIZZATE	40	60	90
ZUCCHINE SURGELATE	10	12	15
CAROTE, CRUDE	10	12	15
LATTE UHT INTERO	5	8	10
PATATE, CRUDE	10	15	20
PARMIGIANO	3	4	5
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
FRITTATA			
UOVA PASTORIZZATE	40	60	90
LATTE INTERO UHT	5	8	10
PARMIGIANO	3	4	5
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb

UOVO STRAPAZZATO			
UOVA PASTORIZZATE	40	60	90
PARMIGIANO	3	4	5
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb

CROCCHETTE

	INFANZIA	PRIMARIA	ADULTO
CROCCHETTE DI FAGIOLI			
Fagioli borlotti o cannellini secchi	20	30	40
PATATE, CRUDE	20	30	40
UOVA PASTORIZZATE	5	7	10
PANGRATTATO	6	8	10
PARMIGIANO	2	3	5
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
CROCCHETTE DI LEGUMI			
Fagioli borlotti o cannellini secchi	7	10	15
LENTICCHIE SECCHE, CRUDE	7	10	15
CECI SECCHI, CRUDI	6	10	10
PATATE, CRUDE	20	30	40
UOVA PASTORIZZATE	5	7	8
PANGRATTATO	6	8	10
PARMIGIANO	2	3	4
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
FARINA DI FRUMENTO TIPO 00	3	3	3
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
CROCCHETTE DI PATATE			
PATATE, CRUDE	100	120	130
UOVA PASTORIZZATE	10	12	15
PARMIGIANO	5	8	15
PANGRATTATO	5	6	7
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
POLPETTE DI VERDURE			
SPINACI, SURGELATI	30	40	50
PATATE, CRUDE	40	45	50
RICOTTA DI VACCA	40	50	60
UOVA PASTORIZZATE	5	7	10
PARMIGIANO	3	4	5
PANGRATTATO	5	6	7
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
SFORMATO DI PATATE			
PATATE, CRUDE	70	80	100
UOVA PASTORIZZATE	7	8	10
PARMIGIANO	6	7	8
PANGRATTATO	6	7	8
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	1	2	3
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
TORTINO DI FAGIOLI			
FAGIOLI borlotti o cannellini secchi	20	30	40
PATATE, CRUDE	20	30	35
UOVA PASTORIZZATE	8	10	15
PARMIGIANO	4	5	6
PANGRATTATO	10	15	20
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb

TORTINO DI PATATE			
PATATE, CRUDE	100	120	130
UOVA PASTORIZZATE	10	12	15
PARMIGIANO	6	8	10
ASIAGO	15	20	25
PANGRATTATO	5	6	7
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	3	4	5
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
TORTINO DI SPINACI E RICOTTA			
PASTA SFOGLIA	25	30	35
RICOTTA DI VACCA	30	40	50
UOVA PASTORIZZATE	5	10	15
SPINACI, SURGELATI	10	15	20
PARMIGIANO	8	12	15
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
CROCCHETTE VERDURE E LEGUMI			
ZUCCHINE	50	70	100
PATATE, CRUDE	50	70	100
UOVA PASTORIZZATE	10	12	15
PARMIGIANO	6	8	10
ASIAGO	15	20	25
PANGRATTATO	5	6	7
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	3	4	5
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb

CONTORNI

	INFANZIA	PRIMARIA	ADULTO
BROCCOLETTI			
BROCCOLETTI SURGELATI	80-100	100-120	120-150
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	3	4	5
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
CAROTE COTTE			
CAROTE GELO	80-100	100-120	120-150
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	3	4	5
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
CAROTE JULIENNE INF			
CAROTE, CRUDE	30	50	70
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	3	4	5
ACETO, SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
CAVOLFIORE GRATINATO			
CAVOLFIORE SURGELATO	80-100	100-120	120-150
PANGRATTATO	4	5	6
PARMIGIANO	2	3	4
OLIO EXTRA VERGINE	3	4	5
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
CAVOLFIORI IN INSALATA			
CAVOLFIORE SURGELATO	80-100	100-120	120-150
OLIO EXTRA VERGINE	3	4	5
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
CAVOLO E CAROTE IN INSALATA			
CAROTE, CRUDE	15	25	35
Cavolo cappuccio	15	25	35
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	3	4	5
ACETO, SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
CAVOLO GRATINATO			
CAVOLO CAPPUCCIO	80-100	100-120	120-150
PANGRATTATO	4	5	6
PARMIGIANO	2	3	4
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	3	4	5
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
CAVOLO IN INSALATA			
Cavolo cappuccio	30	50	70
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	3	4	5
ACETO, SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
ERBETTE ALL'OLIO			
ERBETTE GELO	80-100	100-120	120-150
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	3	4	5
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
FAGIOLINI ALL'OLIO			
FAGIOLINI, SURGELATI	80-100	100-120	120-150
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	3	4	5
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb

FAGIOLINI E CAROTE IN INSALATA			
CAROTE GELO	40-50	50-60	60-75
FAGIOLINI, SURGELATI	40-50	50-60	60-75
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	3	4	5
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
FINOCCHI GRATINATI			
FINOCCHI A QUARTI	80-100	100-120	120-150
PANGRATTATO	4	5	6
PARMIGIANO	2	3	4
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	3	4	5
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
FINOCCHI IN INSALATA			
FINOCCHI, CRUDI	30	50	70
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	3	4	5
ACETO, SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
INSALATA DI FINOCCHI E CAROTE			
CAROTE, CRUDE	15	25	35
FINOCCHI, CRUDI	15	25	35
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	3	4	5
ACETO, SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
INSALATA MISTA AUTUNNO			
Insalata Verde	10	20	25
Cavolo cappuccio	10	10	25
FINOCCHI, CRUDI	10	20	25
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	3	4	5
ACETO, SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
INSALATA MISTA ESTATE			
INSALATA VERDE	10	20	25
CETRIOLI	10	10	25
POMODORI, DA INSALATA	10	20	25
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	3	4	5
ACETO, SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
INSALATA MISTA INVERNO			
INSALATA VERDE	10	10	10
CAROTE, CRUDE	20	30	35
CAVOLO CAPPUCCIO VERDE, CRUDO	20	30	35
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	3	4	5
ACETO, SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
INSALATA MISTA PRIMAVERA			
INSALATA VERDE	10	10	10
CAROTE, CRUDE	20	30	35
FINOCCHI, CRUDI	20	30	35
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	3	4	5
ACETO, SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
INSALATA ROSSA			
INSALATA CHIOGGIA	50	70	80
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	3	4	5
ACETO, SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
INSALATA VERDE E CAVOLO			
Insalata Verde	15	20	25

cavolo cappuccio	15	20	25
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	3	4	5
ACETO, SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
INSALATA VERDE E MAIS			
Insalata Verde	25	35	45
MAIS	5	5	5
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	3	4	5
ACETO, SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
INSALATA VERDE E ROSSA			
LATTUGA DA TAGLIO	25	35	40
INSALATA CHIOGGIA	25	35	40
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	3	4	5
ACETO, SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
INSALATA VERDE			
Insalata Verde	30	40	50
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	3	4	5
ACETO, SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
PATATE ARROSTO			
PATATE, CRUDE	100	100	120
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	3	4	5
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
PATATE IN INSALATA			
PATATE, CRUDE	100	100	120
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	3	4	5
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
PISELLI			
PISELLI SURGELATI	80	100	130
CIPOLLE, CRUDE	5	7	8
BRODO VEGETALE	50	60	70
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	3	4	5
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
POMODORI IN INSALATA			
POMODORI, DA INSALATA	30	40	50
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	3	4	5
ACETO, SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
PURE' DI PATATE			
PATATE, CRUDE	100	100	120
Latte uht intero	30	35	40
OLIO EXTRA VERGINE	4	6	9
PARMIGIANO	3	4	5
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
SPINACI ALL'OLIO			
SPINACI, SURGELATI	80-100	100-120	120-150
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	3	4	5
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
VERDURE COTTE MISTE			
PATATE, CRUDE	20	25	30
CAROTE GELO	30	35	40
FAGIOLINI, SURGELATI	30	40	45

PISELLI SURGELATI	20	30	35
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	3	4	5
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
ZUCCHINE AL FORNO			
ZUCCHINE	80-100	100-120	120-150
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	3	4	5
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
ZUCCHINE TRIFOLATE			
ZUCCHINE	80-100	100-120	120-150
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	3	4	5
PREZZEMOLO, SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
ZUCCA E CAROTE			
CAROTE	25	35	40
ZUCCA	25	35	40
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	3	4	5
ACETO, SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
ZUCCA IN INSALATA			
ZUCCHINE	80-100	100-120	120-150
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	3	4	5
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb

FRUTTA

	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
ALBICOCCHE	100	150	150
ANANAS	100	150	150
ANGURIA	100	150	150
ARANCIA	100	150	150
BANANA	100	150	150
KIWI	100	150	150
Clementine	100	150	150
MELE	100	150	150
MELONE	100	150	150
PERA	100	150	150
PESCHE	100	150	150
PRUGNE	100	150	150
UVA	100	150	150
TORTA AL CIOCCOLATO			
CACAO AMARO IN POLVERE	4	5	8
Farina 00	15	17	30
BURRO	3,5	4	7
ZUCCHERO BIANCO	3,5	5	7
OLIO EXTRA VERGINE	4	6	7
UOVA PASTORIZZATE	13	15	25
VANIGLIA, LIEVITO	qb	qb	qb
TORTA AL LIMONE			
LIMONI	15	20	25
FARINA DI FRUMENTO TIPO 00	17	25	30
OLIO EXTRA VERGINE	4	6	7
ZUCCHERO BIANCO	7	10	13
UOVA PASTORIZZATE	15	20	25
LIEVITO	qb	qb	qb
TORTA ALL'ARANCIA			
ARANCE	15	20	25
farina 00	17	25	30
OLIO EXTRA VERGINE	4	6	7
ZUCCHERO BIANCO	3,5	6	7
UOVA PASTORIZZATE	15	20	25
VANIGLIA, LIEVITO	qb	qb	qb
TORTA ALLO YOGURT			
YOGURT Di Frutta	12	15	20

farina 00	15	17	25
OLIO EXTRA VERGINE	3	4	6
ZUCCHERO BIANCO	6	7	10
UOVA PASTORIZZATE	12	15	20
LIEVITO	qb	qb	qb
TORTA DI CAROTE			
CAROTE, CRUDE	20	25	30
FARINA DI FRUMENTO TIPO 00	18	20	30
OLIO extra vergine	3,5	4	6
ZUCCHERO BIANCO	7	8	10
UOVA PASTORIZZATE	13	15	20
LIEVITO	qb	qb	qb
TORTA DI MELE			
MELE, FRESCHE	30	35	50
farina 00	15	18	25
OLIO extra vergine	3,5	4	6
ZUCCHERO BIANCO	7	8	10
UOVA PASTORIZZATE	13	15	20
LIEVITO	qb	qb	qb

ALIMENTI	CRUDO	CRUDO	CRUDO	COTTO	COTTO	COTTO
	INFANZIA	PRIMARIA	ADULTO	INFANZIA	PRIMARIA	ADULTO
PRIMI PIATTI						
Pasta asciutta	60	70	80	120	140	160
Pasta per minestre	30	40	50	60	80	100
Riso asciutto	60	70	80	140	160	180
Riso Per minestre	30	40	50	70	90	110
Gnocchi di patate	150	180	220	160	170	230
Ravioli di magro	70	90	110	130	170	200
Lasagne	60	70	80	90	100	120
SECONDI PIATTI						
Carne	60	80	100	25-30	35-40	45-50
Pesce	80	100	120	50-60	60-70	80-90
uova	40	60	90	35	55	85
CONTORNO						
VERDURE CRUDE	30	50	70	30	50	70
VERDURE SURGELATE	80-100	100-120	120-150	30-40	40-50	50-60