



COMPOSIZIONE DELLE RICETTE



NOTA BENE:

PRODOTTI DOP:

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

PRODOTTI A KM O

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			
	60	70	00
RISO PARBOILED, CRUDO		_	80
TONNO AL NATURALE	10	15	20
FONTAL PISELLI SURGELATI	10 8	15 12	20 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	gb
		•	
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 gh	2,5	3 ab
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
	-1 -	-1-	-1-
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	g gb	qb
CALL DA GOOMAA	40	92	ЧÞ
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	00	70	00
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
THEELEMOLO, OTHER BYLOGOTHY	92	90	92
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
		1	
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
DAOTA AL DOMODODO E DDOGGOLI		1	
PASTA AL POMODORO E BROCCOLI	20	70	20
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
	-1-	-1-	-1-
PASTA AL POMODORO E CAVOLFIORI			
PASTA DI SEMOLA, CRUDA	60	70	80
CAVOLFIORE SURGELATO	20	30	40
CAROTE, CRUDE	3	4	5
	3	4	5
CIPOLLE, CRUDE			
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			
	60	70	80
PASTA DI SEMOLA, CRUDA			
MELANZANE CAROTE CRUDE	20	30	40
CAROTE, CRUDE	4	5 5	6
CIPOLLE, CRUDE	4		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	gb	qb
SALE DA GOGINA		Чυ	qυ
PASTA AL POMODORO E RICOTTA			
	60	70	00
PASTA DI SEMOLA, CRUDA	60	70 3	80
CAROTE, CRUDE			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
SALE DA CUCINA	qυ	qb	qυ
DACTA AL DACUI			
PASTA AL RAGU'	60	70	00
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

DACTA ALLIODTOLANA	1		
PASTA ALL'ORTOLANA	00	70	00
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	db
ONIGANO SECCO, SALE DA COCINA	Ц ЧЬ	Чυ	qυ
PASTA ALLA PORTOFINO			
PASTA DI SEMOLA, CRUDA	60	70	80
CAROTE, CRUDE	2	3	4
CIPOLLE, CRUDE	2	3	4
	2	3	4
SEDANO, CRUDO			
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
	1	1	
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
	4	5	20 6
PARMIGIANO OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE			
CAPPERI, URIGANU SECCU, AGLIU, SALE DA CUCINA	ap	ар	ap
CAPPERI, ORIGANO SECCO, AGLIO, SALE DA CUCINA	qb	qb	qb

PASTA ALLE ERBETTE			
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	40
FARINA DI FRUMENTO TIPO 00	1	1,5	2
SALE DA CUCINA			
SALE DA GUGINA	qb	qb	qb
PASTA ALLE ZUCCHINE			
PASTA DI SEMOLA, CRUDA	60	70	80
ZUCCHINE SURGELATE O FRESCHE	40	50	60
	2	3	4
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	4	5	6
PARMIGIANO			
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
DACTA ALLO ZAFFEDANO			
PASTA ALLO ZAFFERANO	00	70	00
PASTA DI SEMOLA, CRUDA	60	70	80
LATTE UHT INTERO	20	30	40
PARMIGIANO CHI DI 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	9
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
	-1-		-1-
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	25
PARMIGIANO	4	5	6
BURRO	1	1,5	2
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	<u> </u>		2
BRODO VEGETALE	-	1,5	
DRODO VEGETALE	qb	qb	qb

SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
3.122 2.1.00 3.1.1.	717	-1-	-1 -
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 4	5 5
CAROTE, CRUDE	3	4	5
SEDANO, CRUDO FARINA DI FRUMENTO TIPO 00	2	3	4
PARMIGIANO	4	<u>3</u>	6
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
SALE DA CUCINA	qb	gb	qb
SALL DA GOGINA	η φυ	ЧD	qυ
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
DI374 DOGG4			
PIZZA ROSSA	110	140	000
PASTA PER PIZZA	110	140	230
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	45	3 60	70
POMODORI, PELATI, IN SCATOLA ORIGANO SECCO			70 qb
UNICANO SECCO	qb	qb	l dn
RAVIOLI AL POMODORO			
RAVIOLI AL PONIODORO 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
	7.	-1-	-1-
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
	T	l	
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	db	ф
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
ONEL DIT GOOTHA	∀ ~		4~
RISOTTO ALL'ORTOLANA			
RISO PARBOILED, CRUDO	60	70	80
CAROTE, CRUDE	10	15	20
FAGIOLINI, SURGELATI	20	30	40
·	20	30	40
PISELLI SURGELATI		4	5
CIPOLLE, CRUDE	3		
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
DIGOTTO ALLA DADINIOLANA			
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	db db	dp dp
ZALLETANO, OALL DA GOOTINA	Ψυ	ΥD	40
RISOTTO AURORA			
RISO PARBOILED, CRUDO	60	70	80
וווסט ו אוזטטובבט, טחטטט	00	70	00

CAROTE, CRUDE	POMODORI, PELATI, IN SCATOLA	20	30	40
CIPOLLE, CRUDE				
LATTE DI VACCA, UHT, PARZIALMENTE SCREMATO	•			
FARINA DI FRUMENTO TIPO 00				
PARMICIANO				
BURRO				
OLIO DI CLIVA EXTRA VERGINE 1 1.5 2				
BRODO VEGETALE				
SALE DA CUCINA				
RISOTTO CON CARCIOFI				
RISO PARBOILEO, CRUDO	0/12E 2/1 00 011 (1)	9.0	90	90
RISO PARBOILEO, CRUDO	RISOTTO CON CARCIOFI			
CARCIOFI SURGELATI		60	70	80
CIPOLLE, CRUDE 3				
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE 2 3 4 PARMIGIANO				
PARMIGIANO				
BRODO VEGETALE qb qb qb qb qb qb qb q				
SALE DA CUCINA				
RISOTTO CON CAROTE				
RISO PARBOILED, CRUDO		910	40	9,5
RISO PARBOILED, CRUDO	RISOTTO CON CAROTE			
CAROTE GELO		60	70	80
CIPOLLE, CRUDE 3 4 5				
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE				
PARMIGIANO	,			
BRODO VEGETALE qb qb qb qb qb qb qd qd				
SALE DA CUCINA				
RISOTTO CON PISELLI				
RISO PARBOILED, CRUDO	STILL BIT OCCUPANT	92	90	92
RISO PARBOILED, CRUDO	BISOTTO CON PISELLI			
PISELLI SURGELATI		60	70	80
CIPOLLE, CRUDE				
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 qb qb qb 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 RISOTTO CON ZUCCA RISO PARBOILED, CRUDO 60 70 80 ZUCCA GIALLA 15 20 25 CIPOLLE, CRUDE 2 3 4 PARMIGIANO 4 5 6 BRODO VEGETALE qb qb qb BRODO VEGETALE qb qb qb BRODO VEGETALE qb qb qb				
PARMIGIANO				
BRODO VEGETALE				
SALE DA CUCINA qb qb qb qb qb qb qb q				
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 qb qb qb RISOTTO CON ZUCCHINE RISO PARBOILED, CRUDO 60 70 80 RISOTTO CON ZUCCHINE RISO PARBOILED, CRUDO 60 70 80 CIPOLLE, CRUDE 3 4 5				
RISO PARBOILED, CRUDO 60 70 80		-1-	-1-	-1-
RISO PARBOILED, CRUDO 60 70 80	RISOTTO CON PORRI			
PORRI 20		60	70	80
CIPOLLE, CRUDE 3	•			
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				
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	,			
BRODO VEGETALE				
SALE DA CUCINA qb qb qb qb qb qb qb q				
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 70 80 CIPOLLE, CRUDE 3 4 5				
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 70 80 CIPOLLE, CRUDE 3 4 5	RISOTTO CON ZUCCA			
ZUCCA GIALLA		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 SALE DA CUCINA qb qb qb RISOTTO CON ZUCCHINE RISO PARBOILED, CRUDO 60 70 80 CIPOLLE, CRUDE 3 4 5	•		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 CON ZUCCHINE RISO PARBOILED, CRUDO 60 70 80 CIPOLLE, CRUDE 3 4 5				
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	·		3	4
BRODO VEGETALE qb qb qb qb qb qb qb q				6
SALE DA CUCINA qb qb qb qb qb qb qb q		qb		
RISOTTO CON ZUCCHINE 60 70 80 RISO PARBOILED, CRUDO 3 4 5				
RISO PARBOILED, CRUDO 60 70 80 CIPOLLE, CRUDE 3 4 5				
RISO PARBOILED, CRUDO 60 70 80 CIPOLLE, CRUDE 3 4 5	RISOTTO CON ZUCCHINE			
CIPOLLE, CRUDE 3 4 5		60	70	80
/				
ZUCCHINE SURGELATE 30 35 49				
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE 2 3 4				

PARMIGIANO 4 5 6 BRODO VEGETALE qb qb ql SALE DA CUCINA qb qb ql RISOTTO TRICOLORE RISO PARBOILED, CRUDO 60 70 80 CAROTE, CRUDE 2 3 4 SEDANO, CRUDO 2 3 4)
SALE DA CUCINA qb qb ql ql)
RISOTTO TRICOLORE)
RISO PARBOILED, CRUDO 60 70 80 CAROTE, CRUDE 2 3 4	
RISO PARBOILED, CRUDO 60 70 80 CAROTE, CRUDE 2 3 4	
CAROTE, CRUDE 2 3 4	
,	
SEDANO GRUDO 1 2 1 3 1 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 ql)
SALE DA CUCINA qb qb ql)
PASTA CON PISELLI (NUOVA RICETTA)	
PASTA DI GRANO DURO 60 70 80)
BRODO VEGETALE 150 200 25	0
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 ql)
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	
CALLE BALOGORIAN	,
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 qt	
, , , , ,	
SALE DA CUCINA qb qb ql	J

INFANZIA PRIMARIA SECONDARIA

	INFANZIA	FHIMAHIA	SECONDANIA
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		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		40
SALE DA CUCINA	qb	db	qb
CREMA DI PATATE CON PASTA	Чυ	Чυ	Чυ
	40	45	-
PATATE, CRUDE	40	45	5
CIPOLLE, CRUDE	10		15
CAROTE, CRUDE	10		15
SEDANO, CRUDO	10		15
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2		4
PARMIGIANO	4	5	6
PASTA DI SEMOLA, CRUDA	30	35	40
SALE DA CUCINA	db	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		40
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
CREMA DI ZUCCHINE CON PASTA			
PATATE, CRUDE	35		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		40
SALE DA CUCINA	qb	qb	db
MINESTRA CON PASTA	Чυ	Чυ	Чυ
	10	4.5	00
FAGIOLI BORLOTTI SECCHI, CRUDI	10		20
PATATE, CRUDE	30		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
	ЧÞ	чρ	qυ
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
		7	
SEDANO, CRUDO	5		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	_0		.0
PASTA DI SEMOLA, CRUDA	30	35	40
I ASTA DI SEIVIOLA, UNUDA	30	33	40

DDODO VEGETALE	150	000	050
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	db
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	ЧÞ	ЧD	Чυ
RISO PARBOILED, CRUDO	25	30	35
PISELLI SURGELATI	20	25	30
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	20	3	4
PARMIGIANO	4	5	6
BRODO VEGETALE	150	200	250
SALE DA CUCINA			
RISO E PREZZEMOLO	qb	qb	qb
RISO PARBOILED, CRUDO	25	30	35
PATATE, CRUDE	20	30	45
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	43
PARMIGIANO	4	5 5	6
BRODO VEGETALE	150	200	250
PREZZEMOLO, SALE DA CUCINA			
TORTELLINI IN BRODO	qb	qb	qb
TORTELLINI, DI CARNE	40	60	80
BRODO VEGETALE	150	200	250
PARMIGIANO	4	5	
	2	3	6 4
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	2	3	4
VELLUTATA DI BIETOLE CON PASTA	20	25	40
PASTA DI SEMOLA, CRUDA	30	35 30	
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 ~b	6
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
VELLUTATA DI CANNELLINI CON CROSTINI	00	00	40
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 LONZA OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE CAROTE, CRUDE 3 4 5 CIPOLLE, CRUDE 3 4 5 SEDANO, CRUDO 3 4 5 ROSMARINO, SALVIA, SALE BORDO VEGETALE BOVINO ADULTO, SOTTOFESA OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE 2 3 4 5 80 100 BOCCONCINI DI MANZO CON PISELLI BOVINO ADULTO, SOTTOFESA OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE CIPOLLE, CRUDE 5 10 15 CIPOLLE, CRUDE 5 10 15 ROSMARINO, SALE POMODORI, PELATI, IN SCATOLA BRODO VEGETALE BOCCONCINI DI POLLO ALLA CAMPAGNOLA POLLO, PETTO PATATE, CRUDE 5 10 15 ROSMARINO, SALE POLLO, PETTO OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE 2 3 4 CAROTE, CRUDE 5 10 15 ROSMARINO, SALE POLLO, PETTO OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE 2 3 4 CAROTE, CRUDE 5 10 DI DI OLIVA EXTRA VERGINE DOLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE CIPOLLE, ORIDE BRODO VEGETALE DOLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE CAROTE, CRUDE BRODO VEGETALE DOLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE CAROTE, CRUDE DOLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE COPOLLE, CRUDE DOLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE DOLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE COPOLLE, CRUDE DOLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE DOLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE COPOLLE, CRUDE DOLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE COTOLETTA DI MAIALE LONZA PANGRATTATO BRODO VEGETALE COTOLETA DI MAIALE COTOLETA DI MAIALE LONZA COTOL				
ARROSTO DI LONZA LONZA LONZA OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE CAROTE, CRUDE 3 4 5 CIPOLLE, CRUDE 3 4 5 SEDANO, CRUDO 3 4 5 ROSMARINO, SALVIA, SALE BRODO VEGETALE BOVINO ADULTO, SOTTOFESA 60 80 100 PATATE, CRUDE 5 10 15 CIPOLLE, CRUDE 5 10 15 ROSMARINO, SALVIA, SALE POMODORI, PELATI, IN SCATOLA BRODO VEGETALE BOURD ADULTO, SOTTOFESA 60 80 100 PATATE, CRUDE 5 10 15 CIPOLLE, CRUDE 5 10 15 ROSMARINO, SALE POMODORI, PELATI, IN SCATOLA BRODO VEGETALE BOCCONCINI DI POLLO ALLA CAMPAGNOLA POLLO, PETTO PATATE, CRUDE 5 10 CIPOLLO, PETTO 60 80 100 PATATE, CRUDE 50 60 70 OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE CAROTE, CRUDE 50 60 70 PISELLI SURGELATI 50 60 70 POMDORI, PELATI, IN SCATOLA BRODO VEGETALE CAROTE, CRUDE 50 60 70 PISELLI SURGELATI 50 60 70 PISELLI SURGELATI 50 60 70 POMDORI, PELATI, IN SCATOLA BRODO VEGETALE 40 40 40 50 BOCCONCINI DI POLLO ALLA CAMPAGNOLA POLLO, PETTO 60 80 100 PATATE, CRUDE 50 60 70 PISELLI SURGELATI 50 60 70 PATATE, CRUDE 50 60 70 POMDORI, PELATI 50 60 70 POMDORI, PELATI 50 60 70 POMDORI, PELATI, IN SCATOLA BRODO VEGETALE 40 40 40 40 40 40 40 40 40 40 40 40 40 4	ARROSTO DI LONZA		INFANZIA	PRIMARIA	ADULTI
LONZA	LONZA	ARROSTO DI LONZA			
CAROTE, CRUDE 3 4 5 CIPOLLE, CRUDE 3 4 4 5 SEDANO, CRUDO 3 4 4 5 ROSMARINO, SALVIA, SALE qb qb qb qb BRODO VEGETALE qb qb qb qb BOCCONCINI DI MANZO CON PISELLI BOVINO ADULTO, SOTTOFESA 60 80 100 PATATE, CRUDE 40 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 qb POMODORI, PELATI, IN SCATOLA 30 40 50 ROSMARINO, SALE qb qb qb qb BOCCONCINI DI POLLO ALLA CAMPAGNOLA POLLO, PETTO 60 80 70 PISELLI SURGELATI 30 40 50 PISELLI SURGELATI 30 40 50 PATATE, CRUDE 5 60 70 PATATE, CRUDE 5 60 70 PATATE, CRUDE 50 60 70 PATATE, CRUDE 50 60 70 POLLO, PETTO 50 60 70 POLLO, PETTO 50 60 70 POLLO, PETTO 50 60 70 POLLO INI DI POLLO ALLA CAMPAGNOLA POLLO, PETTO 50 60 70 PISELLI SURGELATI 30 40 50 OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE 2 3 4 CAROTE, CRUDE 5 10 15 SEDANO, CRUDO 5 10 15 ROSMARINO, SALE qb pd pd pd POMODORI, PELATI, IN SCATOLA 30 40 50 ROSMARINO, SALE qb pd pd pd POMODORI, PELATI, IN SCATOLA 30 40 50 OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE 2 3 4 CAROTE, CRUDE 5 10 15 SEDANO, CRUDO 5 10 15 ROSMARINO, SALE qb pd pd pd BOCCONCINI DI POLLO DORATI POLLO, PETTO 60 80 100 PANGRATTATO 8 10 12 UOVA PASTORIZZATE 5 6 6 7 OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE 2 3 4 COTOLETTA DI MAIALE LONZA 60 80 100 PANGRATTATO 8 10 12 UOVA PASTORIZZATE 5 6 8 OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE 2 3 4 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	CAROTE, CRUDE 3 4 5 CIPOLLE, CRUDE 3 4 4 5 SEDANO, CRUDO 3 4 4 5 ROSMARINO, SALVIA, SALE qb qb qb qb BRODO VEGETALE qb qb qb qb BRODO VEGETALE qb qb qb qb BOCCONCINI DI MANZO CON PISELLI BOVINO ADULTO, SOTTOFESA 60 80 100 PATATE, CRUDE 40 50 60 70 OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE 2 3 4 CAROTE, CRUDE 5 10 15 SEDANO, CRUDO 5 10 15 ROSMARINO, SALE qb qb qb qb POMODORI, PELATI, IN SCATOLA 30 40 50 BRODO VEGETALE qb qb qb qb BOCCONCINI DI POLLO ALLA CAMPAGNOLA POLLO, PETTO 60 80 100 PATATE, CRUDE 5 10 15 SEDANO, CRUDO 5 10 15 CIPOLLE, CRUDE 5 10 15 SEDANO, CRUDO 5 10 15 ROSMARINO, SALE qb qb qb qb DOLLO, PETTO 60 80 100 PATATE, CRUDE 50 60 70 PISELLI SURGELATI 30 40 50 PISELLI SURGELATI 30 40 50 OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE 2 3 4 CAROTE, CRUDE 5 10 15 SEDANO, CRUDO 5 10 10 15 SEDANO, CRUDO 5 10 10 15 SEDANO, CRUDO 5 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10		60	80	100
CAROTE, CRUDE 3 4 5 CIPOLLE, CRUDE 3 4 4 5 SEDANO, CRUDO 3 4 4 5 ROSMARINO, SALVIA, SALE qb qb qb qb BRODO VEGETALE qb qb qb qb BOCCONCINI DI MANZO CON PISELLI BOVINO ADULTO, SOTTOFESA 60 80 100 PATATE, CRUDE 40 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 qb POMODORI, PELATI, IN SCATOLA 30 40 50 ROSMARINO, SALE qb qb qb qb BOCCONCINI DI POLLO ALLA CAMPAGNOLA POLLO, PETTO 60 80 70 PISELLI SURGELATI 30 40 50 PATATE, CRUDE 5 10 15 SEDANO, CRUDO 5 5 10 15 ROSMARINO, SALE qb qb qb qb qb POMODORI, PELATI, IN SCATOLA 30 40 50 BROCONCINI DI POLLO ALLA CAMPAGNOLA POLLO, PETTO 60 80 70 PATATE, CRUDE 50 60 70 PISELLI SURGELATI 30 40 50 OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE 2 3 4 CAROTE, CRUDE 55 10 15 SEDANO, CRUDO 5 10 15 ROSMARINO, SALE qb qb qb qb POMODORI, PELATI, IN SCATOLA 30 40 50 ROSMARINO, SALE qb qb qb qb POMODORI, PELATI, IN SCATOLA 30 40 50 BRODO VEGETALE 40 40 40 50 BRODO VEGETALE 5 10 15 SEDANO, CRUDO 5 10 15 ROSMARINO, SALE qb qb qb qb POMODORI, PELATI, IN SCATOLA 30 40 50 BRODO VEGETALE qb qb qb qb COTOLETTA DI MAIAE LONZA 60 80 100 PANGRATTATO 8 10 12 UOVA PASTORIZZATE 5 6 7 OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE 2 3 4 COTOLETTA DI MAIAE 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	CAROTE, CRUDE 3 4 5 CIPOLLE, CRUDE 3 4 4 5 SEDANO, CRUDO 3 4 4 5 ROSMARINO, SALVIA, SALE qb qb qb qb BRODO VEGETALE qb qb qb qb BRODO VEGETALE qb qb qb qb BOCCONCINI DI MANZO CON PISELLI BOVINO ADULTO, SOTTOFESA 60 80 100 PATATE, CRUDE 40 50 60 70 OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE 2 3 4 CAROTE, CRUDE 5 10 15 SEDANO, CRUDO 5 10 15 ROSMARINO, SALE qb qb qb qb POMODORI, PELATI, IN SCATOLA 30 40 50 BRODO VEGETALE qb qb qb qb BOCCONCINI DI POLLO ALLA CAMPAGNOLA POLLO, PETTO 60 80 100 PISELLI SURGELATI 30 40 50 POMODORI, PELATI, IN SCATOLA 30 40 50 BRODO VEGETALE qb qb qb qb POMODORI, PELATI, IN SCATOLA 30 40 50 PISELLI SURGELATI 40 50 60 80 100 PISELLI SURGELATI 50 60 80 100 PISELLI SURGEL	OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE		3	4
CIPOLLE, CRUDE SEDANO, CRUDO SALVIA, SALE BRODO VEGETALE BOCCONCINI DI MANZO CON PISELLI BOVINO ADULTO, SOTTOFESA PATATE, CRUDE PISELLI SURGELATI OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE CIPOLLE, CRUDE SEDANO, CRUDO SEDANO,	CIPOLLE, CRUDE SEDANO, CRUDO 3 4 4 5 ROSMARINO, SALVIA, SALE BRODO VEGETALE BOVINO ADULTO, SOTTOFESA 60 80 100 PATATE, CRUDE PATATE, CRUDE PISELLI SURGELATI OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE CAROTE, CRUDE SEDANO, CRUDO BROCCONCINI DI MANZO CON PISELLI BOVINO ADULTO, SOTTOFESA 60 80 100 PISELLI SURGELATI 50 60 70 CHO DI OLIVA EXTRA VERGINE 2 3 4 CAROTE, CRUDE 5 10 15 CIPOLLE, CRUDE 5 10 15 SEDANO, CRUDO BRODO VEGETALE Qb qb qb POMODORI, PELATI, IN SCATOLA BRODO VEGETALE Qb qb qb BOCCONCINI DI POLLO ALLA CAMPAGNOLA POLLO, PETTO POLLO, PETTO PISELLI SURGELATI CAROTE, CRUDE SD 10 10 14 SXTRA VERGINE CAROTE, CRUDE SD 10 10 14 SXTRA VERGINE CAROTE, CRUDE SD 10 15 SEDANO, CRUDO SD 15 SEDANO, CRUDO SD 10 10 15 SEDANO, CRUDO SD 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10				5
SEDANO, CRUDO 3	SEDANO, CRUDO 3			4	
ROSMARINO, SALVIA, SALE qb qb qb qb qb qb qb q	ROSMARINO, SALVIA, SALE qb qb qb qb RRODO VEGETALE qb qb qb qb qb qb qb q			4	
BRODO VEGETALE	BRODO VEGETALE			ab	
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 BROCCONCINI DI POLLO ALLA CAMPAGNOLA POLLO, PETTO 60 80 100 PATATE, CRUDE 5 10 15 CAROTE, 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 POMODORI, PELATI, IN SCATOLA 30 40 50 BRODO VEGETALE qb qb qb POMODORI, PELATI, IN SCATOLA 30 40 50 BRODO VEGETALE qb qb qb COTOLETTA DI MAIALE LONZA 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	BOVINO ADULTO, SOTTOFESA 60 80 100 PATATE, CRUDE 40 50 60 70 70 70 70 70 70 7			•	•
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 BROCCONCINI DI POLLO ALLA CAMPAGNOLA POLLO, PETTO 60 80 100 PATATE, CRUDE 5 10 15 CAROTE, 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 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	BOVINO ADULTO, SOTTOFESA				
PATATE, CRUDE PISELLI SURGELATII OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE CAROTE, CRUDE CIPOLLE, CRUDE CIPOLLO, PETTO CIPOLLO, PETTO CIPOLLO, PETTO CIPOLLO, PETTO CIPOLLO, CRUDE CIPOLLO, CRUDE CIPOLLO, CRUDE CIPOLLE, CRUDE CIPOLLO, PETTO CIPOLL	PATATE, CRUDE PISELLI SURGELATI OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE CAROTE, CRUDE CAROTE, CRUDE CIPOLLE, CRUDE CIPOLLE, CRUDE CIPOLLE, CRUDD CIPOLLE, CRUDE CAROTE, CRUDE CAROTE, CRUDE CIPOLLE, CRUDE CIPOLLE, CRUDE CAROTE, CRUDD CAROTE, CRUDC CAROTE, CRUCC CAROTE, CRUCC CAROTE, CRUCC CAROTE, CRUCC CAROTE, CRUCC CARO				
PISELLI SURGELATI	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 qb POMODORI, PELATI, IN SCATOLA 30 40 50 BRODO VEGETALE qb 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 5 10 15 SEDANO, CRUDO 5 10 15 ROSMARINO, SALE qb qb qb qb POMODORI, PELATI, IN SCATOLA 30 40 50 BRODO VEGETALE qb qb qb qb POMODRI, PELATI, IN SCATOLA 30 40 50 BRODO VEGETALE qb qb qb qb POMODRI, PELATI, IN SCATOLA 30 40 50 BRODO VEGETALE qb qb qb qb COTOLETTA DI MAIALE LONZA 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 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	•			
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE 2 3 4	OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE 2 3 4 CAROTE, CRUDE 5 10 15 CIPOLLE, CRUDE 5 10 15 SEDANO, CRUDO 5 10 15 ROSMARIINO, SALE qb qb qb POMODORI, PELATI, IN SCATOLA 30 40 50 BRODO VEGETALE qb qb qb 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 SEDANO, CRUDO 5 10 15 ROSMARINO, SALE qb qb qb POMODORI, PELATI, IN SCATOLA 30 40 50 BRODO VEGETALE qb qb qb <				
CAROTE, CRUDE 5 10 15 CIPOLLE, CRUDE 5 10 15 SEDANO, CRUDO 5 10 15 ROSMARINO, SALE 4b 4b 4b 4b POMODORI, PELATI, IN SCATOLA 30 40 50 BRODO VEGETALE 4b 4b 4b 4b BOCCONCINI DI POLLO ALLA CAMPAGNOLA POLLO, PETTO 60 80 100 PATATE, CRUDE 50 60 70 PISELLI SURGELATI 30 40 50 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 SEDANO, CRUDO 5 10 15 ROSMARINO, SALE 4b 4b 4b 4b POMODORI, PELATI, IN SCATOLA 30 40 50 BRODO VEGETALE 4b 4b 4b 4b 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 4b 4b 4b 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 4b 4b 4b 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 4b 4b 4b 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 4b 4b 4b 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 4b 4b 4b	CAROTE, CRUDE 5 10 15 CIPOLLE, CRUDE 5 10 15 SEDANO, CRUDO 5 10 15 ROSMARINO, SALE qb qb qb qb POMODORI, PELATI, IN SCATOLA 30 40 50 BRODO VEGETALE qb 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 qb POMODORI, PELATI, IN SCATOLA 30 40 50 BRODO VEGETALE qb qb qb qb POMODORI, PELATI, IN SCATOLA 30 40 50 BRODO VEGETALE qb qb qb qb COTOLETTA DI MAIALE LONZA 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 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 8 OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE 2 3 4 SALE DA CUCINA qb qb qb				
CIPOLLE, CRUDE 5	CIPOLLE, CRUDE 5 10 15 SEDANO, CRUDO 5 10 15 ROSMARINO, SALE qb qb qb qb POMODORI, PELATI, IN SCATOLA 30 40 50 BRODO VEGETALE qb 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 qb POMODORI, PELATI, IN SCATOLA 30 40 50 BRODO VEGETALE qb qb qb qb POMODORI, PELATI, IN SCATOLA 30 40 50 BRODO VEGETALE qb qb qb qb BOCCONCINI DI POLLO DORATI POLLO, PETTO 60 80 100 PANGRATTATO 8 10 12 UOVA PASTORIZZATE 5 6 6 7 OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE 2 3 4 SALE DA CUCINA qb qb qb qb COTOLETTA DI MAIALE LONZA 60 80 100 PANGRATTATO 8 10 12 UOVA PASTORIZZATE 5 6 6 8 OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE 2 3 4 SALE DA CUCINA qb qb qb qb COTOLETTA DI MAIALE LONZA 60 80 100 PANGRATTATO 8 10 12 UOVA PASTORIZZATE 5 6 6 8 OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE 2 3 4 SALE DA CUCINA qb qb qb qb COTOLETTA DI POLLO PANGRATTATO 8 10 12 UOVA PASTORIZZATE 5 6 6 8 OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE 2 3 4 SALE DA CUCINA qb qb qb qb COTOLETTA DI POLLO POLLO, PETTO 60 80 100 PANGRATTATO 8 10 12 UOVA PASTORIZZATE 5 6 6 8 OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE 2 3 4 SALE DA CUCINA qb qb qb				
SEDANO, CRUDO	SEDANO, CRUDO	•			
ROSMARINO, SALE	ROSMARINO, SALE	•			
POMODORI, PELATI, IN SCATOLA 30 40 50 8RODO VEGETALE qb qb qb qb qb qb qb q	POMODORI, PELATI, IN SCATOLA 30 40 50	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·			
BRODO VEGETALE qb qb qb qb	BRODO VEGETALE qb qb qb qb	,	•	-	•
BOCCONCINI DI POLLO ALLA CAMPAGNOLA	BOCCONCINI DI POLLO ALLA CAMPAGNOLA POLLO, PETTO 60 80 100 PATATE, CRUDE 50 60 70 PISELLI SURGELATI 30 40 50 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 qb POMODORI, PELATI, IN SCATOLA 30 40 50 BRODO VEGETALE qb qb qb qb pomodori, PELATI, IN SCATOLA 30 40 50 BRODO VEGETALE qb qb qb qb pomodori, PELATI, IN SCATOLA 30 40 50 BRODO VEGETALE 5 6 7 7 7 7 7 7 7 7 7				
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 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 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	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 qb POMODORI, PELATI, IN SCATOLA 30 40 50 BRODO VEGETALE qb 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 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 PANGRATTATO 8 10 12 UOVA PASTORIZZATE 5 6 8 OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE 2 3 4 SALE DA CUCINA qb qb qb	BRODO VEGETALE	qb	qb	qb
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 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 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	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 qb POMODORI, PELATI, IN SCATOLA 30 40 50 BRODO VEGETALE qb 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 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 PANGRATTATO 8 10 12 UOVA PASTORIZZATE 5 6 8 OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE 2 3 4 SALE DA CUCINA qb qb qb	DOCCONCINI DI DOLLO ALLA CAMBACNOLA			
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 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 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 MAIALE	PATATE, CRUDE PISELLI SURGELATI PISELLI SURGELATI PISELLI SURGELATI PISELLI SURGELATI OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE CAROTE, CRUDE COROLLE, CRUDE CIPOLLE, CRUDE CIPOLLE, CRUDE CIPOLLE, CRUDO CIPOLLO, CRUDO CIPOLLO, CRUDO CIPOLLO, CRUDO CIPOLLO, CRUDO COTOLETTA DI POLLO COTOLETTA DI POLLO COTOLETTA DI POLLO PANGRATTATO CIPOLLO, PETTO CIPOLLO, CRUDO COTOLETTA DI POLLO PANGRATTATO CIPOLLO, PETTO CIPOLLO, CRUDO COTOLETTA DI POLLO COTOLETA DI COLO COTOLETA DI COLO COT		60	00	100
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 QUOVA PASTORIZZATE 5 6 8 OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE 2 3 4 LONZA 60 80 100 PANGRATTATO 8 10 12 UOVA PASTORIZZATE 5 <t< td=""><td>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 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 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</td><td></td><td></td><td></td><td></td></t<>	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 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 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				
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 QUOVA PASTORIZZATE 5 6 8 OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE 2 3 4 SALE DA CUCINA qb qb qb	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 QUOVA 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				
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 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 MAIALE	CAROTE, CRUDE 15 20 25 CIPOLLE, CRUDE 5 10 15 SEDANO, CRUDO 5 10 15 ROSMARINO, SALE qb qb qb qb POMODORI, PELATI, IN SCATOLA 30 40 50 BRODO VEGETALE qb 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 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 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				
CIPOLLE, CRUDE 5 10 15 SEDANO, CRUDO 5 10 15 ROSMARINO, SALE qb qb qb qb POMODORI, PELATI, IN SCATOLA 30 40 50 BRODO VEGETALE qb 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 8 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	CIPOLLE, CRUDE 5 10 15 SEDANO, CRUDO 5 10 15 ROSMARINO, SALE qb qb qb qb POMODORI, PELATI, IN SCATOLA 30 40 50 BRODO VEGETALE qb 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 8 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				
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	SEDANO, CRUDO 5	·			
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	ROSMARINO, SALE	·			
POMODORI, PELATI, IN SCATOLA 30 40 50 BRODO VEGETALE qb qb qb qb	POMODORI, PELATI, IN SCATOLA 30 40 50 BRODO VEGETALE qb qb qb qb qb qb				
BRODO VEGETALE qb qb qb qb	BRODO VEGETALE qb qb qb			•	•
BOCCONCINI DI POLLO DORATI	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 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 4 100 PANGRATTATO 8 100 POLLO, PETTO 80 80 100 PANGRATTATO 8 100 POLLO, PETTO 80 80 100 PANGRATTATO 8 10 12 UOVA PASTORIZZATE 5 6 8	BRODO VEGETALE	qρ	qρ	qр
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 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 4 100 PANGRATTATO 8 100 POLLO, PETTO 80 80 100 PANGRATTATO 8 100 POLLO, PETTO 80 80 100 PANGRATTATO 8 10 12 UOVA PASTORIZZATE 5 6 8	BOCCONCINI DI POLLO DORATI			
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	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		60	80	100
UOVA PASTORIZZATE	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				
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	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 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	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				4
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	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		qb	qb	qb
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	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		·	·	
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	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	COTOLETTA DI MAIALE			
UOVA PASTORIZZATE 5 6 8 OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE 2 3 4 SALE DA CUCINA qb qb qb COTOLETTA DI POLLO	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		60		
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE 2 3 4 SALE DA CUCINA qb qb qb COTOLETTA DI POLLO	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 COTOLETTA DI POLLO	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				
COTOLETTA DI POLLO	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				
	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, PETTO 60 80 100 PANGRATTATO 8 10 12 UOVA PASTORIZZATE 5 6 8 OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE 2 3 4	OOTOLETTA DI POLLO			
	PANGRATTATO 8 10 12 UOVA PASTORIZZATE 5 6 8 OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE 2 3 4		00	00	100
	UOVA PASTORIZZATE 5 6 8 OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE 2 3 4				
	OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE 2 3 4				
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE 2 3 4	SALE DA CUCINA qb qb qb				
		SALE DA CUCINA	qb	qр	ар
		SALE DA CUCINA	qb	qb	qb

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

CAROTE, CRUDE CIPOLLE, CRUDE SEDANO, CRUDO FARINA DI FRUMENTO TIPO 00 OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE PANGRATTATO PREZZEMOLO SALE DA CUCINA	3 3 3 2 2 3 qb qb	5 5 4 3 4 qb qb	7 7 7 5 4 5 qb qb
POLLO AL LIMONE POLLO, PETTO, CRUDO OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE FARINA DI FRUMENTO TIPO 00 LIMONI, SUCCO BRODO VEGETALE SALE DA CUCINA	60	80	100
	2	3	4
	2	3	4
	qb	qb	qb
	qb	qb	qb
	qb	qb	qb
SCALOPPINA DI POLLO ALLA PIZZAIOLA POLLO, PETTO POMODORI, PELATI, IN SCATOLA CAROTE, CRUDE CIPOLLE, CRUDE SEDANO, CRUDO FARINA DI FRUMENTO TIPO 00 OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE ODORI MISTI , SALE DA CUCINA	60 30 2 2 2 2 2 2 2	80 40 3 3 3 3 3 3	100 45 4 4 4 4 4 4 4
SCALOPPINA DI TACCHINO AL LIMONE TACCHINO, FESA, CRUDA OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE FARINA DI FRUMENTO TIPO 00 LIMONI, SUCCO BRODO VEGETALE SALE DA CUCINA SALE DA CUCINA	60	80	100
	2	3	4
	8	15	20
	2	3	4
	qb	qb	qb
	qb	qb	qb
	qb	qb	qb
BOCCONCINI DI TACCHINO ALLE VERDURE TACCHINO, FESA, CAROTE, CRUDE CIPOLLE, CRUDE SEDANO, CRUDO POMODORI, PELATI, IN SCATOLA OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE ROSMARINO, SALE DA CUCINA BRODO VEGETALE BRODO VEGETALE	60	80	100
	5	10	15
	5	10	15
	5	10	15
	30	40	50
	2	3	4
	2	3	4
	qb	qb	qb
	qb	qb	qb
SVIZZERA DI MANZO BOVINO ADULTO, SPALLA OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE SALE DA CUCINA	60 2 qb	80 3 qb	100 4 qb
TACCHINO AL LATTE TACCHINO, FESA, OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE CAROTE, CRUDE CIPOLLE, CRUDE	60	80	100
	2	3	4
	3	4	5
	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
	IIII AILLIA		ADGETG
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 AL LIMONE 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 PANGRATTATO	8 5	10 6	12 8
ODORI MISTI	gb	qb	qb
SALE DA CUCINA	qb	qb	qb
22.2	<u>च</u> -	-1	
FILETTO DI PLATESSA PANATO	80	100	120
PLATESSA, GELO	8	10	12
PANGRATTATO	5	6	8
UOVA PASTORIZZATE	2 ab	3 ab	4 ab
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE SALE DA CUCINA	qb qb	qb qb	qb qb
OALL DA GOOINA	40 	чо	40
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 FORMAGGI FRESCHI Crescenza, mozzarella, ricotta, primo sale ect	30	40	50
	50	60	70
FRITTATA ALLE PATATE UOVA PASTORIZZATE PATATE, CRUDE LATTE UTH INTERO PARMIGIANO OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE ORIGANO, SECCO - SALVIA - ROSMARINO - SALE DA	40	60	90
	20	30	40
	5	8	10
	3	4	5
	2	3	4
	qb	qb	qb
FRITTATA CON FORMAGGIO UOVA PASTORIZZATE ASIAGO PARMIGIANO LATTE UHT INTERO OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE SALE DA CUCINA	40	60	90
	15	20	25
	3	4	5
	5	8	10
	2	3	4
	qb	qb	qb
FRITTATA CON SPINACI UOVA PASTORIZZATE SPINACI, SURGELATI PARMIGIANO LATTE UHT INTERO OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE SALE DA CUCINA	40 10 2 2 qb	60 20 3 8 3 qb	90 30 4 10 4 qb
FRITTATA CON ZUCCHINE UOVA PASTORIZZATE ZUCCHINE SURGELATE PARMIGIANO LATTE UHT INTERO OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE SALE DA CUCINA	40	60	90
	20	25	30
	3	4	5
	5	8	10
	2	3	4
	qb	qb	qb
FRITTATA DELL'ORTO UOVA PASTORIZZATE ZUCCHINE SURGELATE CAROTE, CRUDE LATTE UHT INTERO PATATE, CRUDE PARMIGIANO OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE SALE DA CUCINA	40	60	90
	10	12	15
	10	12	15
	5	8	10
	10	15	20
	3	4	5
	2	3	4
	qb	qb	qb
FRITTATA UOVA PASTORIZZATE LATTE INTERO UHT PARMIGIANO OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE SALE DA CUCINA	40	60	90
	5	8	10
	3	4	5
	2	3	4
	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	ab	qb	qb

CROCCHETTE

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

TORTING BURATATE			
TORTINO DI PATATE	400	400	100
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	0.5	20	0.5
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

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

FAGIOLINI E CAROTE IN INSALATA CAROTE GELO FAGIOLINI, SURGELATI OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE SALE DA CUCINA	40-50 40-50 3 qb	50-60 50-60 4 qb	60-75 60-75 5 qb
FINOCCHI GRATINATI FINOCCHI A QUARTI PANGRATTATO PARMIGIANO OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE SALE DA CUCINA	80-100	100-120	120-150
	4	5	6
	2	3	4
	3	4	5
	qb	qb	qb
FINOCCHI IN INSALATA FINOCCHI, CRUDI OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE ACETO, SALE DA CUCINA	30	50	70
	3	4	5
	qb	qb	qb
INSALATA DI FINOCCHI E CAROTE CAROTE, CRUDE FINOCCHI, CRUDI OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE ACETO, SALE DA CUCINA	15	25	35
	15	25	35
	3	4	5
	qb	qb	qb
INSALATA MISTA AUTUNNO Insalata Verde Cavolo cappuccio FINOCCHI, CRUDI OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE ACETO, SALE DA CUCINA	10	20	25
	10	10	25
	10	20	25
	3	4	5
	qb	qb	qb
INSALATA MISTA ESTATE INSALATA VERDE CETRIOLI POMODORI, DA INSALATA OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE ACETO, SALE DA CUCINA	10	20	25
	10	10	25
	10	20	25
	3	4	5
	qb	qb	qb
INSALATA MISTA INVERNO INSALATA VERDE CAROTE, CRUDE CAVOLO CAPPUCCIO VERDE, CRUDO OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE ACETO, SALE DA CUCINA	10	10	10
	20	30	35
	20	30	35
	3	4	5
	qb	qb	qb
INSALATA MISTA PRIMAVERA INSALATA VERDE CAROTE, CRUDE FINOCCHI, CRUDI OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE ACETO, SALE DA CUCINA	10	10	10
	20	30	35
	20	30	35
	3	4	5
	qb	qb	qb
INSALATA ROSSA INSALATA CHIOGGIA OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE ACETO, SALE DA CUCINA	50 3 qb	70 4 qb	80 5 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 MAIS OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE ACETO, SALE DA CUCINA	25 5 3 qb	35 5 4 qb	45 5 5 qb
INSALATA VERDE E ROSSA LATTUGA DA TAGLIO INSALATA CHIOGGIA OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE ACETO, SALE DA CUCINA	25 25 3 qb	35 35 4 qb	40 40 5 qb
INSALATA VERDE Insalata Verde OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE ACETO, SALE DA CUCINA	30 3 qb	40 4 qb	50 5 qb
PATATE ARROSTO PATATE, CRUDE OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE SALE DA CUCINA	100	100	120
	3	4	5
	qb	qb	qb
PATATE IN INSALATA PATATE, CRUDE OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE SALE DA CUCINA	100	100	120
	3	4	5
	qb	qb	qb
PISELLI PISELLI SURGELATI CIPOLLE, CRUDE BRODO VEGETALE OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE SALE DA CUCINA	80	100	130
	5	7	8
	50	60	70
	3	4	5
	qb	qb	qb
POMODORI IN INSALATA POMODORI, DA INSALATA OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE ACETO, SALE DA CUCINA	30 3 qb	40 4 qb	50 5 qb
PURE' DI PATATE PATATE, CRUDE Latte uht intero OLIO EXTRA VERGINE PARMIGIANO SALE DA CUCINA	100	100	120
	30	35	40
	4	6	9
	3	4	5
	qb	qb	qb
SPINACI ALL'OLIO SPINACI, SURGELATI OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE SALE DA CUCINA	80-100 3 qb	100-120 4 qb	120-150 5 qb
VERDURE COTTE MISTE PATATE, CRUDE	20	25	30
	30	35	40

PISELLI SURGELATI OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE SALE DA CUCINA	20 3 qb	30 4 qb	35 5 qb
ZUCCHINE AL FORNO ZUCCHINE OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE SALE DA CUCINA	80-100 3 qb	100-120 4 qb	120-150 5 qb
ZUCCHINE TRIFOLATE ZUCCHINE OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE PREZZEMOLO, SALE DA CUCINA	80-100 3 qb	100-120 4 qb	120-150 5 qb
ZUCCA E CAROTE CAROTE ZUCCA OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE ACETO, SALE DA CUCINA	25 25 3 qb	35 35 4 qb	40 40 5 qb
ZUCCA IN INSALATA ZUCCHINE OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE SALE DA CUCINA	80-100 3 qb	100-120 4 qb	120-150 5 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 Farina 00 BURRO ZUCCHERO BIANCO OLIO EXTRA VERGINE UOVA PASTORIZZATE VANIGLIA, LIEVITO	4 15 3,5 3,5 4 13 qb	5 17 4 5 6 15 qb	8 30 7 7 7 7 25 qb
TORTA AL LIMONE LIMONI FARINA DI FRUMENTO TIPO 00 OLIO EXTRA VERGINE ZUCCHERO BIANCO UOVA PASTORIZZATE LIEVITO	15 17 4 7 15 qb	20 25 6 10 20 qb	25 30 7 13 25 qb
TORTA ALL'ARANCIA ARANCE farina 00 OLIO EXTRA VERGINE ZUCCHERO BIANCO UOVA PASTORIZZATE VANIGLIA, LIEVITO	15 17 4 3,5 15 qb	20 25 6 6 20 qb	25 30 7 7 7 25 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 FARINA DI FRUMENTO TIPO 00 OLIO extra vergine ZUCCHERO BIANCO UOVA PASTORIZZATE LIEVITO	20	25	30
	18	20	30
	3,5	4	6
	7	8	10
	13	15	20
	qb	qb	qb
TORTA DI MELE MELE, FRESCHE farina 00 OLIO extra vergine ZUCCHERO BIANCO UOVA PASTORIZZATE LIEVITO	30	35	50
	15	18	25
	3,5	4	6
	7	8	10
	13	15	20
	qb	qb	qb

ALIMENTI	CRUDO	CRUDO	CRUDO	сотто	сотто	сотто
	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
CECONDI DIATTI						
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						
CONTORNO VERDURE CRUDE	30	50	70	30	50	70
VERDURE SURGELATE	80-100	100-120	120-150	30-40	40-50	50-60