



**Allegato 2) al Capitolato speciale di concessioni**

**TABELLE DIETETICHE**

<b>PRIMI PIATTI</b>	<b>INFANZIA gr.</b>	<b>PRIMARIA gr.</b>	<b>SECONDARIA Gr.</b>
<b>Pasta al pesto</b>			
Pasta	60	70	80/90
Pesto: basilico fresco, pinoli, parmigiano, olio extravergine di oliva. opp. confezionato: senza conservanti e correttori con olio extravergine di oliva			
<b>Pasta o riso al pomodoro</b>			
Pasta o riso	60	70	80
Pomodori pelati	80	90	110
Carote, sedano, cipolle	10	15	20
Olio extravergine di oliva	qb	qb	qb
<b>Pasta o riso all'olio</b>			
Pasta o riso	60	70	80
Olio extravergine di oliva	qb	qb	qb
Parmigiano	5	6	7
<b>Pasta all'amatriciana</b>			
Pasta o riso	60	70	80
Pomodori pelati	30	40	50
Guanciale	10	15	20
Olio extravergine di oliva	qb	qb	qb
Parmigiano	5	6	7
<b>Pasta pasticciata</b>			
Pasta	30	30	40
Pomodori pelati	30	40	50
Besciamella *	10	15	20
Parmigiano	5	6	7
<b>Pasta ripiena al burro e salvia</b>			



## COMUNE DI VINOVO

Pasta ripiena	80	100	130
Burro	2	3	4
Salvia	qb	qb	qb
Parmigiano	5	6	7

<b>Minestrina con pasta</b>			
Pasta	40	45	50
Brodo vegetale	qb	qb	qb
Olio extravergine di oliva	qb	qb	qb
Parmigiano	5	6	7

<b>Passato di legumi con pasta</b>			
Pasta	30	30	40
Legumi	30	30	40
Verdure di stagione	30	30	40
Olio extravergine di oliva	2	3	4

<b>Passato di verdura con pasta</b>			
Pasta	30	30	40
Verdure di stagione	30	50	60
Patate	25	40	50
Olio extravergine di oliva	qb	qb	qb
Parmigiano	5	6	7

<b>Risotto allo zafferano</b>			
Riso parboiled	60	80	100
Brodo vegetale	qb	qb	qb
Olio extravergine di oliva	2	3	4
Parmigiano	4	5	6
Zafferano	qb	qb	qb

PIATTI UNICI	INFANZIA gr.	PRIMARIA gr.	SECONDARIA Gr.
--------------	-----------------	-----------------	-------------------

<b>Lasagne al forno</b>			
Pasta sfoglia fresca	80	110	130
Pelati	50	50	60
Carne tritata	15	20	25
Mozzarella	30	40	40
Besciamella	qb	qb	qb
Parmigiano	5	6	7



## COMUNE DI VINOVO

---

<b>Pizza</b>			
Impasto	120	160	200
Pelati	40	50	60
Mozzarella	40	50	60
Olio	qb	qb	qb
Origano	qb	qb	qb

<b>SECONDI INDICATIVI</b>	<b>INFANZIA gr.</b>	<b>PRIMARIA gr.</b>	<b>SECONDARIA Gr.</b>
---------------------------	-------------------------	-------------------------	---------------------------

<b>Milanese di tacchino o suino</b>			
Fesa di tacchino/lonza di suino	70	80	120
Uova	15	20	20
Latte	15	15	15
Pangrattato	40	40	40

<b>Arrosto di bovino</b>			
Manzo	60	70	90
Olio	3	5	7
Brodo vegetale	qb	qb	qb
Aromi	qb	qb	qb
<b>Pollo al forno</b>			
Cosce di pollo	150	180	200
Olio	3	5	7
Aromi	qb	qb	qb

<b>Frittata di verdure</b>			
Uova	45	50	60
Zucchine	20	30	40
Parmigiano	3	3	5
Latte	qb	qb	qb

<b>Platessa al forno</b>			
Platessa	80	100	120
Prezzemolo	qb	qb	qb
Olio	qb	qb	qb

<b>Polpettine di pesce</b>			
Merluzzo	60	80	100
Patate/zucchini	20	25	30
Mollica di pane	10	15	20
latte	qb	qb	qb



## COMUNE DI VINOVO

---

<b>Arrosto di tacchino freddo</b>			
Affettato di tacchino	70	80	100
Limone	qb	qb	qb
Parmigiano a scaglie	3	4	5
Olio	qb	qb	qb

<b>Prosciutto cotto</b>			
Prosciutto cotto	50	70	80

<b>Formaggio</b>			
Formaggio fresco	50	60	80
Formaggio stagionato	40	50	60
Mozzarella	70	80	100

<b>Caprese</b>			
Mozzarella	70	80	100
Pomodori	140	150	160
Olio	4	5	5
Origano	qb	qb	qb

<b>CONTORNI INDICATIVI</b>	<b>INFANZIA gr.</b>	<b>PRIMARIA gr.</b>	<b>SECONDARIA Gr.</b>
----------------------------	-------------------------	-------------------------	---------------------------

<b>Patate al forno</b>			
Patate	110	120	140
Olio extravergine	4	5	5
Aromi	15	15	15

<b>Pure di patate</b>			
Patate	120	150	200
Burro	3	3	3
Parmigiano	2	2	3
Latte	30	35	45

<b>Verdure lesse o saltate servite singolarmente</b>			
Carote, zucchini, spinaci, fagiolini, erbe	140	150	180
Olio extravergine	4	5	6
Aromi	qb	qb	qb

<b>Piselli saltati</b>			
------------------------	--	--	--



## COMUNE DI VINOVO

---

Piselli	90	100	120
Olio extravergine	4	5	6
Aromi	qb	qb	qb

<b>Cavolfiore/finocchio gratinati al forno</b>			
Cavolfiore/finocchio	100	150	200
Burro	5	5	5
Parmigiano	5	8	8
Noce moscata	qb	qb	qb

<b>Insalata di carote</b>			
Carote julienne	120	140	160
Olio extravergine	4	5	6
Limone	qb	qb	qb

<b>Insalata di pomodori</b>			
Pomodori	140	150	180
Olio extravergine	4	5	6
Origano o basilico	qb	qb	qb

<b>Insalata mista di verdure crude</b>			
Indivia, lattuga, cicoria, radicchio, trevisana, carote, finocchi, pomodori, peperoni, cetrioli	140	150	180
Olio extravergine	4	5	6
Limone o aceto	qb	qb	qb

<b>FRUTTA E DESSERT</b>	<b>INFANZIA gr.</b>	<b>PRIMARIA gr.</b>	<b>SECONDARIA Gr.</b>
-------------------------	---------------------	---------------------	-----------------------

<b>Frutta di stagione</b>			
Uva banane cachi	110	120	140
Pere, mele, arance, mapi, mandarini, mandaranci, clementine, kiwi, pesche, albicocche, prugne	135	150	180
Origano o basilico	qb	qb	qb

<b>Yogurt</b>	125	125	125
---------------	-----	-----	-----

<b>Budino</b>	125	125	125
---------------	-----	-----	-----



## COMUNE DI VINOVO

---

<b>Macedonia di frutta mista</b>	70	80	95
----------------------------------	----	----	----

### CESTINI FREDDI

In occasione di gite scolastiche (previa prenotazione nei giorni precedenti), o allorquando eventi eccezionali e/o imprevedibili non consentano di provvedere, in tutto o in parte, alla fornitura del pasto, esso può essere sostituito, su richiesta della scuola, da un “*cestino picnic*” così costituito

Panini con: Prosciutto cotto o formaggio (o arrosto di tacchino in caso di dieta speciale per motivi etico- religiosi).	1 e ½ 2
Frutta	150 circa
Prodotto da forno	gr. 40
Acqua minerale naturale	ml. 500
Succo di frutta	ml. 330
Tovaglioli di carta	2
Bicchieri a perdere	1