

PRIMO PIATTO: PENNE ALLA CARRETTIERA

INGREDIENTI	U.M.	FEMMINE ANNI 15-21
Pasta di semola "penne"	g	80
Pomodori pelati	g	60
Peperoni	g	40
Pancetta tesa	g	10
Salsiccia di suino fresca	g	10
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5
Olio extravergine di oliva	g	5
Cipolla	g	q.b.
Pepe	g	q.b.
Sale	g	q.b.

SECONDO PIATTO: TONNO SOTT'OLIO

INGREDIENTI	U.M.	FEMMINE ANNI 15-21
Tonno sott'olio	g	80
Cipolla	g	q.b.
Succo di limone	g	q.b.

CONTORNO: INSALATA VERDE

INGREDIENTI	U.M.	FEMMINE ANNI 15-21
Insalata verde	g	80
Olio extravergine di oliva	g	5
Aceto o succo di limone	g	q.b.
Sale	g	q.b.

PANE	g	80
FRUTTA DI STAGIONE	g	200

PRIMO PIATTO: PAPPARDELLE TRICOLORE

INGREDIENTI	U.M.	FEMMINE ANNI 15-21
Pasta all'uovo secca "pappardelle"	g	80
Pomodori pelati	g	60
Melanzane	g	20
Prosciutto crudo "speck"	g	10
Mozzarella di vacca	g	10
Olio extravergine di oliva	g	5
Basilico, cipolla, rucola	g	q.b.
Pepe	g	q.b.
Sale	g	q.b.

SECONDO PIATTO: POLLO ALL'ARRABBIATA

INGREDIENTI	U.M.	FEMMINE ANNI 15-21
Pollo	g	150
Olio extravergine di oliva	g	5
Vino bianco	ml	10
Rosmarino	g	q.b.
Aglione	g	q.b.
Pepe	g	q.b.
Sale	g	q.b.

CONTORNO: CAVOLFIORE GRATINATO

INGREDIENTI	U.M.	FEMMINE ANNI 15-21
Cavolfiore	g	150
Latte intero	ml	10
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5
Burro	g	5
Farina	g	q.b.
Sale	g	q.b.

PANE	g	80
FRUTTA DI STAGIONE	g	200

PRIMO PIATTO: MINISTRINA DI RISO E LIMONE

INGREDIENTI	U.M.	FEMMINE ANNI 15-21
Riso parboiled	g	40
Succo di limone	ml	10
Tuorlo d'uovo	g	8 (1/2)
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5
Sale	g	q.b.

SECONDO PIATTO: HAMBURGER

INGREDIENTI	U.M.	FEMMINE ANNI 15-21
Carne di bovino adulto macinata	g	110
Olio extravergine di oliva	g	5
Pepe	g	q.b.
Sale	g	q.b.

CONTORNO: PATATINE FRITTE

INGREDIENTI	U.M.	FEMMINE ANNI 15-21
Patate	g	100
Olio di semi arachide o girasole	g	20
Sale	g	q.b.

PANE	g	80
FRUTTA DI STAGIONE	g	200

PRIMO PIATTO: RISOTTO AI FUNGHI

INGREDIENTI	U.M.	FEMMINE ANNI 15-21
Riso parboiled	g	80
Funghi coltivati	g	60
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5
Burro	g	5
Brodo di dado	ml	q.b.
Prezzemolo	g	q.b.
Aglione	g	q.b.
Pepe	g	q.b.
Sale	g	q.b.

SECONDO PIATTO: COTOLETTA ALLA MILANESE

INGREDIENTI	U.M.	FEMMINE ANNI 15-21
Carne di bovino adulto	g	110
Pangrattato	g	10
Uovo	g	10 (1/6)
Olio di semi di arachide o girasole	g	10
Salvia	g	q.b.
Succo di limone	g	q.b.
Sale	g	q.b.

CONTORNO: FINOCCHI GRATINATI

INGREDIENTI	U.M.	FEMMINE ANNI 15-21
Finocchi	g	150
Latte intero	ml	10
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5
Sottilette	g	n.l.
Sale	g	q.b.

PANE	g	80
FRUTTA DI STAGIONE	g	200

PRIMO PIATTO: SPAGHETTI ALL CARBONARA

INGREDIENTI	U.M.	FEMMINE ANNI 15-17
Pasta di semola "spaghetti"	g	80
Uovo	g	20 (1/3)
Pancetta tesa	g	10
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5
Olio extravergine di oliva	g	5
Pepe	g	q.b.
Sale	g	q.b.

SECONDO PIATTO: MORTADELLA

INGREDIENTI	U.M.	FEMMINE ANNI 15-17
Mortadella	g	50

CONTORNO: FUNGHI AL PREZZEMOLO

INGREDIENTI	U.M.	FEMMINE ANNI 15-17
Funghi coltivati	g	200
Olio extravergine di oliva	g	5
Prezzemolo tritato	g	q.b.
Succo di limone	g	q.b.
Sale	g	q.b.

PANE	g	80
FRUTTA DI STAGIONE	g	200

PRIMO PIATTO: MINESTRONE DI VERDURA CON PASTA

INGREDIENTI	U.M.	FEMMINE ANNI 15-21
Pasta di semola corta	g	40
Verdure miste: cipolla, sedano, basilico, prezzemolo, verza, carote	g	100
Patate	g	60
Pomodori pelati	g	40
Olio extravergine di oliva	g	5
Sale	g	q.b.

SECONDO PIATTO: NASELLO IN SALSA

INGREDIENTI	U.M.	FEMMINE ANNI 15-21
Nasello surgelato	g	160
Pomodori pelati	g	100
Olio extravergine di oliva	g	5
Cipolla	g	q.b.
Aglione	g	q.b.
Prezzemolo	g	q.b.
Sale	g	q.b.

CONTORNO: BIETA ALL'AGRO

INGREDIENTI	U.M.	FEMMINE ANNI 15-21
Bieta	g	200
Olio extravergine di oliva	g	5
Aceto	g	q.b.
Limone	g	q.b.
Sale	g	q.b.

PANE	g	80
FRUTTA DI STAGIONE	g	200

PRIMO PIATTO: FUSILLI IN SALSA ROSATA

INGREDIENTI	U.M.	FEMMINE ANNI 15-21
Pasta di semola "fusilli"	g	80
Pomodori pelati	g	60
Latte intero	g	20
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5
Burro	g	5
Olio extravergine di oliva	g	5
Farina	g	q.b.
Cipolla, sedano, carote	g	q.b.
Sale	g	q.b.

SECONDO PIATTO: ARROSTO DI BOVINO

INGREDIENTI	U.M.	FEMMINE ANNI 15-21
Carne di bovino adulto	g	120
Carote, sedano, cipolla	g	20
Olio extravergine di oliva	g	5
Pepe	g	q.b.
Sale	g	q.b.

CONTORNO: PATATE LESSE

INGREDIENTI	U.M.	FEMMINE ANNI 15-21
Patate	g	160
Olio extravergine di oliva	g	5
Rosmarino	g	q.b.
Sale	g	q.b.

PANE	g	80
FRUTTA DI STAGIONE	g	200

PRIMO PIATTO: PASTA AL FORNO

INGREDIENTI	U.M.	FEMMINE ANNI 15-21
Pasta di semola "rigatoni"	g	80
Latte intero	ml	30
Prosciutto crudo	g	10
Uovo	g	6 (1/10)
Parmigiano reggiano grattugiato	g	10
Olio extravergine di oliva	g	5
Farina	g	5
Cipolla	g	q.b.
Pepe	g	q.b.
Sale	g	q.b.

SECONDO PIATTO: UOVA ALLA CONTADINA

INGREDIENTI	U.M.	FEMMINE ANNI 15-21
Uova	g	120 (n 2)
Mozzarella di vacca	g	30
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5
Burro	g	5
Pepe	g	q.b.
Sale	g	q.b.

CONTORNO: FAGIOLI IN INSALATA

INGREDIENTI	U.M.	FEMMINE ANNI 15-21
Fagioli secchi	g	30
Olio extravergine di oliva	g	5
Cipolla	g	q.b.
Sale	g	q.b.

PANE	g	80
FRUTTA DI STAGIONE	g	200

PRIMO PIATTO: MINESTRA DI PASTA E FAGIOLI

INGREDIENTI	U.M.	FEMMINE ANNI 15-21
Pasta di semola corta	g	40
Fagioli secchi	g	20
Olio extravergine di oliva	g	5
Pomodori maturi o pelati	g	10
Sedano, rosmarino	g	q.b.
Prezzemolo	g	q.b.
Aglione	g	q.b.
Sale	g	q.b.

SECONDO PIATTO: LATTICINI

INGREDIENTI	U.M.	FEMMINE ANNI 15-21
Mozzarella di vacca	g	80

CONTORNO: INSALATA MISTA

INGREDIENTI	U.M.	FEMMINE ANNI 15-21
Lattuga	g	40
Carote	g	20
Pomodori da insalata	g	10
Finocchi	g	10
Olio extravergine di oliva	g	5
Sale	g	q.b.

PANE	g	80
FRUTTA DI STAGIONE	g	200

PRIMO PIATTO: GNOCCHI ALL'ORTOLANA

INGREDIENTI	U.M.	FEMMINE ANNI 15-21
Gnocchi di patate	g	180
Funghi coltivati	g	40
Piselli surgelati	g	20
Panna da cucina	g	10
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5
Cipolla	g	q.b.
Pepe	g	q.b.
Sale	g	q.b.

SECONDO PIATTO: STRACCETTI ALLA ROMANA

INGREDIENTI	U.M.	FEMMINE ANNI 15-21
Carne di bovino adulto	g	110
Olio extravergine di oliva	g	5
Parmigiano reggiano a scaglie	g	5
Rughetta	g	q.b.
Aceto	g	q.b.
Pepe	g	q.b.
Sale	g	q.b.

CONTORNO: CAROTE IN INSALATA

INGREDIENTI	U.M.	FEMMINE ANNI 15-21
Carote	g	150
Olio extravergine di oliva	g	5
Sale	g	q.b.

PANE	g	80
FRUTTA DI STAGIONE	g	200

PRIMO PIATTO: RISOTTO CON PISELLI

INGREDIENTI	U.M.	FEMMINE ANNI 15-21
Riso parboiled	g	80
Piselli surgelati	g	60
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5
Burro	g	5
Cipolla	g	q.b.
Sale	g	q.b.

SECONDO PIATTO: PROSCIUTTO CRUDO

INGREDIENTI	U.M.	FEMMINE ANNI 15-21
Prosciutto crudo	g	60

CONTORNO: INSALATA VERDE

INGREDIENTI	U.M.	FEMMINE ANNI 15-21
Insalata verde	g	80
Olio extravergine di oliva	g	5
Aceto o succo di limone	g	q.b.
Sale	g	q.b.

PANE	g	80
FRUTTA DI STAGIONE	g	200

PRIMO PIATTO: SPAGHETTI ALLE VONGOLE

INGREDIENTI	U.M.	FEMMINE ANNI 15-21
Pasta di semola "spaghetti"	g	80
Vongole	g	60
Pomodori pelati	g	60
Olio extravergine di oliva	g	5
Prezzemolo	g	q.b.
Aglio	g	q.b.
Pepe	g	q.b.
Sale	g	q.b.

SECONDO PIATTO: SGOMBRO AGLI AROMI

INGREDIENTI	U.M.	FEMMINE ANNI 15-21
Sgombro	g	120
Pomodori maturi a dadini	g	30
Capperi	g	5
Olio extravergine di oliva	g	5
Succo di limone	g	q.b.
Aglio	g	q.b.
Timo	g	q.b.
Pepe	g	q.b.
Sale	g	q.b.

CONTORNO: CICORIA RIPASSATA

INGREDIENTI	U.M.	FEMMINE ANNI 15-21
Cicoria	g	200
Olio extravergine di oliva	g	5
Aglio	g	q.b.
Peperoncino	g	q.b.
Sale	g	q.b.

PANE	g	80
FRUTTA DI STAGIONE	g	200

PRIMO PIATTO: MINESTRA DI RISO E PATATE

INGREDIENTI	U.M.	FEMMINE ANNI 15-21
Riso parboiled	g	40
Patate	g	60
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5
Olio extravergine di oliva	g	5
Carote	g	q.b.
Sedano	g	q.b.
Cipolla	g	q.b.
Prezzemolo	g	q.b.
Sale	g	q.b.

SECONDO PIATTO: TONNO SOTT'OLIO

INGREDIENTI	U.M.	FEMMINE ANNI 15-21
Tonno sott'olio	g	80
Cipolla	g	q.b.
Succo di limone	g	q.b.

CONTORNO: PUREA DI PATATE

INGREDIENTI	U.M.	FEMMINE ANNI 15-21
Patate	g	100
Latte intero	ml	20
Burro	g	10
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5
Sale	g	q.b.

PANE	g	80
FRUTTA DI STAGIONE	g	200

PRIMO PIATTO: RISOTTINO AI QUATTRO FORMAGGI

INGREDIENTI	U.M.	FEMMINE ANNI 15-21
Riso parboiled	g	80
Caciotta	g	10
Crescenza	g	10
Provolone	g	5
Parmigiano reggiano	g	5
Burro	g	5
Brodo di dado	g	q.b.
Prezzemolo	g	q.b.
Sale	g	q.b.

SECONDO PIATTO: POLLO ARROSTO

INGREDIENTI	U.M.	FEMMINE ANNI 15-21
Pollo	g	150
Olio extravergine di oliva	g	5
Pepe	g	q.b.
Aglio	g	q.b.
Rosmarino	g	q.b.
Sale	g	q.b.

CONTORNO: INSALATA MISTA

INGREDIENTI	U.M.	FEMMINE ANNI 15-21
Lattuga	g	40
Carote	g	20
Pomodori da insalata	g	10
Finocchi	g	10
Olio extravergine di oliva	g	5
Sale	g	q.b.

PANE	g	80
FRUTTA DI STAGIONE	g	200

PRIMO PIATTO: SPAGHETTI CON CAPPERI E OLIVE NERE

INGREDIENTI	U.M.	FEMMINE ANNI 15-21
Pasta di semola "spaghetti"	g	80
Pomodori pelati	g	60
Olive nere	g	20
Capperi	g	5
Olio extravergine di oliva	g	5
Peperoncino	g	q.b.
Sale	g	q.b.

SECONDO PIATTO: FORMAGGIO DA TAVOLA

INGREDIENTI	U.M.	FEMMINE ANNI 15-21
Formaggio tipo caciotta	g	50

CONTORNO: SPINACI AL BURRO

INGREDIENTI	U.M.	FEMMINE ANNI 15-21
Spinaci	g	200
Burro	g	5
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5
Sale	g	q.b.

PANE	g	80
FRUTTA DI STAGIONE	g	200

PRIMO PIATTO: TAGLIATELLE AL RAGU'

INGREDIENTI	U.M.	FEMMINE ANNI 15-21
Pasta all'uovo secca "tagliatelle"	g	80
Pomodori pelati	g	60
Carne di bovino adulto macinata	g	20
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5
Olio extravergine di oliva	g	5
Carote	g	q.b.
Cipolla	g	q.b.
Sedano	g	q.b.
Sale	g	q.b.

SECONDO PIATTO: PETTO DI TACCHINO

INGREDIENTI	U.M.	FEMMINE ANNI 15-21
Petto di tacchino	g	110
Olio extravergine di oliva	g	5
Succo di limone	g	q.b.
Pepe	g	q.b.
Sale	g	q.b.

CONTORNO: INSALATA VERDE

INGREDIENTI	U.M.	FEMMINE ANNI 15-21
Insalata verde	g	80
Olio extravergine di oliva	g	5
Aceto o succo di limone	g	q.b.
Sale	g	q.b.

PANE	g	80
FRUTTA DI STAGIONE	g	200

PRIMO PIATTO: MINESTRA DI PISELLI ALLA TOSCANA

INGREDIENTI	U.M.	FEMMINE ANNI 15-21
Piselli surgelati	g	60
Pomodori pelati	g	20
Carote, sedano	g	10
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5
Olio extravergine di oliva	g	5
Prezzemolo	g	q.b.
Cipolla	g	q.b.
Sale	g	q.b.

SECONDO PIATTO: FETTINA DI MAIALE AROMATIZZATA

INGREDIENTI	U.M.	FEMMINE ANNI 15-21
Carne di maiale "arista"	g	110
Olio extravergine di oliva	g	5
Aglio	g	q.b.
Salvia	g	q.b.
Rosmarino	g	q.b.
Pepe	g	q.b.
Sale	g	q.b.

CONTORNO: BROCCOLI ALL'OLIO

INGREDIENTI	U.M.	FEMMINE ANNI 15-21
Broccoli	g	150
Olio extravergine di oliva	g	5
Sale	g	q.b.

PANE	g	80
FRUTTA DI STAGIONE	g	200

PRIMO PIATTO: RISO TONNATO

INGREDIENTI	U.M.	FEMMINE ANNI 15-21
Riso parboiled	g	80
Tonno sott'olio	g	60
Olio extravergine di oliva	g	5
Acciughe sott'olio	g	5
Prezzemolo tritato	g	q.b.
Sale	g	q.b.

SECONDO PIATTO: HAMBURGER AL FORMAGGIO

INGREDIENTI	U.M.	FEMMINE ANNI 15-21
Carne di bovino adulto macinata	g	110
Sottilette	g	n.l
Olio extravergine di oliva	g	5
Pepe	g	q.b.
Sale	g	q.b.

CONTORNO: PATATE FRITTE

INGREDIENTI	U.M.	FEMMINE ANNI 15-21
Patate	g	100
Olio di semi arachide o girasole	g	20
Sale	g	q.b.

PANE	g	80
FRUTTA DI STAGIONE	g	200

PRIMO PIATTO: MINESTRA DI PASTA E PATATE

INGREDIENTI	U.M.	FEMMINE ANNI 15-21
Pasta di semola corta	g	40
Patate	g	60
Olio extravergine di oliva	g	5
Cipolla	g	q.b.
Sedano	g	q.b.
Sale	g	q.b.

SECONDO PIATTO: TONNO SOTT'OLIO

INGREDIENTI	U.M.	FEMMINE ANNI 15-21
Tonno sott'olio	g	80
Cipolla	g	q.b.
Succo di limone	g	q.b.

CONTORNO: INSALATA VERDE

INGREDIENTI	U.M.	FEMMINE ANNI 15-21
Insalata verde	g	80
Olio extravergine di oliva	g	5
Aceto o succo di limone	g	q.b.
Sale	g	q.b.

PANE	g	80
FRUTTA DI STAGIONE	g	200

PRIMO PIATTO: TRENETTE AL PESTO

INGREDIENTI	U.M.	FEMMINE ANNI 15-21
Pasta di semola "trenette"	g	80
Pesto	g	10
Sale	g	q.b.

SECONDO PIATTO: PALOMBO AL FORNO

INGREDIENTI	U.M.	FEMMINE ANNI 15-21
Palombo in trince surgelato	g	160
Olio extravergine di oliva	g	5
Farina	g	5
Succo di limone	g	q.b.
Prezzemolo	g	q.b.
Aglione	g	q.b.
Sale	g	q.b.

CONTORNO: FAGIOLI IN INSALATA

INGREDIENTI	U.M.	FEMMINE ANNI 15-21
Fagioli secchi	g	30
Olio extravergine di oliva	g	5
Cipolla	g	q.b.
Sale	g	q.b.

PANE	g	80
FRUTTA DI STAGIONE	g	200

PRIMO PIATTO: FARFALLE AL PROSCIUTTO

INGREDIENTI	U.M.	FEMMINE ANNI 15-21
Pasta di semola "farfalle"	g	80
Prosciutto cotto	g	20
Latte intero	g	20
Burro	g	5
Farina	g	5
Olio extravergine di oliva	g	5
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5
Cipolla	g	q.b.
Sale	g	q.b.

SECONDO PIATTO: PROSCIUTTO COTTO

INGREDIENTI	U.M.	FEMMINE ANNI 15-21
Prosciutto cotto	g	60

CONTORNO: BROCCOLI ALL'OLIO

INGREDIENTI	U.M.	FEMMINE ANNI 15-21
Broccoli	g	150
Olio extravergine di oliva	g	5
Sale	g	q.b.

PANE	g	80
FRUTTA DI STAGIONE	g	200

PRIMO PIATTO: RISOTTO ALLA MILANESE

INGREDIENTI	U.M.	FEMMINE ANNI 15-21
Riso parboiled	g	80
Zafferano	g	1 bustina/5
Burro	g	5
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5
Cipolla	g	q.b.
Vino bianco	ml	q.b.
Brodo di dado	g	q.b.
Sale	g	q.b.

SECONDO PIATTO: SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

INGREDIENTI	U.M.	FEMMINE ANNI 15-21
Carne di bovino adulto	g	110
Prosciutto crudo	g	20
Burro	g	5
Salvia	g	q.b.
Sale	g	q.b.

CONTORNO: CAVOLFIORE GRATINATO

INGREDIENTI	U.M.	FEMMINE ANNI 15-21
Cavolfiore	g	150
Latte intero	ml	10
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5
Burro	g	5
Farina	g	q.b.
Sale	g	q.b.

PANE	g	80
FRUTTA DI STAGIONE	g	200

PRIMO PIATTO: SPAGHETTI ALLA CAMPAGNOLA

INGREDIENTI	U.M.	FEMMINE ANNI 15-21
Pasta di semola "spaghetti"	g	80
Pomodori pelati	g	60
Carne di bovino adulto macinata	g	20
Salsiccia di suino fresca	g	10
Burro	g	5
Olio extravergine di oliva	g	5
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5
Cipolla, carote, sedano	g	q.b.
Sale	g	q.b.

SECONDO PIATTO: FRITTATA DI CIPOLLE

INGREDIENTI	U.M.	FEMMINE ANNI 15-21
Uova	g	120 (n.2)
Cipolla	g	40
Olio extravergine di oliva	g	5
Prezzemolo	g	q.b.
Pepe	g	q.b.
Sale	g	q.b.

CONTORNO: CAROTE AL LIMONE

INGREDIENTI	U.M.	FEMMINE ANNI 15-21
Carote	g	150
Olio extravergine di oliva	g	5
Succo di limone	g	q.b.
Sale	g	q.b.

PANE	g	80
FRUTTA DI STAGIONE	g	200

PRIMO PIATTO: GNOCCHI ALLA ROMANA

INGREDIENTI	U.M.	FEMMINE ANNI 15-21
Gnocchi di semolino confezionati oppure:	g	180
Semolino	g	30
Latte intero	g	150
Tuorlo d'uovo	g	5 (1/5)
Parmigiano reggiano grattugiato	g	10
Burro	g	5
Salvia	g	q.b.
Sale	g	q.b.

SECONDO PIATTO: ROLLE' DI TACCHINO

INGREDIENTI	U.M.	FEMMINE ANNI 15-21
Carne di tacchino	g	110
Prosciutto cotto a dadini	g	10
Carne di bovino adulto macinata	g	10
Salsiccia di suino fresca	g	5
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5
Cipolla, carote, prezzemolo, basilico	g	5
Olio extravergine di oliva	g	5
Uovo	g	q.b.
Pepe, noce moscata	g	q.b.
Sale		q.b.

CONTORNO: BIETA ALL'AGRO

INGREDIENTI	U.M.	FEMMINE ANNI 15-21
Bieta	g	200
Olio extravergine di oliva	g	5
Aceto	g	q.b.
Succo di limone	g	q.b.
Sale	g	q.b.

PANE	g	80
FRUTTA DI STAGIONE	g	200

PRIMO PIATTO: MINESTRONE CON RISO

INGREDIENTI	U.M.	FEMMINE ANNI 15-21
Riso parboiled	g	40
Verdure miste: cipolla, sedano, basilico, prezzemolo, verza, carote	g	100
Patate	g	60
Pomodori pelati	g	20
Fagioli secchi	g	10
Olio extravergine di oliva	g	5
Sale	g	q.b.

SECONDO PIATTO: LATTICINI

INGREDIENTI	U.M.	FEMMINE ANNI 15-21
Mozzarella di vacca	g	80

CONTORNO: PATATE DORATE

INGREDIENTI	U.M.	FEMMINE ANNI 15-21
Patate	g	100
Burro	g	5
Rosmarino	g	q.b.
Sale	g	q.b.

PANE	g	80
FRUTTA DI STAGIONE	g	200

PRIMO PIATTO: BUCATINI ALL'AMATRICIANA

INGREDIENTI	U.M.	FEMMINE ANNI 15-21
Pasta di semola "bucatini"	g	80
Pomodori pelati	g	60
Pancetta tesa	g	10
Olio extravergine di oliva	g	5
Pecorino	g	5
Cipolla	g	q.b.
Peperoncino	g	q.b.
Sale	g	q.b.

SECONDO PIATTO: MERLUZZO AL LIMONE

INGREDIENTI	U.M.	FEMMINE ANNI 15-21
Merluzzo surgelato	g	160
Limone a fette	g	10
Burro	g	5
Pangrattato	g	5
Prezzemolo tritato	g	q.b.
Cipolla	g	q.b.
Pepe	g	q.b.
Sale	g	q.b.

CONTORNO: ZUCCHINE ALL'ORIGANO

INGREDIENTI	U.M.	FEMMINE ANNI 15-21
Zucchine	g	150
Olio extravergine di oliva	g	5
Origano	g	q.b.
Aglione	g	q.b.
Sale	g	q.b.

PANE	g	80
FRUTTA DI STAGIONE	g	200

PRIMO PIATTO: RISOTTO CON ZUCCHINE

INGREDIENTI	U.M.	FEMMINE ANNI 15-21
Riso parboiled	g	80
Zucchine	g	60
Olio extravergine di oliva	g	5
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5
Cipolla	g	q.b.
Prezzemolo	g	q.b.
Sale	g	q.b.

SECONDO PIATTO: PICCATINA AL LIMONE

INGREDIENTI	U.M.	FEMMINE ANNI 15-21
Carne di bovino adulto	g	110
Burro	g	5
Olio extravergine di oliva	g	5
Succo di limone	g	q.b.
Farina	g	q.b.
Sale	g	q.b.

CONTORNO: INSALATA VERDE

INGREDIENTI	U.M.	FEMMINE ANNI 15-21
Insalata verde	g	80
Olio extravergine di oliva	g	5
Aceto o succo di limone	g	q.b.
Sale	g	q.b.

PANE	g	80
FRUTTA DI STAGIONE	g	200

PRIMO PIATTO: MINESTRA DI RISO E PISELLI

INGREDIENTI	U.M.	FEMMINE ANNI 15-21
Riso parboiled	g	40
Piselli surgelati	g	40
Pomodori pelati	g	20
Olio extravergine di oliva	g	5
Cipolla	g	q.b.
Sale	g	q.b.

SECONDO PIATTO: BRASATO

INGREDIENTI	U.M.	FEMMINE ANNI 15-21
Carne di bovino adulto	g	120
Vino rosso	ml	10
Cipolla, carote	g	10
Olio extravergine di oliva	g	5
Sedano, alloro	g	q.b.
Farina	g	q.b.
Pepe	g	q.b.
Sale	g	q.b.

CONTORNO: CICORIA STRASCINATA

INGREDIENTI	U.M.	FEMMINE ANNI 15-21
Cicoria	g	200
Olio extravergine di oliva	g	5
Aglione	g	q.b.
Sale	g	q.b.

PANE	g	80
FRUTTA DI STAGIONE	g	200

PRIMO PIATTO: PENNETTE AGLIO OLIO E ACCIUGHE

INGREDIENTI	U.M.	FEMMINE ANNI 15-21
Pasta di semola "pennette"	g	80
Acciughe sott'olio	g	20
Olio extravergine di oliva	g	5
Aglione	g	q.b.
Sale	g	q.b.

SECONDO PIATTO: PROSCIUTTO CRUDO

INGREDIENTI	U.M.	FEMMINE ANNI 15-21
Prosciutto crudo	g	60

CONTORNO: FINOCCHI IN INSALATA

INGREDIENTI	U.M.	FEMMINE ANNI 15-21
Finocchi	g	150
Olio extravergine di oliva	g	5
Aceto	g	q.b.
Pepe	g	q.b.
Sale	g	q.b.

PANE	g	80
FRUTTA DI STAGIONE	g	200

PRIMO PIATTO: TORTELLINI ALLA CREMA ROSA

INGREDIENTI	U.M.	FEMMINE ANNI 15-21
Tortellini secchi	g	80
Pomodori maturi	g	40
Panna da cucina	ml	10
Parmigiano reggiano grattugiato	g	5
Basilico	g	q.b.
Rosmarino	g	q.b.
Sale	g	q.b.

SECONDO PIATTO: BRACIOLA DI MAIALE

INGREDIENTI	U.M.	FEMMINE ANNI 15-21
Bistecca di maiale senza osso	g	130
Olio extravergine di oliva	g	5
Pepe	g	q.b.
Sale	g	q.b.

CONTORNO: FUNGHI TRIFOLATI

INGREDIENTI	U.M.	FEMMINE ANNI 15-21
Funghi coltivati	g	200
Olio extravergine di oliva	g	5
Aglione	g	q.b.
Prezzemolo	g	q.b.
Sale	g	q.b.

PANE	g	80
FRUTTA DI STAGIONE	g	200