

**Gara per l'affidamento del “servizio di ristorazione collettiva” a ridotto impatto ambientale
- ai sensi dell’art. 34 del D.lgs. 18 aprile 2016, n. 50, integrando i criteri di sostenibilità
ambientale con l'applicazione dei CAM (D.M. n. 65 del 10 marzo 2020) - nelle mense
obbligatorie di servizio per il personale della Polizia Penitenziaria nelle sedi degli Istituti
Penitenziari della circoscrizione territoriale del Provveditorato Regionale della
Amministrazione Penitenziaria per la Campania - Napoli.**

Lotto 1 - CIG **9883311E3C**

Lotto 2 - CIG **988707613A**

Lotto 3 - CIG **9887129CF3**

Allegato 2 al capitolato

Specifiche tecniche relative alla struttura e alla composizione dei pasti

Sommario

1. Tipologia dei pasti
2. Struttura del Menù
3. Opzioni nella scelta dei Menù
4. Tipi di menù previsti
 - 4.1. Menù base, Dieta ordinaria
 - 4.2. Integrazione del Vitto
5. 5 “Elaborazione del menù”
 - 5.1. Frequenza di inserimento delle preparazioni gastronomiche
 - 5.2. Elenco delle preparazioni gastronomiche e relative grammature
 - 5.2.1. Elenco per portata e categoria
 - 5.2.2. Elenco delle grammature per preparazioni gastronomiche
6. Variazioni in peso degli alimenti con la cottura
7. Esempi di menù

Struttura del menù - Menù a struttura variabile

1. Tipologia dei pasti

I pasti che l’Amministrazione Contraente potrà richiedere sono:

- Colazione
- Pranzo
- Cena

2. Struttura del Menù

La struttura del menù è variabile, pertanto dà la possibilità all’utente di scegliere, per ciascuna portata, tra più preparazioni gastronomiche tra loro equivalenti.

La struttura del menù prevede:

a) Per la Colazione

- Tre bevande
- Una confezione di prodotti da forno, oppure in alternativa pane e marmellata

b) Per il Pranzo

- Tre primi piatti e alternative (*)
- Due secondi piatti e alternative (*)
- Due contorni e alternative (*)
- Due Piatti Unici (*)
- Due frutta (o dessert o dolci)
- Pane
- Acqua

c) Per la Cena

- Due primi piatti e alternative (*)
- Due secondi piatti e alternative (*)
- Due contorni e alternative (*)
- Due Piatti Unici (*)
- Due frutta (o dessert)
- Pane
- Acqua

(*) Le preparazioni gastronomiche previste come "alternative" per la composizione del pasto possono considerarsi in alternativa alla singola portata o in alcuni casi in alternativa a due portate (es. Piatti Unici).

Le alternative al primo piatto possono essere:

- Frutta o dessert
- contorno
- prep. di salumi (porz. ridotta)
- prep. di formaggi (porz. ridotta)

Le alternative al secondo piatto possono essere:

- n. 2 contorni

Le alternative al contorno possono essere:

- frutta

Le alternative al primo piatto + secondo piatto possono essere:

- Piatto unico a base di Cereali + prodotti di origine animale

Le alternative al secondo piatto + contorno possono essere:

- Piatto unico a base di Verdure + prodotti di origine animale

In linea con i pertinenti criteri ambientali minimi del servizio di ristorazione collettiva per gli uffici, università, caserme - D.M. 10 marzo 2020, lett. D) -, i menù predisposti garantiscono l'offerta di dieta mediterranea, seguendo i principi indicati nella dieta mediterranea -linea guida per la promozione di uno stile di vita e di una cultura favorevole allo sviluppo sostenibile di cui al documento UNI - Pdr25-2016 e inoltre:

▪ **Prevedono almeno un piatto vegetariano, ovvero contenente anche proteine vegetali, al giorno;**

▪ **Prevedono un pasto esclusivamente "vegetariano" per un minimo di una volta ogni due settimane, con ricette di piatti a base di proteine vegetali, e/o piatti misti freddi, anche talora utilizzando combinazioni di ortaggi crudi di specie generalmente somministrate cotte (ortaggi a fiore, zucchine, peperoni etc.).**

I menù sono predisposti, per l'appunto, su base stagionale con materie prime conformi alle caratteristiche descritte nei citati criteri ambientali e di cui al par. 8.3 del Capitolato.

3. Opzioni nella scelta dei Menù

Per ogni pasto l'utente ha diritto a:

a) Pasti interi

Colazione:

- Tre bevande (Caffè o Latte con Caffè o orzo; tè)
- Una confezione di prodotti da forno, oppure in alternativa pane e marmellata

Pranzo e Cena:

- una porzione di primo(*)
- una porzione di secondo(*)
- una porzione di contorno(*)
- una porzione di frutta
- una porzione di pane
- una porzione di acqua

(*) Nella Tabella 4 sono riportate le categorie di preparazioni gastronomiche previste anche come "alternative", tra cui i Piatti Unici.

Tabella 4: Possibilità alternative per la composizione del pasto

L'utente ha diritto di scegliere la composizione del proprio pasto secondo più combinazioni equivalenti tra loro (pasti equivalenti). Le preparazioni gastronomiche previste come "alternative" per la composizione del pasto possono considerarsi in alternativa alla singola portata o in alcuni casi in alternativa a due portate così come indicato nella tabella seguente(*):

Composizione diriferimento del pasto intero	Alternative per la composizione dei pasti equivalenti interi		
	1^ Possibilità	2^ Possibilità	3^ Possibilità
Primo piatto	Piatto unico a base di Cereali + prodotti di origine animale	Primo piatto	Alternativa a scelta tra: - frutta o dessert - contorno - preparazione di salumi (porz. ridotta) - preparazione di formaggi (porz. ridotta)
Secondo piatto		Piatto unico a base di Verdure + prodotti di origine animale	Alternativa a scelta tra: - due contorni
Contorno	Contorno o frutta		Contorno o frutta
Frutta o dolce o dessert	Frutta o dolce o dessert	Frutta o dolce o dessert	Frutta o dolce o dessert
Pane o grissini	Pane o grissini	Pane o grissini	Pane o grissini
Acqua	Acqua	Acqua	Acqua

(*) Nella tabella prendendo a riferimento la colonna composizione di riferimento del pasto, per ciascuna portata o per più portate (primo e secondo o secondo e contorno), sono riportate, nelle altre 3 colonne, le alternative così come rappresentate nella nota al capitolo 2 precedente ("struttura del menù").

b) Pasti da ricorrenza

Il Fornitore deve garantire, senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione contraente ed in occasione delle seguenti ricorrenze: Capodanno, Epifania, Pasqua, Celebrazione della Liberazione d'Italia del 25 aprile, Celebrazione della festa dei Lavoratori del 1° maggio, Celebrazione della fondazione della Repubblica Italiana del 2 giugno, festività del ferragosto, ricorrenza del Santo Patrono del Corpo di Polizia Penitenziaria del 30 giugno e Natale, l'integrazione dei pasti con, indicativamente, le seguenti preparazioni gastronomiche:

- **Antipasto**
- **Dolce**

Quindi la composizione del menù per il pranzo, in tali circostanze, deve comprendere:

- **Antipasto (integrazione)**
- Primo piatto
- Secondo piatto
- Contorno
- Frutta
- **Dolce (integrazione)**
- Acqua
- Pane

Le preparazioni gastronomiche proposte dal Fornitore per tali menù devono essere in armonia con le ricorrenze.

Per quanto concerne l'antipasto, esso può orientativamente essere costituito da: salumi misti affettati per un totale di g 50 + olive, prodotti sott'aceto/sott'olio, per un totale di g 40.

c) "Cestini" sostitutivi del pasto (pranzo o cena)

Il Fornitore deve garantire, senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione Contraente la preparazione di "Cestini" alternativi al pasto previsto, la cui composizione è indicativamente la seguente:

- n. 1 panino imbottito con carne e verdura (insalata o pomodori) (pane g 50, Hamburger o arrosto o cotoletta di pollo g 80, 2 foglie di insalata o pomodoro a fette)
- n. 1 panino con salume affettato e formaggio o con frittata di uova e formaggio (pane g 50, salume g 50 e formaggio g.50 o frittata con 1 uovo e formaggio g.50)
- n. 2 frutti di stagione (g 180 -200 cad)
- n. 1 dolce (tipo D.3)
- n. 1 acqua minerale confezionata

4. Tipi di menù previsti

Per utenti del Servizio, sono previsti i seguenti tipi di menù:

4.1. Menù base, Dieta ordinaria

Il Fornitore elaborerà il menù base con le eventuali alternative facendo riferimento alle necessità nutrizionali relative alla classe di utenza con attività fisica leggera secondo le frequenze di inserimento delle preparazioni gastronomiche di cui al successivo capitolo 5 "Elaborazione del menù" lett. a) "Frequenza di inserimento delle preparazioni gastronomiche" e delle grammature previste per ciascuna preparazione gastronomica riportate alla successiva lett. b) "Elenco delle preparazioni gastronomiche equivalenti e relative grammature". Potranno essere richiesti dall'Amministrazione pasti per diete speciali.

4.2. Integrazione del Vitto

Possono essere richieste dall'Amministrazione Contraente, grammature superiori a quelle standard, per soddisfare richieste energetiche superiori pari ad un aumento percentuale del 15%, secondo quanto previsto al paragrafo 8.2.2.

5. Elaborazione del menù

Il Fornitore per l'elaborazione del menù dovrà utilizzare le portate, preparazioni gastronomiche e le frequenze previste per ciascuna categoria e per ciascuna portata, nonché le grammature delle singole preparazioni gastronomiche.

Se non a seguito di specifico accordo con l'Amministrazione Contraente, escludendo le preparazioni dei gruppi P4, P5, P6, P7, S5, S6, S7, D, F, G, una stessa preparazione non può ripetersi più di due volte a settimana in ogni tipo di pasto (pranzo/cena), e non più di una volta al giorno laddove sia prevista la distribuzione sia del pranzo che della cena.

5.1. Frequenza di inserimento delle preparazioni gastronomiche

Le frequenze sotto riportate fanno riferimento allo svolgimento del servizio per 7 giorni settimanali e

per le 4 settimane mensili; sono riferite ai menù estivi ed invernali.

Tabella 5: Frequenze relative alla Colazione

Codice	Preparazioni gastronomiche	N° volte/ 4 settimane/ 7 gg settimanali
L	Colazione:	
L.1	Bevande calde	28
L.2	Prodotti da forno e marmellate	28

Tabella 6: Frequenze relative al Pranzo

Codici	Preparazioni gastronomiche	N° volte/ 4 settimane/ 7 gg settimanali
P	Primi Piatti:	
P.1	Preparazioni a base di paste speciali	8
P.2	Preparazioni asciutte condite	20
P.3	Preparazioni in brodo	28
P.4	Preparazioni asciutte in bianco	28
P.5	Preparazioni al pomodoro	28
P.6	Preparazioni a base di formaggi	28
P.7	Preparazioni a base di salumi	28
S	Secondi Piatti:	
S.1	Preparazioni a base di carni rosse	16
S.2	Preparazioni a base di carne di vitello	2
S.3	Preparazioni a base di carni bianche	18
S.4	Preparazioni a base di pesci/molluschi	8
S.5	Preparazioni a base di uova e/o formaggi e/o verdure	12
S.6	Preparazione a base di formaggi	12
S.7	Preparazioni a base di salumi	16
C	Contorni:	
C.1	Contorni crudi	28
C.2	Contorni cotti	28
U	Piatti unici	
U.1	Piatti unici a base di cereali e alimenti di origine animale	28
U.2	Piatti unici a base di verdure e alimenti di origine animale	28
D	Frutta/ dolci/ dessert	
D.1	Frutta fresca di stagione	24
D.2	Preparazioni a base di frutta	4
D.3	Dessert o dolce	28
F	Pane o grissini	
F.1	Pane	28
F.2	Grissini	28
G	Bevande	
G.1	Bevande	28

Tabella 7: Frequenze relative alla Cena

Codici	Preparazioni gastronomiche	N° volte/ 4 settimane/ 7 gg settimanali
P	Primi Piatti:	
P.1	Preparazioni a base di paste speciali	2
P.2	Preparazioni asciutte condite	18
P.3	Preparazioni in brodo	8
P.4	Preparazioni asciutte in bianco	28
P.5	Preparazioni al pomodoro	28
P.6	Preparazioni a base di formaggi	28
P.7	Preparazioni a base di salumi	28
S	Secondi Piatti:	
S.1	Preparazioni a base di carni rosse	12
S.2	Preparazioni a base di carne di vitello	2
S.3	Preparazioni a base di carni bianche	10
S.4	Preparazioni a base di pesci/molluschi	4
S.5	Preparazioni a base di uova e/o formaggi e/o verdure	8
S.6	Preparazione a base di formaggi	12
S.7	Preparazioni a base di salumi	8
C	Contorni:	
C.1	Contorni crudi	21
C.2	Contorni cotti	35
U	Piatti unici	
U.1	Piatti unici a base di cereali e alimenti di origine animale	28
U.2	Piatti unici a base di verdure e alimenti di origine animale	28
D	Frutta/ dolci/ dessert	
D.1	Frutta fresca di stagione	24
D.2	Preparazioni a base di frutta	4
D.3	Dessert o dolce	28
F	Pane o grissini	
F.1	Pane	28
F.2	Grissini	28
G	Bevande	
G.1	Bevande	28

5.2. Elenco delle preparazioni gastronomiche equivalenti e relative grammature

Di seguito si riporta l'elenco tipo delle preparazioni gastronomiche per adulti e le relative grammature suddivise per portata e per categoria, da utilizzarsi indicativamente per l'elaborazione dei menù:

5.2.1. Elenco per portata e categoria:

PRIMI PIATTI

P.1 Preparazioni a base di paste speciali:

- P.1.1 Cannelloni di magro
- P.1.2 Lasagne al forno
- P.1.3 Gnocchi di patate al ragù
- P.1.4 Gnocchi alla Romana
- P.1.5 Ravioli di magro al pomodoro
- P.1.6 Ravioli di magro burro e salvia

P.2 Preparazioni asciutte condite:

- P.2.1 Conchiglie pomodoro e ricotta

- P.2.2 Risotto primavera
- P.2.3 Risotto con cuori di carciofo
- P.2.4 Risotto alla marinara
- P.2.5 Risotto alla parmigiana
- P.2.6 Risotto allo zafferano
- P.2.7 Risotto agli asparagi
- P.2.8 Risotto con funghi
- P.2.9 Risotto alla campagnola
- P.2.10 Risotto al radicchio (alla trevigiana)
- P.2.11 Insalata di riso
- P.2.12 Linguine all'amatriciana
- P.2.13 Linguine al salmone
- P.2.14 Maccheroni alla carrettiera
- P.2.15 Maccheroni alla ricotta
- P.2.16 Maccheroni al sugo di verdure
- P.2.17 Maccheroni al sugo di cavolfiore
- P.2.18 Maccheroni al ragù gratinati
- P.2.19 Mezze penne prosciutto e piselli
- P.2.20 Fusilli al pesto
- P.2.21 Fusilli con broccoli
- P.2.22 Fusilli al pesto, fagiolini, patate
- P.2.23 Penne all'arrabbiata
- P.2.24 Pennette alla sorrentina
- P.2.25 Pennette alle olive
- P.2.26 Pennette alle zucchine
- P.2.27 Penne alle vongole
- P.2.28 Pasta ai finocchi
- P.2.29 Farfalle tonno e piselli
- P.2.30 Farfalle alle melanzane
- P.2.31 Farfalle alle zucchine
- P.2.32 Pasta alla siracusana con acciughe
- P.2.33 Sedanini al pomodoro e olive
- P.2.34 Sedanini al formaggio
- P.2.35 Linguine/farfalle al ragù
- P.2.36 Tagliatelle al ragù
- P.2.37 Tagliatelle al pomodoro
- P.2.38 Gnocchetti sardi pomodoro e pecorino
- P.2.39 Orecchiette/gnocchetti sardi al ragù
- P.2.40 Orecchiette pomodoro e basilico
- P.2.41 Spaghetti alla carbonara
- P.2.42 Spaghetti aglio olio e peperoncino
- P.2.43 Sformato di riso
- P.2.44 Polenta
- P.2.45 Pizza margherita (1 trancio)
- P.2.46 Pizza con prosciutto cotto (1 trancio)
- P.2.47 Pizza con funghi (1 trancio)
- P.2.48 Pizza napoletana (1 trancio)

P.3 Preparazioni in brodo (minestrone, zuppe, pasta ripiena in brodo, ecc)

- P.3.1 Cappelletti/tortellini in brodo
- P.3.2 Passatelli in brodo
- P.3.3 Minestra di asparagi
- P.3.4 Minestra d'orzo con riso
- P.3.5 Minestra di farro con riso
- P.3.6 Minestra di farro
- P.3.7 Minestra di lenticchie
- P.3.8 Minestra di verdure con maltagliati

- P.3.9 Minestra verde estiva con riso
- P.3.10 Minestrone alla milanese
- P.3.12 Minestrone alla napoletana
- P.3.13 Minestrone alla genovese
- P.3.14 Minestrone con pasta
- P.3.15 Zuppa di verdure con crostini
- P.3.16 Zuppa di verdure con orzo
- P.3.17 Vellutata di piselli
- P.3.18 Vellutata di carciofi
- P.3.19 Passato di verdure con crostini
- P.3.20 Riso e piselli
- P.3.21 Ravioli in brodo
- P.3.22 Pastina in brodo di carne
- P.3.23 Semolino in brodo vegetale

P.4 Preparazioni asciutte in bianco

- P.4.1 Riso in bianco
- P.4.2 Pasta in bianco

P.5 Preparazioni al pomodoro

- P.5.1 Pasta al pomodoro
- P.5.2 Riso al pomodoro

P.6 Preparazioni a base di formaggi (porzione ridotta)

- P.6.1 Mozzarella
- P.6.2 Caprino
- P.6.3 Crescenza
- P.6.4 Certosino
- P.6.5 Provolone
- P.6.6 Fontina
- P.6.7 Caciotta
- P.6.8 Taleggio
- P.6.9 Pecorino
- P.6.10 Quattroformaggio
- P.6.11 Emmenthal
- P.6.12 Ricotta
- P.6.13 Brie
- P.6.14 Asiago

P.7 Preparazioni a base di salumi (porzione ridotta)

- P.7.1 Prosciutto crudo
- P.7.2 Prosciutto cotto
- P.7.3 Prosciutto di Praga
- P.7.4 Coppa
- P.7.5 Salame crudo
- P.7.6 Speck
- P.7.7 Bresaola
- P.7.8 Mortadella

SECONDI PIATTI

S.1 Preparazioni a base di carni rosse

- S.1.1 Roast – beef all'inglese
- S.1.2 Bollito di manzo in salsa verde
- S.1.3 Bollito misto in salsa verde
- S.1.4 Brasato di manzo

- S.1.5 Involtini con verdure
- S.1.6 Insalata viennese con manzo
- S.1.7 Scaloppine di manzo alla pizzaiola
- S.1.8 Arrosto di manzo
- S.1.9 Hamburger al forno
- S.1.10 Polpettine al forno
- S.1.11 Polpettone ripieno in salsa di funghi
- S.1.12 Bistecca di manzo ai ferri
- S.1.13 Cotechino

S.2 Preparazioni a base di carne di vitello

- S.2.1 Paillard di vitello ai ferri
- S.2.2 Arrosto di vitello
- S.2.3 Spezzatino di vitello
- S.2.4 Bocconcini di vitello
- S.2.5 Scaloppine di vitello ai carciofi
- S.2.6 Punta di vitello al forno

S.3 Preparazioni a base di carni bianche

- S.3.1 Petto di tacchino ai ferri
- S.3.2 Braciola di maiale ai ferri
- S.3.3 Fettina di lonza suina ai ferri
- S.3.4 Pollo al forno
- S.3.5 Pollo alla cacciatora
- S.3.6 Pollo alla diavola
- S.3.7 Petto di pollo agli aromi
- S.3.8 Petto di pollo al limone
- S.3.9 Cotoletta di pollo (petto di pollo dorato)
- S.3.10 Cotoletta di tacchino
- S.3.11 Arrotolato di tacchino
- S.3.12 Arrosto di tacchino
- S.3.13 Arrosto di lonza
- S.3.14 Petto di tacchino agli aromi
- S.3.15 Coniglio alla cacciatora
- S.3.16 Coniglio in umido
- S.3.17 Coniglio alle olive verdi e menta
- S.3.18 Scaloppine di lonza al vino bianco
- S.3.19 Scaloppine di lonza al marsala
- S.3.20 Scaloppine di pollo al limone
- S.3.21 Saltimbocca alla romana
- S.3.22 Spiedini di pollo/tacchino/suino
- S.3.23 Insalata di pollo e soia
- S.3.24 Pollo lessso

S.4 Preparazioni a base di pesci/molluschi

- S.4.1 Platessa alla mugnaia
- S.4.2 Platessa dorata al forno
- S.4.3 Filetti di merluzzo gratinati
- S.4.4 Filetti di nasello al forno
- S.4.5 Filetti di nasello al pomodoro
- S.4.6 Filetti di nasello alle olive
- S.4.7 Filetti di nasello ai peperoni
- S.4.8 Filetti di scorfano dorati
- S.4.9 Filetti di scorfano alla mediterranea
- S.4.10 Filetto di salmone al vapore
- S.4.11 Cernia in umido
- S.4.12 Seppioline in umido

- S.4.13 Trancio di spada al forno
- S.4.14 Trancio di merluzzo in umido
- S.4.15 Trancio di merluzzo olio e limone
- S.4.16 Trancio di merluzzo alla griglia
- S.4.17 Trota alle erbe
- S.4.18 Merluzzo al forno
- S.4.19 Merluzzo dorato
- S.4.20 Spiedini di pesce
- S.4.21 Baccalà in umido
- S.4.22 Baccalà alla napoletana

S.5 Preparazioni a base di uova e/o formaggi e/o verdure

- S.5.1 Pomodori ripieni
- S.5.2 Peperoni ripieni
- S.5.3 Zucchine ripiene
- S.5.4 Melanzane alla parmigiana
- S.5.5 Cotoletta di melanzana
- S.5.6 Frittata di prosciutto
- S.5.7 Frittata con carciofi
- S.5.8 Frittata con asparagi
- S.5.9 Frittata con spinaci
- S.5.10 Frittata alle zucchine
- S.5.11 Frittata di patate
- S.5.12 Frittata con germogli
- S.5.13 Frittata con gamberetti
- S.5.14 Omelette al formaggio
- S.5.15 Sformato di carciofi
- S.5.16 Sformato di ricotta
- S.5.17 Sformato di zucca
- S.5.18 Sformato alle erbette
- S.5.19 Strudel di spinaci e fontina
- S.5.20 Torta di spinaci
- S.5.21 Tortino alle zucchine
- S.5.22 Tortino di verdura
- S.5.23 Crocchette di riso
- S.5.24 Polpette di ricotta

S.6 Preparazioni a base di formaggi

- S.6.1 Mozzarella
- S.6.2 Caprino
- S.6.3 Crescenza
- S.6.4 Certosino
- S.6.5 Provolone
- S.6.6 Fontina
- S.6.7 Caciotta
- S.6.8 Taleggio
- S.6.9 Pecorino
- S.6.10 Quartirolo
- S.6.11 Emmenthal
- S.6.12 Ricotta
- S.6.13 Brie
- S.6.14 Asiago
- S.6.15 Insalata caprese

S.7 Preparazioni a base di salumi

- S.7.1 Prosciutto crudo e melone

- S.7.2 Prosciutto crudo
- S.7.3 Prosciutto cotto
- S.7.4 Prosciutto di Praga
- S.7.5 Coppa
- S.7.6 Salame crudo
- S.7.7 Speck
- S.7.8 Bresaola
- S.7.9 Mortadella

PIATTI UNICI

U.1 Piatti unici a base di cereali e alimenti di origine animale

- U.1.1 Gateau di riso
- U.1.2 Gulasch all'ungherese con polenta
- U.1.3 Brasato di manzo al vino con polenta
- U.1.4 Pollo alla cacciatora con polenta
- U.1.5 Spezzatino con riso
- U.1.6 Salamelle in umido con polenta
- U.1.7 Insalata di pollo e soia
- U.1.8 Crocchette di riso e verdure alla piastra
- U.1.9 Paella
- U.1.10 Riso al forno con zucchine
- U.1.11 Riso in insalata alla nizzarda
- U.1.12 Riso in salsa piccante
- U.1.13 Insalata di pasta
- U.1.14 Insalata di riso
- U.1.15 Arancini di riso e verdure alla piastra
- U.1.16 Insalata di pollo con riso
- U.1.17 Insalata fantasia con riso lessato
- U.1.18 Insalata allo speck con riso
- U.1.19 Pollo al curry con riso
- U.1.20 Pomodori ripieni con riso

U.2 Piatti unici a base di verdure e alimenti di origine animale

- U.2.1 Insalata di carne
- U.2.2 Arrosto ripieno freddo con patate
- U.2.3 Involtini di prosciutto con insalata russa e formaggio
- U.2.4 Carpaccio con rucola
- U.2.5 Carpaccio con carciofi
- U.2.6 Carpaccio con funghi champignons
- U.2.7 Mozzarella caprese con olive
- U.2.8 Torta di spinaci
- U.2.9 Insalata di patate fagiolini con aringhe
- U.2.10 Strudel di spinaci e prosciutto di praga
- U.2.11 Crostata di spinaci e ricotta
- U.2.12 Torta di zucchine
- U.2.13 Verdure miste con formaggio
- U.2.14 Torta ai carciofi
- U.2.15 Torta Pasqualina
- U.2.16 Vol-au-vent con spuma di prosciutto
- U.2.17 Pomodori ripieni alla nizzarda
- U.2.18 Pomodori ripieni con gamberetti
- U.2.19 Insalata al formaggio con crostoni
- U.2.20 Insalata parmigiana al formaggio e crostoni

- U.2.22 Tris formaggi con verdura alla piastra
- U.2.23 Piatto di salumi con verdura alla piastra
- U.2.24 Pesce ai ferri con verdure
- U.2.25 Carne ai ferri con verdure
- U.2.26 Braciole/nodini ai ferri con verdure
- U.2.27 Spiedini misti con verdure
- U.2.28 Hamburger ai ferri con verdure
- U.2.29 Scamorza ai ferri con verdure
- U.2.30 Wurstel con crauti

CONTORNI

C.1 Contorni crudi

- C.1.1 Insalata rossa
- C.1.2 Insalata verde
- C.1.3 Insalata verde e rossa
- C.1.4 Insalata verde e germogli
- C.1.5 Insalata verde e rucola
- C.1.6 Insalata verde e pomodori
- C.1.7 Insalata verde e ravanelli
- C.1.8 Insalata verde e carote filangè
- C.1.9 Insalata verde e cetrioli
- C.1.10 Insalata verde e olive
- C.1.11 Insalata verde pomodori e sedano
- C.1.12 Insalata di stagione
- C.1.13 Insalata mista
- C.1.14 Insalata di pomodori
- C.1.15 Insalata di pomodori e olive nere
- C.1.16 Insalata di pomodori e mais
- C.1.17 Insalata di pomodori e sedano
- C.1.18 Barbabietole all'olio
- C.1.19 Carote grattugiate
- C.1.20 Finocchi in insalata

C.2 Contorni cotti

- C.2.1 Insalata di fagiolini e patate
- C.2.2 Patate lessate o al vapore
- C.2.3 Patate arrosto
- C.2.4 Patate alla pizzaiola
- C.2.5 Spinaci lessati o al vapore
- C.2.6 Spinaci olio e limone
- C.2.7 Spinaci al burro
- C.2.8 Spinaci aglio e olio
- C.2.9 Bieta erbetta lessata o al vapore
- C.2.10 Bieta erbetta all'olio
- C.2.11 Bieta erbetta all'agro
- C.2.12 Bieta erbetta al burro
- C.2.13 Fagiolini lessati o al vapore
- C.2.14 Fagiolini all'olio
- C.2.15 Fagiolini al prezzemolo
- C.2.16 Fagiolini al pomodoro
- C.2.17 Piselli brasati
- C.2.18 Piselli al prosciutto cotto
- C.2.19 Piselli e carote al burro
- C.2.20 Zucchine lessate o al vapore
- C.2.21 Zucchine trifolate
- C.2.22 Zucchine gratinate
- C.2.23 Carote lessate o al vapore

- C.2.24 Carote al burro
- C.2.25 Carote brasate
- C.2.26 Carciofi in umido
- C.2.27 Cavolfiori lessati o al vapore
- C.2.28 Cavolfiori gratinati
- C.2.29 Broccoli lessati o al vapore
- C.2.30 Broccoli aglio e olio
- C.2.31 Melanzane al funghetto
- C.2.32 Funghi champignons trifolati
- C.2.33 Finocchi lessati o al vapore
- C.2.34 Finocchi al vino bianco
- C.2.35 Finocchi alla parmigiana
- C.2.36 Lenticchie stufate
- C.2.37 Lenticchie al pomodoro
- C.2.38 Coste lessate o al vapore
- C.2.39 Coste aglio e olio
- C.2.40 Coste al formaggio
- C.2.41 Coste al burro
- C.2.42 Catalogna lessata o al vapore
- C.2.43 Catalogna aglio e olio
- C.2.44 Cipolline lessate o al vapore
- C.2.45 Cipolline in agrodolce
- C.2.46 Verdure cotte miste
- C.2.47 Purea di patate

FRUTTA/ DOLCI/ DESSERT

- D.1 Frutta fresca di stagione**
 - D.1.1 Frutta fresca di stagione (assortimento di almeno tre tipi di frutta)
- D.2 Preparazioni a base di frutta**
 - D.2.1 Macedonia di frutta fresca di stagione
 - D.2.2 Frutta cotta al forno
 - D.2.3 Frutta sciroppata
- D.3 Dessert o Dolce**
 - D.3.1 Dessert al cucchiaio
 - D.3.2 Fetta di dolce

PANE O GRISSINI

- F.1 Pane**
 - F.1.1 Pane comune
- F.2 Grissini**
 - F.2.1 Grissini stirati all'acqua o conditi

- G.1 Bevande**
 - G.1.1 Acqua minerale naturale o gasata

COLAZIONE

- L.1 Bevande calde**
 - L.1.1 Caffè

- L.1.2 Latte con caffè o orzo
- L.1.3 The
- L.2 Prodotti da forno**
- L.2.1 Pane comune
- L.2.2 Marmellata monoporzione
- L.2.3 Brioche confezionata

CESTINO SOSTITUTIVO DEL PASTO

K.1 Cestino 1

- K.1.1 Panini imbottiti
- K.1.2 Frutti di stagione
- K.1.3 Dolce
- K.1.4 Acqua minerale naturale o gasata confezionata

5.2.2 Elenco delle grammature per preparazioni gastronomiche:

PRIMI PIATTI			
P.1	PREPARAZIONI A BASE DI PASTE SPECIALI		
P.1.1	Cannelloni di magro		
02.02.002	Pasta all'uovo (Cannelloni)	g	80
03.01.001	Pomodori pelati	g	25
12.09.004	Grana Padano	g	6
04.02.005	Fesa di Bovino Adulto refrigerata	g	30
07.02.005	Lonza di suino refrigerata	g	15
19.10.001	Prezzemolo	g	0,3
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	5
12.02.002	Latte parzialmente scremato UHT	ml	35
17.01.001	Farina bianca	g	3
20.03.005	Noce moscata	g	0,03
20.02.003	Sale	g	0,1
21.04.002	Burro	g	3
P.1.2	Lasagne al forno		
02.02.003	Pasta secca all'uovo (Lasagne)	g	80
03.01.001	Pomodori pelati	g	25
12.09.004	Grana Padano	g	10
04.02.005	Fesa di Bovino Adulto refrigerata	g	20
07.02.005	Lonza di suino refrigerata macinata	g	15
19.07.001	Carote fresche	g	4
19.08.005	Sedano fresco	g	3
19.04.002	Cipolla fresca	g	3
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	5
12.02.002	Latte parzialmente scremato UHT	ml	70
17.01.001	Farina bianca	g	6
20.03.005	Noce moscata	g	0,03
20.02.003	Sale	g	0,1
21.04.002	Burro	g	6
P.1.3	Gnocchi di patate al ragù		
02.04.001	Gnocchi di patate	g	200
12.09.004	Grana Padano	g	6
03.01.001	Pomodori pelati	g	20

04.02.005	Fesa di Bovino Adulto refrigerata	g	10
19.07.001	Carote fresche	g	4
19.08.005	Sedano fresco	g	3
19.04.002	Cipolla fresca	g	3
17.01.001	Farina bianca	g	3,5
37.01.001	Vino bianco secco	ml	0,5
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	5
20.02.003	Sale	g	0,03
20.03.005	Noce moscata	g	0,02
P.1.4	Gnocchi alla Romana		
02.04.005	Gnocchi di semolino	g	200
12.09.004	Grana Padano	g	7
21.04.002	Burro	g	15
19.10.003	Salvia	g	0,5
P.1.5	Ravioli di magro al pomodoro		
02.04.003	Ravioli di magro freschi	g	120
03.01.001	Pomodori pelati	g	60
12.09.004	Grana Padano	g	6
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
19.10.005	Basilico	g	1
20.02.003	Sale	g	0,1
P.1.6	Ravioli di magro burro e salvia		
02.04.003	Ravioli di magro freschi	g	120
12.09.004	Grana Padano	g	6
21.04.002	Burro	g	6
19.10.003	Salvia	g	0,5
20.02.003	Sale	g	0,1
P.2	PREPARAZIONI ASCIUTTE CONDITE		
P.2.1	Conchiglie pomodoro e ricotta		
02.01.004	Pasta di semola di g.d. (conchiglie)	g	80
12.12.001	Ricotta fresca	g	50
03.01.001	Pomodori pelati	g	40
19.04.002	Cipolla fresca	g	10
12.09.004	Grana Padano	g	6
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	5
20.02.003	Sale	g	0,1
19.10.005	Basilico	g	1
P.2.2	Risotto primavera		
02.03.004	Riso parboiled	g	80
35.01.029	Zucchine surgelate	g	30
35.01.007	Carote surgelate	g	30
35.01.026	Piselli surgelati	g	20
37.01.001	Vino bianco secco	ml	2
12.09.004	Grana Padano	g	6
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	5
19.04.002	Cipolla fresca	g	5
20.02.003	Sale	g	0,1
01.01.002	Prep. per brodo di carne	g	2
P.2.3	Risotto con cuori di carciofo		
02.03.004	Riso parboiled	g	80
35.01.005	Carciofi surgelati	g	30
37.01.001	Vino bianco secco	ml	2
12.09.004	Grana Padano	g	6

21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	5
19.10.001	Prezzemolo tritato	g	2
19.04.002	Cipolla fresca	g	8
19.04.001	Aglio	g	0,5
20.02.003	Sale	g	0,1
01.01.002	Prep. per brodo di carne	g	2
P.2.4	Risotto alla marinara		
02.03.004	Riso parboiled	g	80
33.01.019	Gamberetti cong.	g	10
33.01.007	Calamari cong.	g	20
33.01.026	Seppioline cong.	g	15
37.01.001	Vino bianco secco	ml	2
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	5
19.10.001	Prezzemolo	g	2
19.04.002	Cipolla fresca	g	8
19.04.001	Aglio		0,5
20.02.003	Sale	g	0,1
01.01.002	Prep. per brodo di carne	g	2
P.2.5	Risotto alla parmigiana		
02.03.004	Riso parboiled	g	80
12.09.004	Grana Padano	g	15
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	5
19.04.002	Cipolla fresca	g	4
37.01.001	Vino bianco secco	ml	1
20.02.003	Sale	g	0,1
01.01.002	Prep. per brodo di carne	g	2
P.2.6	Risotto allo zafferano		
02.03.004	Riso parboiled	g	80
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
12.09.004	Grana Padano	g	6
20.03.016	Zafferano	g	0,03
19.04.002	Cipolla fresca	g	15
37.01.001	Vino bianco secco	ml	1
20.02.003	Sale	g	0,1
01.01.002	Prep. per brodo di carne	g	2
P.2.7	Risotto agli asparagi		
02.03.004	Riso parboiled	g	80
35.01.001	Punte di asparagi surgelate	g	40
37.01.001	Vino bianco secco	ml	1
19.04.002	Cipolla fresca	g	10
12.09.004	Grana Padano	g	6
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	5
20.02.003	Sale	g	0,1
01.01.002	Prep. per brodo di carne	g	2
P.2.8	Risotto con funghi		
02.03.004	Riso parboiled	g	80
12.09.004	Grana Padano	g	6
30.01.008	Funghi porcini secchi	g	3
37.01.001	Vino bianco secco	g	10
20.02.003	Sale	g	0,1
01.01.002	Prep. per brodo di carne	g	2
P.2.9	Risotto alla campagnola		
02.03.004	Riso parboiled	g	80

19.07.001	Carote fresche	g	20
37.01.001	Vino bianco secco	g	10
30.01.003	Fagioli borlotti secchi	g	15
35.01.029	Zucchine surgelate	g	10
35.01.026	Piselli surgelati	g	10
19.04.002	Cipolla fresca	g	10
12.09.004	Grana Padano	g	6
19.08.005	Sedano fresco	g	5
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	5
20.02.003	Sale	g	0,1
01.01.002	Prep. per brodo di carne	g	2
P.2.10	Risotto al radicchio (alla trevisana)		
02.03.004	Riso parboiled	g	80
19.05.005	Radicchio rosso	g	50
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	5
19.04.002	Cipolla fresca	g	10
12.09.004	Grana Padano	g	6
20.02.003	Sale	g	0,1
01.01.002	Prep. per brodo di carne	g	2
P.2.11	Insalata di riso		
02.03.004	Riso parboiled	g	70
16.02.001	Tonno sott'olio di oliva sgocciolato	g	20
11.06.001	Prosciutto cotto	g	20
14.02.004	Peperoni in falde sott'aceto	g	10
35.01.026	Piselli surgelati	g	10
14.02.002	Cetriolini sott'aceto	g	5
14.02.005	Cipolline sott'aceto	g	5
12.11.002	Emmenthal	g	10
14.01.013	Olive nere denocciolate	g	10
18.01.002	Limone fresco (succo)	ml	1
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	8
20.02.003	Sale	g	0,
20.03.012	Pepe nero macinato	g	0,1
19.10.001	Prezzemolo	g	1
P.2.12	Linguine all'amatriciana		
02.01.010	Pasta di semola di g.d. (linguine)	g	80
03.01.001	Pomodori pelati	g	50
11.05.002	Pancetta affumicata	g	15
19.04.002	Cipolla fresca	g	10
37.01.001	Vino bianco secco	ml	1
20.03.015	Peperoncino in polvere	g	0,05
20.02.003	Sale	g	0,1
P.2.13	Linguine al salmone		
02.01.010	Pasta di semola di g.d. (linguine)	g	80
16.05.002	Salmone affumicato ritagli	g	20
21.05.001	Panna UHT per cucina	g	20
37.01.001	Vino bianco secco	ml	0,5
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	4
20.02.003	Sale	g	0,1
P.2.14	Tortiglioni alla carrettiera		
02.01.022	Pasta di semola di g.d. (Tortiglioni)	g	80
03.01.001	Pomodori pelati	g	50
14.01.013	Olive nere denocciolate	g	15

20.01.003	Origano secco	g	0,05
14.03.001	Capperi sotto sale	g	0,5
12.09.004	Grana Padano	g	6
20.02.003	Sale	g	0,1
P.2.15	Tortiglioni alla ricotta		
02.01.022	Pasta di semola di g.d. (Tortiglioni)	g	80
12.12.001	Ricotta fresca	g	50
03.01.001	Pomodori pelati	g	40
19.04.002	Cipolla fresca	g	5
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	5
12.09.004	Grana Padano	g	6
20.02.003	Sale	g	0,1
19.10.005	Basilico	g	1
P.2.16	Tortiglioni al sugo di verdure		
02.01.022	Pasta di semola di g.d. (Tortiglioni)	g	80
03.01.001	Pomodori pelati	g	40
19.07.001	Carote fresche	g	10
19.06.011	Zucchine fresche	g	10
19.08.005	Sedano fresco	g	7
12.09.004	Grana Padano	g	6
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	5
19.04.002	Cipolla fresca	g	5
20.02.003	Sale	g	0,1
P.2.17	Tortiglioni al sugo di cavolfiore		
02.01.022	Pasta di semola di g.d. (Tortiglioni)	g	80
35.01.007	Cavolfiore rosette surgelato	g	70
03.01.001	Pomodori pelati	g	40
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
12.09.004	Grana Padano	g	6
19.04.001	Aglione	g	0,5
20.02.003	Sale	g	0,1
P.2.18	Tortiglioni al ragù gratinati		
02.01.022	Pasta di semola di g.d. (Tortiglioni)	g	80
12.02.002	Latte p.s. UHT	ml	15
17.01.001	Farina bianca	g	2
21.04.002	Burro	g	2
12.09.004	Grana Padano	g	6
03.01.001	Pomodori pelati	g	20
04.02.005	Fesa di Bovino Adulto refrigerata	g	10
19.07.001	Carote fresche	g	4
19.08.005	Sedano fresco	g	3
19.04.002	Cipolla fresca	g	3
17.01.001	Farina bianca	g	3,5
37.01.001	Vino bianco secco	ml	0,5
20.02.003	Olio extravergine di oliva	g	5
20.02.003	Sale	g	0,08
20.03.005	Noce moscata	g	0,02
P.2.19	Mezze penne prosciutto e piselli		
02.01.012	Pasta di semola di g.d. (mezze penne)	g	80
11.06.001	Prosciutto cotto	g	30
35.01.026	Piselli surgelati	g	40
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
12.09.004	Grana Padano	g	6

20.02.003	Sale	g	0,1
P.2.20	Fusilli al pesto		
02.01.008	Pasta di semola di g.d. (fusilli)	g	80
19.10.005	Basilico	g	1
23.03.001	Pesto	g	20
20.02.003	Sale	g	0,1
P.2.21	Fusilli con broccoli		
02.01.008	Pasta di semola di g.d. (fusilli)	g	80
35.01.004	Broccoli surgelati	g	50
11.06.001	Prosciutto cotto	g	10
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
12.09.004	Grana Padano	g	6
19.04.002	Cipolla fresca	g	5
20.02.003	Sale	g	0,1
14.03.001	Capperi sotto sale	g	0,1
19.04.001	Aglio	g	0,1
P.2.22	Fusilli al pesto, fagiolini, patate		
02.01.008	Pasta di semola di g.d. (fusilli)	g	80
19.10.005	Basilico	g	1
23.03.001	Pesto	g	10
19.09.002	Patate fresche	g	40
35.01.013	Fagiolini surgelati	g	40
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	5
20.02.003	Sale	g	0,1
P.2.23	Penne all'arrabbiata		
02.01.014	Pasta di semola di g.d. (penne)	g	80
03.01.001	Pomodori pelati	g	50
20.03.015	Peperoncino in polvere	g	2
12.08.001	Pecorino Romano	g	6
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	10
20.02.003	Sale	g	0,1
P.2.24	Pennette alla sorrentina		
02.01.015	Pasta di semola di g.d. (pennette)	g	80
03.01.001	Pomodori pelati	g	60
12.12.004	Mozzarella in filoni	g	25
12.09.004	Grana Padano	g	6
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	5
20.02.003	Sale	g	0,1
20.03.012	Pepe nero macinato	g	0,05
P.2.25	Pennette alle olive		
02.01.015	Pasta di semola di g.d. (pennette)	g	80
03.01.001	Pomodori pelati	g	60
12.12.004	Mozzarella in filoni	g	25
12.09.004	Grana Padano	g	6
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	5
20.02.003	Sale	g	0,1
14.01.013	Olive nere denocciolate	g	10
P.2.26	Pennette alle zucchine		
02.01.015	Pasta di semola di g.d. (pennette)	g	80
19.06.011	Zucchine fresche	g	50
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	5
12.09.004	Grana Padano	g	6
19.04.001	Aglio	g	0,1

19.10.001	Prezzemolo	g	1
20.02.003	Sale	g	0,1
P.2.27	Penne alle vongole		
02.01.014	Pasta di semola di g.d. (penne)	g	80
03.01.001	Pomodori pelati	g	40
33.01.030	Vongole sgusciate surgelate	g	30
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	5
19.04.001	Aglio	g	0,1
19.10.001	Prezzemolo	g	1
20.02.003	Sale	g	0,1
P.2.28	Pennette ai finocchi		
02.01.015	Pasta di semola di g.d. (pennette)	g	80
19.08.003	Finocchi freschi	g	80
19.04.002	Cipolla fresca	g	20
14.01.013	Olive nere denocciolate	g	8
14.03.001	Capperi sotto sale	g	7
12.08.001	Pecorino Romano	g	6
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	5
19.04.001	Aglio	g	0,1
20.01.003	Origano secco	g	0,05
20.02.003	Sale	g	0,1
P.2.29	Farfalle tonno e piselli		
02.01.007	Pasta di semola di g.d. (farfalle)	g	80
03.01.001	Pomodori pelati	g	40
35.01.026	Piselli surgelati	g	15
16.02.001	Tonno sott'olio di oliva sgocciolato	g	15
19.07.001	Carote fresche	g	5
19.08.005	Sedano fresco	g	5
19.04.002	Cipolla fresca	g	5
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	4
20.02.003	Sale	g	0,1
P.2.30	Farfalle alle melanzane		
02.01.007	Pasta di semola di g.d. (farfalle)	g	80
19.06.003	Melanzane fresche	g	50
03.01.001	Pomodori pelati	g	30
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	5
12.09.004	Grana Padano	g	6
19.10.005	Basilico	g	1
20.02.003	Sale	g	0,1
P.2.31	Farfalle alle zucchine		
02.01.007	Pasta di semola di g.d. (farfalle)	g	80
19.06.011	Zucchine fresche	g	50
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	8
12.09.004	Grana Padano	g	6
20.02.003	Sale	g	0,1
P.2.32	Pasta alla siracusana con acciughe		
02.01.020	Pasta di semola di g.d. (spaghetti)	g	80
17.03.001	Pane grattugiato	g	30
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	5
16.03.001	Acciughe sotto sale	g	1
19.10.001	Prezzemolo	g	1
19.04.001	Aglio	g	0,1
P.2.33	Sedanini al pomodoro e olive		

02.01.019	Pasta di semola di g.d. (sedanini)	g	80
03.01.001	Pomodori pelati	g	60
14.01.016	Olive verdi denocciolate	g	15
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	5
12.09.004	Grana Padano	g	6
20.02.003	Sale	g	0,1
P.2.34	Sedanini al formaggio		
02.01.019	Pasta di semola di g.d. (sedanini)	g	80
12.10.001	Gorgonzola	g	20
12.08.006	Fontina	g	20
21.04.002	Burro	g	3
12.09.004	Grana Padano	g	6
12.02.002	Latte P.S. UHT	ml	10
20.02.003	Sale	g	0,1
P.2.35	Linguine/Farfalle al ragù		
02.01.010 /007	Pasta di semola di g.d. (linguine/farfalle)	g	80
12.09.004	Grana Padano	g	6
03.01.001	Pomodori pelati	g	20
04.02.005	Fesa di Bovino Adulto refrigerata	g	10
19.07.001	Carote fresche	g	4
19.08.005	Sedano fresco	g	3
19.04.002	Cipolla fresca	g	3
17.01.001	Farina bianca	g	3,5
37.01.001	Vino bianco secco	ml	0,5
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	5
20.02.003	Sale	g	0,03
20.03.005	Noce moscata	g	0,02
P.2.36	Tagliatelle al ragù		
02.02.008	Pasta secca all'uovo (Tagliatelle)	g	70
12.09.004	Grana Padano	g	6
03.01.001	Pomodori pelati	g	20
04.02.005	Fesa di Bovino Adulto refrigerata	g	10
19.07.001	Carote fresche	g	5
19.08.005	Sedano fresco	g	3,5
19.04.002	Cipolla fresca	g	3,5
17.01.001	Farina bianca	g	3,5
37.01.001	Vino bianco secco	ml	0,5
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	5
20.02.003	Sale	g	0,03
20.03.005	Noce moscata	g	0,02
P.2.37	Tagliatelle al pomodoro		
02.02.008	Pasta secca all'uovo (Tagliatelle)	g	70
03.01.001	Pomodori pelati	g	60
12.09.004	Grana Padano	g	6
20.02.003	Sale	g	0,1
19.10.005	Basilico	g	0,5
P.2.38	Gnocchetti sardi pomodoro e pecorino		
02.01.009	Pasta di semola di g.d. (Gnocchetti sardi)	g	80
03.01.001	Pomodori pelati	g	40
12.08.001	Pecorino Romano	g	8
19.04.002	Cipolla fresca	g	7
19.10.005	Basilico	g	3

21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
20.02.003	Sale	g	0,1
P.2.39	Gnocchetti sardi al ragù		
02.01.009	Pasta di semola di g.d (Gnocchetti sardi)	g	80
12.09.004	Grana Padano	g	6
03.01.001	Pomodori pelati	g	20
04.02.005	Fesa di Bovino Adulto refrigerata	g	10
19.07.001	Carote fresche	g	4
19.08.005	Sedano fresco	g	3
19.04.002	Cipolla fresca	g	3
17.01.001	Farina bianca	g	3,5
37.01.001	Vino bianco secco	ml	0,5
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	5
20.02.003	Sale	g	0,03
20.03.005	Noce moscata	g	0,02
P.2.40	Spaghetti pomodoro e basilico		
02.01.020	Pasta di semola di g.d (spaghetti)	g	80
03.01.001	Pomodori pelati	g	40
19.04.002	Cipolla fresca	g	7
19.10.005	Basilico	g	3
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
20.02.003	Sale	g	0,1
P.2.41	Spaghetti alla carbonara		
02.01.020	Pasta di semola di g.d (spaghetti)	g	80
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	5
13.01.001	Uovo intero pastorizzato	g	20
11.05.002	Pancetta tesa affumicata	g	15
20.02.003	Sale	g	0,1
P.2.42	Spaghetti aglio, olio e peperoncino		
02.01.020	Pasta di semola di g.d (spaghetti)	g	80
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	7
19.04.001	Aaglio	g	1
20.03.015	Peperoncino in polvere	g	0,05
20.02.003	Sale	g	2
P.2.43	Sformato di riso		
02.03.004	Riso parboiled	g	80
	Brodo vegetale	ml	50
03.01.001	Pomodori pelati	g	30
35.01.026	Piselli surgelati	g	10
12.08.006	Fontina	g	10
13.01.001	Uovo intero pastorizzato	g	10
12.09.004	Grana Padano	g	6
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	2
17.03.001	Pane grattugiato	g	5
20.02.003	Sale	g	0,1
P.2.44	Polenta		
17.01.002	Farina bramata di mais	g	50
20.02.003	Sale	g	0,1
P.2.45	Pizza margherita (1 trancio)		
17.04.005	Pasta per pizza lievitata	g	100
03.01.001	Pomodori pelati	g	35
12.12.004	Mozzarella in filoni	g	30
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6

20.02.003	Sale	g	0,1
19.10.005	Basilico	g	1
P.2.46	Pizza con prosciutto cotto (1 trancio)		
17.04.005	Pasta per pizza lievitata	g	100
03.01.001	Pomodori pelati	g	35
12.12.004	Mozzarella in filoni	g	30
11.06.001	Prosciutto cotto	g	25
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
20.02.003	Sale	g	0,1
20.01.003	Origano secco	g	0,1
P.2.47	Pizza con funghi (1 trancio)		
17.04.005	Pasta per pizza lievitata	g	100
03.01.001	Pomodori pelati	g	35
12.12.004	Mozzarella in filoni	g	30
14.01.010	Funghi al naturale	g	25
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	10
20.02.003	Sale	g	0,1
20.01.003	Origano secco	g	0,1
P.2.48	Pizza napoletana (1 trancio)		
17.04.005	Pasta per pizza lievitata	g	100
03.01.001	Pomodori pelati	g	35
12.12.004	Mozzarella in filoni	g	30
16.02.004	Acciughe sott'olio	g	5
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
20.02.003	Sale	g	0,1
20.01.003	Origano secco	g	0,1
P.3	PREPARAZIONI IN BRODO		
P.3.1	Tortellini in brodo		
02.04.004	Tortellini freschi	g	80
12.09.004	Grana Padano	g	6
20.02.003	Sale	g	0,1
	Acqua	ml	15
08.02.003	Pollo a busto refrigerato	g	15
04.02.005	Fesa di Bovino Adulto refrigerata	g	9
19.09.002	Patate fresche	g	9
19.07.001	Carote fresche	g	6
19.08.005	Sedano fresco	g	5
19.04.002	Cipolla fresca	g	6
20.03.002	Chiodi di garofano	g	0,01
P.3.2	Passatelli in brodo		
13.01.001	Uovo intero pastorizzato	g	20
17.03.001	Pane grattugiato	g	20
12.09.004	Grana Padano	g	20
17.01.001	Farina bianca	g	2
20.02.003	Sale	g	0,1
	Acqua	ml	15
08.02.003	Pollo a busto refrigerato	g	15
04.02.005	Fesa di Bovino Adulto refrigerata	g	9
19.09.002	Patate fresche	g	9
19.07.001	Carote fresche	g	6
19.08.005	Sedano fresco	g	5
19.04.002	Cipolla fresca	g	6
20.03.002	Chiodi di garofano	g	0,01

P.3.3	Minestra di asparagi		
19.09.002	Patate fresche	g	50
35.01.001	Punte di asparagi surgelate	g	60
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	5
19.04.002	Cipolla fresca	g	10
20.02.003	Sale	g	0,1
P.3.4	Minestra d'orzo con riso		
30.01.007	Orzo perlato	g	40
02.03.004	Riso parboiled	g	30
03.01.001	Pomodori pelati	g	30
19.04.002	Cipolla fresca	g	10
21.01.001	Olio extravergine d'oliva	g	5
19.04.001	Aglio	g	0,5
20.02.003	Sale	g	0,1
P.3.5	Minestra di farro con riso		
02.03.004	Riso parboiled	g	30
30.01.005	Farro decorticato	g	30
19.09.002	Patate fresche	g	40
30.01.003	Fagioli borlotti secchi	g	20
19.07.001	Carote fresche	g	20
19.04.002	Cipolla fresca	g	10
19.08.005	Sedano fresco	g	10
19.10.001	Prezzemolo	g	8
21.01.001	Olio extravergine d'oliva	g	6
20.02.003	Sale	g	0,1
P.3.6	Minestra di farro		
30.01.005	Farro decorticato	g	60
30.01.003	Fagioli borlotti secchi	g	30
19.09.002	Patate fresche	g	40
19.07.001	Carote fresche	g	20
19.04.002	Cipolla fresca	g	10
19.08.005	Sedano fresco	g	10
19.10.001	Prezzemolo	g	10
21.01.001	Olio extravergine d'oliva	g	6
20.02.003	Sale	g	0,1
P.3.7	Minestra di lenticchie		
30.01.006	Lenticchie secche	g	40
02.01.006	Pasta corta di semola di g.d. (ditalini rigati)	g	35
19.04.002	Cipolla fresca	g	10
03.01.001	Pomodori pelati	g	10
21.01.001	Olio extravergine d'oliva	g	6
20.02.003	Sale	g	2
P.3.8	Minestra di verdure con pasta		
02.02.008	Pasta secca all'uovo (tagliatelle)	g	40
19.09.002	Patate fresche	g	40
19.07.001	Carote fresche	g	40
35.01.029	Zucchine surgelate	g	30
35.01.003	Biete erbette surgelate	g	25
19.06.009	Zucca	g	20
03.01.001	Pomodori pelati	g	20
35.01.026	Piselli surgelati	g	20
19.04.002	Cipolla fresca	g	10
12.09.004	Grana Padano	g	6

21.01.001	Olio extravergine d'oliva	g	6
19.08.005	Sedano fresco	g	5
19.10.005	Basilico	g	2
19.10.001	Prezzemolo	g	1
P.3.9	Minestra verde estiva con riso		
02.03.004	Riso parboiled	g	40
19.09.002	Patate fresche	g	50
35.01.029	Zucchine surgelate	g	40
35.01.013	Fagiolini surgelati	g	20
19.04.002	Cipolla fresca	g	20
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
12.09.004	Grana Padano	g	6
19.10.001	Prezzemolo	g	5
19.04.001	Aglio	g	1
19.10.005	Basilico	g	1
20.02.003	Sale	g	0,1
P.3.10	Minestrone alla milanese		
35.01.012	Verdure miste surgelate per minestrone	g	80
19.09.002	Patate fresche	g	80
02.01.006	Pasta corta di semola di g.d. (ditalini rigati)	g	40
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
12.09.004	Grana Padano	g	6
19.04.002	Cipolla fresca	g	0,5
20.02.003	Sale	g	0,1
P.3.11	Minestrone alla milanese con riso		
35.01.012	Verdure miste surgelate per minestrone	g	80
19.09.002	Patate fresche	g	80
02.03.004	Riso parboiled	g	40
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
12.09.004	Grana Padano	g	6
19.04.002	Cipolla fresca	g	0,5
20.02.003	Sale	g	0,1
P.3.12	Minestrone alla napoletana		
19.09.002	Patate fresche	g	40
19.06.004	Peperoni gialli e rossi	g	40
35.01.029	Zucchine surgelate	g	30
02.03.004	Riso parboiled	g	30
03.01.001	Pomodori pelati	g	20
19.07.001	Carote fresche	g	20
19.04.002	Cipolla fresca	g	10
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
19.08.005	Sedano fresco	g	5
19.10.001	Prezzemolo	g	2
19.10.005	Basilico	g	0,5
19.04.001	Aglio	g	0,5
20.02.003	Sale	g	0,1
P.3.13	Minestrone alla genovese		
35.01.012	Verdure miste surgelate per minestrone	g	80
19.09.002	Patate fresche	g	80
02.01.006	Pasta corta di semola di g.d. (ditalini rigati)	g	40
12.09.004	Grana Padano	g	6
19.10.005	Basilico	g	1
23.03.001	Pesto	g	20

P.3.14	Minestrone con pasta		
35.01.012	Verdure miste surgelate per minestrone	g	80
19.09.002	Patate fresche	g	50
02.01.006	Pasta corta di semola di g.d. (ditalini rigati)	g	40
03.01.001	Pomodori pelati	g	10
12.09.004	Grana Padano	g	6
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
20.02.003	Sale	g	0,1
P.3.15	Zuppa di verdure con crostini		
17.02.007	Pane a fette per crostini	g	50
19.09.002	Patate fresche	g	80
19.07.001	Carote fresche	g	40
19.04.002	Cipolla fresca	g	20
19.08.005	Sedano fresco	g	20
30.01.003	Fagioli borlotti secchi	g	10
03.01.001	Pomodori pelati	g	10
19.04.001	Aglio	g	0.3
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
20.02.003	Sale	g	0,1
12.09.004	Grana Padano	g	5
P.3.16	Zuppa di verdure con orzo		
30.01.007	Orzo perlato	g	30
19.09.002	Patate fresche	g	80
19.07.001	Carote fresche	g	40
19.04.002	Cipolla fresca	g	20
19.08.005	Sedano fresco	g	20
30.01.003	Fagioli borlotti secchi	g	10
03.01.001	Pomodori pelati	g	10
19.04.001	Aglio	g	0.3
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
20.02.003	Sale	g	0,1
12.09.004	Grana Padano	g	5
P.3.17	Vellutata di piselli		
35.01.026	Piselli surgelati	g	150
19.04.002	Cipolla fresca	g	20
21.05.001	Panna UHT per cucina	g	20
12.02.002	Latte parzialmente scremato UHT	ml	20
12.09.004	Grana Padano	g	10
17.01.001	Farina bianca	g	5
20.02.003	Sale	g	0,1
01.01.001	Prep. per brodo vegetale	g	2
P.3.18	Vellutata di carciofi		
35.01.006	Cuori di carciofi surgelati	g	150
19.04.002	Cipolla fresca	g	20
12.02.002	Latte parzialmente scremato UHT	ml	20
12.09.004	Grana Padano	g	6
17.01.001	Farina bianca	g	5
01.01.001	Prep. per brodo vegetale	g	2
P.3.19	Passato di verdure con crostini		
35.01.012	Verdure miste surgelate per minestrone	g	100
19.09.002	Patate fresche	g	30
03.01.001	Pomodori pelati	g	10
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	7

12.09.004	Grana Padano	g	6
19.10.005	Basilico	g	2
19.04.001	Aglio	g	0,3
20.02.003	Sale	g	0,1
17.02.007	Pane a fette per crostini	g	50
P.3.20	Riso e piselli		
02.03.004	Riso parboiled	g	80
35.01.026	Piselli surgelati	g	40
11.06.001	Prosciutto cotto	g	20
19.04.002	Cipolla fresca	g	10
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
12.09.004	Grana Padano	g	6
19.10.001	Prezzemolo	g	0,3
20.02.003	Sale	g	0,1
01.01.001	Prep. per brodo vegetale	g	2
P.3.21	Ravioli in brodo		
02.04.002	Ravioli di carne	g	80
12.09.004	Grana Padano	g	6
	Acqua	ml	150
08.02.003	Pollo a busto refrigerato	g	15
04.02.005	Fesa di Bovino Adulto refrigerata	g	9
19.09.002	Patate fresche	g	9
19.07.001	Carote fresche	g	6
19.08.005	Sedano fresco	g	5
19.04.002	Cipolla fresca	g	6
20.03.002	Chiodi di garofano	g	0,01
P.3.22	Pastina in brodo di carne		
02.02.011	Pastina all'uovo (stelline)	g	40
20.02.003	Sale	g	0,1
	Acqua	ml	15
08.02.003	Pollo a busto refrigerato	g	15
04.02.005	Fesa di Bovino Adulto refrigerata	g	9
19.09.002	Patate fresche	g	9
19.07.001	Carote fresche	g	6
19.08.005	Sedano fresco	g	5
19.04.002	Cipolla fresca	g	6
20.03.002	Chiodi di garofano	g	0,01
P.3.23	Semolino in brodo vegetale		
17.01.003	Semolino di grano	g	30
20.02.003	Sale	g	0,1
	Acqua	ml	12,5
19.09.002	Patate fresche	g	10
19.07.001	Carote fresche	g	7,5
19.08.005	Sedano fresco	g	5
19.06.011	Zucchine fresche	g	2,5
19.04.002	Cipolla fresca	g	7,5
19.10.002	Rosmarino		1,5
19.10.004	Alloro fresco	g	1
P.4	PREPARAZIONI ASCIUTTE IN BIANCO		
P.4.1	Riso in bianco		
02.03.004	Riso parboiled	g	80
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	10
12.09.004	Grana Padano	g	6

P.4.2	Penne in bianco		
02.02.013	Pasta di semola di grano duro (Penne)	g	80
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	10
12.09.004	Grana Padano	g	6
P.5	PREPARAZIONI AL POMODORO		
P.5.1	Pasta al pomodoro		
02.01.008	Pasta di semola g.d. (Fusilli)	g	80
03.01.001	Pomodori pelati	g	80
12.09.004	Grana Padano	g	6
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	5
19.04.002	Cipolla fresca	g	5
20.02.003	Sale	g	0,1
19.04.001	Aglio	g	0,1
19.10.005	Basilico	g	1
P.5.2	Riso al pomodoro		
02.03.004	Riso parboiled	g	80
03.01.001	Pomodori pelati	g	80
12.09.004	Grana Padano	g	6
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	5
19.04.002	Cipolla fresca	g	5
20.02.003	Sale	g	0,1
19.04.001	Aglio	g	0,1
19.10.005	Basilico	g	1
P.6	PREPARAZIONI A BASE DI FORMAGGI (PORZIONE RIDOTTA)		
P.6.1	Mozzarella		
12.05.001	grammatura ridotta	g	50
P.6.2	Caprino		
12.12.003	grammatura ridotta	g	40
P.6.3	Crescenza		
12.06.005	grammatura ridotta	g	50
P.6.4	Certosino		
12.05.003	grammatura ridotta	g	50
P.6.5	Provolone		
12.05.006	grammatura ridotta	g	40
P.6.6	Fontina		
12.08.006	grammatura ridotta	g	40
P.6.7	Caciotta		
12.07.001	grammatura ridotta	g	40
P.6.8	Taleggio		
12.07.005	grammatura ridotta	g	40
P.6.9	Pecorino		
12.08.001	grammatura ridotta	g	40
P.6.10	Quartirolo		
12.07.007	grammatura ridotta	g	50
P.6.11	Emmenthal		
12.11.002	grammatura ridotta	g	40
P.6.12	Ricotta		
12.12.001	grammatura ridotta	g	50
P.6.13	Brie		
12.07.008	grammatura ridotta	g	40
P.6.14	Asiago		
12.06.001	grammatura ridotta	g	40
P.7	PREPARAZIONI A BASE DI SALUMI (PORZIONE RIDOTTA)		

P.7.1	Prosciutto crudo		
11.07.001	grammatura ridotta	g	40
P.7.2	Prosciutto cotto		
11.06.001	grammatura ridotta	g	50
P.7.3	Prosciutto di Praga		
11.06.002	grammatura ridotta	g	40
P.7.4	Coppa		
11.05.004	grammatura ridotta	g	40
P.7.5	Salame crudo		
11.02.001	grammatura ridotta	g	40
P.7.6	Speck		
11.09.001	grammatura ridotta	g	50
P.7.7	Bresaola		
11.01.001	Bresaola (grammatura ridotta)	g	40
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	4
20.02.002	Sale	g	0,1
P.7.8	Mortadella		
11.04.001	grammatura ridotta	g	40

SECONDI PIATTI			
S.1	PREPARAZIONI A BASE DI CARNI ROSSE		
S.1.1	Roast beef all'inglese		
04.02.013	Roast beef di B.A. refrigerato	g	120
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	3
19.10.002	Rosmarino	g	2
20.02.002	Sale	g	0,1
S.1.2	Bollito di manzo in salsa verde		
04.02.005	Fesa di Bovino Adulto refrigerata	g	70
04.01.004	Spalla di Bovino Adulto refrigerata	g	80
19.09.002	Patate fresche	g	15
19.07.001	Carote fresche	g	15
19.08.005	Sedano fresco	g	15
19.10.001	Prezzemolo	g	10
21.01.001	Olio extravergine d'oliva	g	5
14.03.001	Capperi sotto sale	g	3
22.01.002	Aceto bianco di vino	ml	1,5
20.02.002	Sale	g	0,1
S.1.3	Bollito misto in salsa verde		
04.01.004	Spalla di Bovino Adulto refrigerata	g	90
08.02.003	Pollo a busto refrigerato	g	90
19.09.002	Patate fresche	g	15
19.07.001	Carote fresche	g	15
19.08.005	Sedano fresco	g	15
19.10.001	Prezzemolo	g	10
21.01.001	Olio extravergine d'oliva	g	5
14.03.001	Capperi sotto sale	g	3
22.01.002	Aceto bianco di vino	g	1,5
20.02.002	Sale	g	0,1
S.1.4	Brasato di manzo		
04.02.003	Scamone di B.A. refrigerato	g	120
03.01.001	Pomodori pelati	g	40
19.09.002	Patate fresche	g	8
19.04.002	Cipolla fresca	g	8

19.08.005	Sedano fresco	g	8
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	5
20.02.002	Sale	g	0,1
37.01.003	Vino rosso	ml	1
	Brodo vegetale	g	30
S.1.5	Involtini con verdure		
06.05.002	Fesa di vitello refrigerata	g	100
04.02.005	Fesa di Bovino Adulto refrigerata	g	25
19.07.001	Carote fresche	g	16
19.08.005	Sedano fresco	g	6
19.04.002	Cipolla fresca	g	6
03.01.001	Pomodori pelati	g	10
13.01.001	Uovo intero pastorizzato	g	8
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	5
19.10.001	Prezzemolo	g	4
20.02.002	Sale	g	0,1
	Acqua	ml	2
19.09.002	Patate fresche	g	2
19.06.011	Zucchine fresche	g	0,5
19.10.002	Rosmarino fresco	g	0,5
S.1.6	Insalata viennese con manzo		
04.02.005	Fesa di Bovino Adulto refrigerata	g	60
14.02.007	Insalata capricciosa sott'aceto	g	30
19.08.005	Sedano fresco	g	7
14.02.004	Peperoni sott'aceto a falde	g	7
12.11.002	Emmenthal	g	10
19.10.001	Prezzemolo	g	1
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	4
20.02.002	Sale	g	0,1
S.1.7	Scaloppine di manzo alla pizzaiola		
04.02.003	Scamone di B.A. refrigerato	g	120
03.01.001	Pomodori pelati	g	30
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	5
17.01.001	Farina bianca	g	4
19.10.001	Prezzemolo	g	1
19.04.001	Aglio	g	0,2
20.02.002	Sale	g	0,1
S.1.8	Arrosto di manzo		
04.02.003	Scamone di B.A. refrigerato	g	150
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	0,1
37.01.001	Vino bianco secco	ml	1
19.04.001	Aglio	g	0,1
19.10.002	Rosmarino fresco	g	1
20.02.002	Sale	g	0,1
S.1.9	Hamburger al forno		
04.02.005	Fesa di Bovino Adulto refrigerata	g	150
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
20.02.002	Sale	g	0,1
S.1.10	Polpettine al forno		
04.02.005	Fesa di Bovino Adulto refrigerata	g	100
11.06.001	Prosciutto cotto	g	30
13.01.001	Uovo intero pastorizzato	g	8
12.09.004	Grana Padano	g	6

21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	5
17.03.001	Pane grattugiato	g	5
17.01.001	Farina bianca	g	4
19.10.001	Prezzemolo	g	1
20.02.002	Sale	g	0,1
S.1.11	Polpettone ripieno in salsa di funghi		
04.02.005	Fesa di Bovino Adulto refrigerata	g	90
13.01.001	Uovo intero pastorizzato	g	25
19.04.002	Cipolla fresca	g	15
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	7
12.09.004	Grana Padano	g	5
19.07.001	Carote fresche	g	20
19.08.005	Sedano fresco	g	5
19.10.001	Prezzemolo	g	3
20.03.005	Noce moscata	g	0,01
17.03.001	Pane grattugiato	g	10
12.02.002	Latte parzialmente scremato UHT	ml	7
19.12.001	Funghi champignons freschi	g	25
20.02.002	Sale	g	0,3
S.1.12	Bistecca di manzo ai ferri		
04.02.003	Scamone di B.A. refrigerato	g	120
18.01.002	Limone fresco	g	15
20.02.002	Sale	g	0,1
S.1.13	Cotechino		
11.03.001	Cotechino	g	150
S.2	PREPARAZIONI A BASE DI CARNE DI VITELLO		
S.2.1	Paillard di vitello ai ferri		
06.05.004	Noce di vitello refrigerata	g	120
20.02.002	Sale	g	0,1
18.01.002	Limone fresco	g	15
S.2.2	Arrosto di vitello		
06.03.004	Spalla di vitello refrigerata	g	150
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
19.04.002	Cipolla fresca	g	6
19.10.002	Rosmarino fresco	g	2
19.10.003	Salvia	g	2
20.02.002	Sale	g	0,1
S.2.3	Spezzatino di vitello		
06.03.004	Spalla di vitello refrigerata	g	130
19.09.002	Patate fresche	g	100
19.07.001	Carote fresche	g	30
19.08.005	Sedano fresco	g	10
19.04.002	Cipolla fresca	g	10
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
17.01.001	Farina bianca	g	4
37.01.001	Vino bianco secco	ml	0,4
19.10.001	Prezzemolo	g	1
20.02.002	Sale	g	0,1
S.2.4	Bocconcini di vitello		
06.03.004	Spalla di vitello refrigerata	g	150
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
19.04.002	Cipolla fresca	g	6
19.10.003	Salvia	g	4

20.02.002	Sale	g	0,1
17.01.001	Farina bianca	g	6
18.01.002	Limone fresco (succo)	ml	5
S.2.5	Scaloppine di vitello ai carciofi		
06.05.002	Fesa di vitello refrigerato	g	120
35.01.005	Carciofi surgelati	g	25
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	5
17.01.001	Farina bianca	g	4
20.02.002	Sale	g	0,1
S.2.6	Punta di vitello al forno		
06.03.002	Petto di vitello refrigerato	g	120
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	5
20.03.003	Aromi tritati per arrosti	g	0,1
20.02.002	Sale	g	0,1
S.3	PREPARAZIONI A BASE DI CARNI BIANCHE		
S.3.1	Petto di tacchino ai ferri		
08.04.004	Fesa di tacchino refrigerata	g	120
20.02.002	Sale	g	0,1
18.01.002	Limone fresco	g	15
S.3.2	Braciola di maiale ai ferri		
07.03.001	Braciola di maiale (con osso) refrigerata	g	150
20.02.002	Sale	g	0,1
20.03.003	Aromi tritati per arrosti	g	0,01
18.01.002	Limone fresco	g	15
S.3.3	Fettina di lonza suina ai ferri		
07.02.005	Lonza suina refrigerata	g	120
20.02.002	Sale	g	0,1
20.03.003	Aromi tritati per arrosti	g	0,01
18.01.002	Limone fresco	g	15
S.3.4	Pollo al forno		
08.02.003	Pollo a busto refrigerato	g	250
21.01.001	Olio extravergine d'oliva	g	3
20.02.002	Sale	g	0,1
S.3.5	Pollo alla cacciatora		
08.02.003	Pollo a busto refrigerato	g	250
03.01.001	Pomodori pelati	g	20
19.04.002	Cipolla fresca	g	5
19.07.001	Carote fresche	g	5
19.08.005	Sedano fresco	g	2
21.01.001	Olio extravergine d'oliva	g	6
19.10.001	Prezzemolo	g	1
19.12.001	Funghi champignons freschi	g	25
20.02.002	Sale	g	0,1
S.3.6	Pollo alla diavola		
08.02.003	Pollo a busto refrigerato	g	250
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	3
19.10.003	Salvia,	g	1
19.10.002	Rosmarino fresco	g	1
20.02.002	Sale	g	0,1
20.03.012	Pepe nero macinato	g	0,1
S.3.7	Petto di pollo agli aromi		
08.02.002	Petto di pollo refrigerato	g	150
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6

17.01.001	Farina bianca	g	6
19.10.003	Salvia	g	1
19.10.002	Rosmarino fresco	g	1
20.02.002	Sale	g	0,1
S.3.8	Petto di pollo al limone		
08.02.002	Petto di pollo refrigerato	g	150
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
18.01.002	Limone fresco (succo)	ml	6
20.02.002	Sale	g	0,1
S.3.9	Cotoletta di pollo (petto di pollo dorato)		
08.02.002	Petto di pollo refrigerato	g	120
17.03.001	Pane grattugiato	g	20
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	10
17.01.001	Farina bianca	g	5
13.01.001	Uovo intero pastorizzato	g	8
20.02.002	Sale	g	0,1
S.3.10	Cotoletta di tacchino		
08.04.004	Fesa di tacchino refrigerato	g	120
17.03.001	Pane grattugiato	g	20
13.01.001	Uovo intero pastorizzato	g	8
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
17.01.001	Farina bianca	g	10
20.02.002	Sale	g	0,1
S.3.11	Arrotolato di tacchino		
08.04.004	Fesa di tacchino refrigerato	g	150
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	4
19.10.002	Rosmarino fresco	g	1
19.04.001	Aglio	g	0,1
20.02.002	Sale	g	0,1
S.3.12	Arrosto di tacchino		
08.04.004	Fesa di tacchino refrigerato	g	150
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	4
19.10.002	Rosmarino fresco	g	1
19.04.001	Aglio	g	0,1
20.02.002	Sale	g	0,1
S.3.13	Arrosto di lonza		
07.02.005	Lonza suina refrigerata	g	150
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	4
19.10.002	Rosmarino fresco	g	1
19.04.001	Aglio	g	0,1
20.02.002	Sale	g	0,1
S.3.14	Petto di tacchino agli aromi		
08.04.004	Fesa di tacchino refrigerato	g	150
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	5
17.01.001	Farina bianca	g	4
37.01.001	Vino bianco secco	ml	0,4
22.01.004	Aceto balsamico	ml	4
20.02.002	Sale	g	0,1
20.03.003	Aromi tritati per arrosti	g	0,1
S.3.15	Coniglio alla cacciatore		
08.01.001	Coniglio refrigerato	g	250
03.01.001	Pomodori pelati	g	20
19.04.002	Cipolla fresca	g	5

19.07.001	Carote fresche	g	5
19.08.005	Sedano fresco	g	2
21.01.001	Olio extravergine d'oliva	g	6
19.10.001	Prezzemolo	g	1
19.12.001	Funghi champignons freschi	g	25
20.02.002	Sale	g	0,1
S.3.16	Coniglio in umido		
08.01.001	Coniglio refrigerato	g	200
19.07.001	Carote fresche	g	10
19.08.005	Sedano fresco	g	10
19.04.002	Cipolla fresca	g	15
03.01.001	Pomodori pelati	g	20
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	10
19.10.001	Prezzemolo	g	1
20.02.002	Sale	g	0,1
S.3.17	Coniglio alle olive verdi e menta		
08.01.001	Coniglio refrigerato	g	180
19.09.002	Patate fresche	g	60
14.01.016	Olive verdi denocciolate	g	10
14.03.001	Capperi sotto sale	g	1
20.01.008	Menta tritata	g	1
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	4
20.02.002	Sale	g	0,1
S.3.18	Scaloppine di lonza al vino bianco		
07.02.005	Lonza di suino refrigerato	g	120
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	5
17.01.001	Farina bianca	g	5
37.01.001	Vino bianco secco	ml	0,4
20.02.002	Sale	g	0,1
S.3.19	Scaloppine di lonza al marsala		
07.02.005	Lonza di suino refrigerato	g	120
38.03.001	Marsala secco	ml	0,7
	Brodo vegetale	ml	7
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	5
17.01.001	Farina bianca	g	4
20.02.002	Sale	g	0,1
S.3.20	Scaloppine di pollo al limone		
08.02.002	Petto di pollo refrigerato	g	150
17.01.001	Farina bianca	g	6
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
18.01.002	Limone fresco (succo)	ml	6
20.02.002	Sale	g	0,1
S.3.21	Saltimbocca alla romana		
07.02.005	Lonza di suino refrigerata	g	100
11.05.001	Pancetta tesa	g	20
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	5
17.01.001	Farina bianca	g	6
37.01.001	Vino bianco secco	ml	0,4
19.10.003	Salvia	g	1
20.02.002	Sale	g	0,1
S.3.22	Spiedini di pollo, tacchino e suino		
08.02.002	Petto di pollo refrigerato	g	120
11.05.001	Pancetta tesa	g	10

08.04.005	Salsiccia di tacchino	g	20
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	2
20.02.002	Sale	g	0,1
19.10.003	Salvia	g	0,1
S.3.23	Insalata di pollo e soia		
08.02.002	Petto di pollo refrigerato	g	120
19.07.002	Ravanelli freschi	g	20
19.13.001	Germogli di soia	g	20
19.08.005	Sedano fresco	g	20
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
14.02.001	Capperi sott'aceto	g	5
20.02.002	Sale	g	0,1
S.3.24	Pollo lesso		
08.02.003	Pollo a busto refrigerato	g	250
20.02.002	Sale	g	0,1
S.4	PREPARAZIONI A BASE DI PESCI/MOLLUSCHI		
S.4.1	Platessa alla mugnaia		
33.01.015	Filetti di platessa congelati	g	180
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	5
17.01.001	Farina bianca	g	4
19.10.001	Prezzemolo	g	1
18.01.002	Limone fresco (succo)	ml	2
20.02.002	Sale	g	2
S.4.2	Platessa dorata al forno		
33.01.015	Filetti di platessa congelati	g	180
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
13.01.001	Uovo intero pastorizzato	g	7
17.01.001	Farina bianca	g	2
20.02.002	Sale	g	0,1
17.03.001	Pane grattugiato	g	8
S.4.3	Filetti di merluzzo gratinati		
33.01.012	Filetti di merluzzo congelati	g	180
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
17.03.001	Pane grattugiato	g	5
19.10.001	Prezzemolo	g	2
18.01.002	Limone fresco (succo)	ml	2
19.04.001	Aglio	g	0,1
20.02.002	Sale	g	0,1
S.4.4	Filetti di nasello al forno		
33.01.031	Filetti di nasello congelati	g	180
37.01.001	Vino bianco secco	ml	0,5
	Brodo vegetale	ml	5
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	3
20.02.002	Sale	g	0,1
S.4.5	Filetti di nasello al pomodoro		
33.01.031	Filetti di nasello congelati	g	180
03.01.001	Pomodori pelati	g	30
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
19.04.002	Cipolla fresca	g	6
19.10.001	Prezzemolo	g	2
14.03.001	Capperi sotto sale	g	1
20.02.002	Sale	g	0,1
S.4.6	Filetti di nasello alle olive		

33.01.031	Filetti di nasello congelati	g	150
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
14.01.013	Olive nere denocciolate	g	15
19.06.008	Pomodoro fresco	g	15
20.01.003	Origano secco	g	0,1
20.02.002	Sale	g	0,1
S.4.7	Filetti di nasello ai peperoni		
33.01.008	Filetti di nasello congelati	g	150
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
19.06.004	Peperoni gialli e rossi	g	15
20.01.003	Origano secco	g	0,1
20.02.002	Sale	g	0,1
S.4.8	Filetti di scorfano dorati		
33.01.032	Filetti di scorfano congelati	g	180
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
13.01.001	Uovo intero pastorizzato	g	7
17.01.001	Farina bianca	g	2
20.02.002	Sale	g	0,1
17.03.001	Pane grattugiato	g	8
S.4.9	Filetti di scorfano alla mediterranea		
33.01.032	Filetti di scorfano congelati	g	140
19.06.004	Peperoni gialli e rossi	g	15
35.01.013	Fagiolini surgelati	g	15
14.01.013	Olive nere denocciolate	g	10
20.01.003	Origano secco	g	0,1
19.04.001	Aglio	g	0,1
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	5
20.02.002	Sale	g	0,1
S.4.10	Salmone al vapore		
33.01.033	Trancio di salmone congelato	g	180
S.4.11	Cernia in umido		
33.01.034	Filetti di cernia congelati	g	180
03.01.001	Pomodori pelati	g	30
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	8
19.04.001	Aglio	g	2
19.04.002	Cipolla fresca	g	2
19.10.001	Prezzemolo	g	2
20.02.002	Sale	g	2
S.4.12	Seppioline in umido		
33.01.026	Seppioline cong.	g	200
03.01.001	Pomodori pelati	g	50
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
19.10.001	Prezzemolo	g	1
20.03.015	Peperoncino in polvere	g	0,1
20.02.002	Sale	g	0,1
S.4.13	Trancio di spada al forno		
33.01.028	Trancio di pesce spada congelato	g	180
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
20.02.002	Sale	g	0,1
S.4.14	Trancio di merluzzo in umido		
33.01.035	Trancio di merluzzo congelato	g	160
03.01.001	Pomodori pelati	g	30
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6

19.07.001	Carote fresche	g	5
19.08.005	Sedano fresco	g	5
19.04.002	Cipolla fresca	g	5
20.02.002	Sale	g	0,1
S.4.15	Trancio di merluzzo olio e limone		
33.01.035	Trancio di merluzzo congelato	g	180
17.01.001	Farina bianca	g	6
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
18.01.002	Limone fresco (succo)	ml	8
20.02.002	Sale	g	0,1
S.4.16	Trancio di merluzzo alla griglia		
33.01.035	Trancio di merluzzo congelato	g	180
20.03.003	Aromi tritati per arrostiti	g	0,1
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	5
20.02.002	Sale	g	0,1
S.4.17	Trota alle erbe		
33.01.011	Trota congelata	g	180
17.01.001	Farina bianca	g	6
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
20.03.003	Aromi tritati per arrostiti	g	0,5
20.01.002	Maggiorana	g	0,5
20.02.002	Sale	g	0,1
S.4.18	Merluzzo al forno		
33.01.035	Trancio di merluzzo congelato	g	180
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
16.03.001	Acciughe sotto sale	g	1
19.10.003	Salvia	g	1
19.10.002	Rosmarino fresco	g	1
20.01.007	Timo	g	1
20.03.012	Pepe nero macinato	g	0,1
20.02.002	Sale	g	0,1
S.4.19	Merluzzo dorato		
33.01.035	Trancio di merluzzo congelato	g	160
17.01.001	Farina bianca	g	6
13.01.001	Uovo intero pastorizzato	g	8
17.03.001	Pane grattugiato	g	8
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	8
20.02.002	Sale	g	0,1
S.4.20	Spiedini di pesce		
33.01.026	Seppioline cong.	g	80
33.01.018	Gamberi congelati	g	60
33.01.007	Calamari cong.	g	60
37.01.001	Vino bianco secco	ml	1
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
20.02.002	Sale	g	0,1
19.10.004	Alloro fresco	g	0,25
20.01.007	Timo	g	0,25
S.4.21	Baccalà in umido		
16.03.002	Baccalà sotto sale	g	75
03.01.001	Pomodori pelati	g	40
19.04.002	Cipolla fresca	g	5
21.01.001	Olio extravergine d'oliva	g	10
19.10.001	Prezzemolo	g	0,1

20.03.012	Pepe nero macinato	g	0,1
20.02.002	Sale	g	0,1
S.4.22	Baccalà alla napoletana		
16.03.002	Baccalà sotto sale	g	75
03.01.001	Pomodori pelati	g	40
14.01.013	Olive nere denocciolate	g	30
21.01.001	Olio extravergine d'oliva	g	17
17.01.001	Farina bianca	g	10
19.04.001	Aglio	g	0,1
20.01.003	Origano secco	g	0,1
14.03.001	Capperi sotto sale	g	1
19.10.001	Prezzemolo	g	0,1
20.03.012	Pepe nero macinato	g	0,1
20.02.002	Sale	g	0,1
S.5	PREPARAZIONI A BASE DI UOVA E/O FORMAGGI E/O VERDURE		
S.5.1	Pomodori ripieni		
19.06.008	Pomodori freschi	g	150
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	3
20.02.002	Sale	g	0,1
04.02.005	Fesa di Bovino Adulto refrigerata	g	35
17.03.001	Pane grattugiato	g	7
13.01.001	Uovo intero pastorizzato	g	7
12.09.004	Grana Padano	g	3
20.03.005	Noce moscata	g	0,1
12.02.002	Latte parzialmente scremato UHT	ml	5
19.04.002	Cipolla fresca	g	4
20.02.002	Sale	g	0,1
S.5.2	Peperoni ripieni		
19.06.004	Peperoni gialli e rossi	g	120
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	3
01.01.001	Prep. per brodo vegetale	g	1
04.02.005	Fesa di Bovino Adulto refrigerata	g	35
17.03.001	Pane grattugiato	g	7
13.01.001	Uovo intero pastorizzato	g	7
12.09.004	Grana Padano	g	3
20.03.005	Noce moscata	g	0,1
12.02.002	Latte parzialmente scremato UHT	ml	5
19.04.002	Cipolla fresca	g	4
20.02.002	Sale	g	0,1
S.5.3	Zucchine ripiene		
19.06.011	Zucchine fresche	g	150
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
04.02.005	Fesa di Bovino Adulto refrigerata	g	35
17.03.001	Pane grattugiato	g	7
13.01.001	Uovo intero pastorizzato	g	7
12.09.004	Grana Padano	g	3
20.03.005	Noce moscata	g	0,1
12.02.002	Latte parzialmente scremato UHT	ml	5
19.04.002	Cipolla fresca	g	4
20.02.002	Sale	g	0,2
S.5.4	Melanzane alla parmigiana		
19.06.003	Melanzane fresche	g	200
12.12.004	Mozzarella in filoni	g	60

03.01.001	Pomodori pelati	g	20
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	10
12.09.004	Grana Padano	g	5
19.10.005	Basilico	g	1
20.02.002	Sale	g	0,1
S.5.5	Cotoletta di melanzana		
19.06.003	Melanzane fresche	g	200
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
19.10.001	Prezzemolo	g	5
17.03.001	Pane grattugiato	g	4
13.01.001	Uovo intero pastorizzato	g	3
19.04.001	Aglio	g	0,5
20.02.002	Sale	g	0,1
S.5.6	Frittata di prosciutto		
13.01.001	Uovo intero pastorizzato	g	100
11.06.001	Prosciutto cotto	g	20
17.01.001	Farina bianca	g	4
12.02.002	Latte parzialmente scremato UHT	ml	8
12.09.004	Grana Padano	g	8
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	4
20.02.002	Sale	g	0,1
S.5.7	Frittata con carciofi		
13.01.001	Uovo intero pastorizzato	g	100
35.01.006	Cuori di carciofi surgelati	g	50
12.02.002	Latte parzialmente scremato UHT	ml	10
12.09.004	Grana Padano	g	6
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	3
19.10.001	Prezzemolo	g	1
17.01.001	Farina bianca	g	1
20.02.002	Sale	g	0,1
S.5.8	Frittata con asparagi		
13.01.001	Uovo intero pastorizzato	g	110
35.01.001	Punte di asparagi surgelate	g	40
12.02.002	Latte parzialmente scremato UHT	ml	10
12.09.004	Grana Padano	g	6
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	3
17.01.001	Farina bianca	g	1
20.02.002	Sale	g	0,1
S.5.9	Frittata con spinaci		
13.01.001	Uovo intero pastorizzato	g	110
35.01.028	Spinaci surgelati	g	50
12.02.002	Latte parzialmente scremato UHT	ml	10
12.09.004	Grana Padano	g	6
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	3
20.02.002	Sale	g	0,1
17.01.001	Farina bianca	g	1
S.5.10	Frittata alle zucchine		
13.01.001	Uovo intero pastorizzato	g	100
12.09.004	Grana Padano	g	6
35.01.029	Zucchine surgelate	g	80
20.02.002	Sale	g	0,1
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	3
19.10.001	Prezzemolo	g	0,5

S.5.11	Frittata di patate		
13.01.001	Uovo intero pastorizzato	g	100
12.09.004	Grana Padano	g	6
19.09.002	Patate fresche	g	60
20.02.002	Sale	g	0,1
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	3
19.10.001	Prezzemolo	g	0,5
S.5.12	Frittata con germogli		
13.01.001	Uovo intero pastorizzato	g	110
19.13.001	Germogli di soia	g	60
12.02.002	Latte parzialmente scremato UHT	ml	10
12.09.004	Grana Padano	g	6
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	3
17.01.001	Farina bianca	g	1
20.02.002	Sale	g	0,1
S.5.13	Frittata con gamberetti		
13.01.001	Uovo intero pastorizzato	g	110
33.01.019	Gamberetti cong.	g	30
19.04.002	Cipolla fresca	g	10
12.02.002	Latte parzialmente scremato UHT	ml	10
12.09.004	Grana Padano	g	6
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	3
17.01.001	Farina bianca	g	1
20.02.002	Sale	g	0,1
S.5.14	Omelette al formaggio		
13.01.001	Uovo intero pastorizzato	g	100
12.05.004	Provolone	g	20
12.02.002	Latte parzialmente scremato UHT	ml	10
12.09.004	Grana Padano	g	6
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	3
17.01.001	Farina bianca	g	1
20.02.002	Sale	g	0,1
S.5.15	Sformato di carciofi		
35.01.006	Cuori di carciofi surgelati	g	160
12.02.002	Latte parzialmente scremato UHT	ml	15
12.09.004	Grana Padano	g	6
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	3
13.01.001	Uovo intero pastorizzato	g	40
19.04.001	Aglio	g	0,1
20.02.002	Sale	g	0,1
17.03.001	Pane grattugiato	g	5
S.5.16	Sformato di ricotta		
12.12.001	Ricotta fresca	g	50
13.01.001	Uovo intero pastorizzato	g	50
19.09.002	Patate fresche	g	50
12.09.004	Grana Padano	g	8
17.03.001	Pane grattugiato	g	8
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	3
20.02.002	Sale	g	0,1
20.03.005	Noce moscata	g	0,01
S.5.17	Sformato di zucca		
19.06.009	Zucca	g	180
13.01.001	Uovo intero pastorizzato	g	50

12.09.004	Grana Padano	g	10
12.02.002	Latte parzialmente scremato UHT	ml	20
17.03.001	Pane grattugiato	g	8
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	3
20.02.002	Sale	g	0,1
20.03.005	Noce moscata	g	0,01
S.5.18	Sformato alle erbe		
35.01.003	Biete erbe surgelate	g	160
12.02.002	Latte parzialmente scremato UHT	ml	15
12.09.004	Grana Padano	g	6
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	3
13.01.001	Uovo intero pastorizzato	g	40
19.04.001	Aglio	g	0,1
20.02.002	Sale	g	0,1
17.03.001	Pane grattugiato	g	5
S.5.19	Strudel di spinaci e fontina		
32.01.001	Pasta sfoglia surgelata	g	80
35.01.028	Spinaci surgelati	g	80
12.08.006	Fontina	g	30
13.01.001	Uovo intero pastorizzato	g	15
12.09.004	Grana Padano	g	6
19.04.001	Aglio	g	0,1
20.02.002	Sale	g	0,1
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	3
17.01.001	Farina bianca	g	5
S.5.20	Torta di spinaci		
32.01.001	Pasta sfoglia surgelata	g	80
35.01.028	Spinaci surgelati	g	80
12.12.001	Ricotta fresca	g	30
13.01.001	Uovo intero pastorizzato	g	15
12.09.004	Grana Padano	g	6
19.04.001	Aglio	g	0,1
20.02.002	Sale	g	0,1
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	3
17.01.001	Farina bianca	g	5
S.5.21	Tortino alle zucchine		
32.01.001	Pasta sfoglia surgelata	g	80
35.01.029	Zucchine surgelate	g	80
12.12.004	Mozzarella in filoni	g	30
13.01.001	Uovo intero pastorizzato	g	15
12.09.004	Grana Padano	g	6
19.10.001	Prezzemolo	g	0,5
20.02.002	Sale	g	0,1
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	3
17.01.001	Farina bianca	g	5
S.5.22	Tortino di verdura		
32.01.001	Pasta sfoglia surgelata	g	80
19.07.001	Carote fresche	g	40
35.01.026	Piselli surgelati	g	20
35.01.003	Biete erbe surgelate	g	20
19.04.002	Cipolla fresca	g	10
13.01.001	Uovo intero pastorizzato	g	15
12.09.004	Grana Padano	g	6

20.02.002	Sale	g	0,1
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	3
17.01.001	Farina bianca	g	5
S.5.23	Crocchette di riso		
02.03.004	Riso parboiled	g	100
12.08.006	Fontina	g	13
13.01.001	Uovo intero pastorizzato	g	13
17.03.001	Pane grattugiato	g	6
12.09.004	Grana Padano	g	7
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	3
20.02.002	Sale	g	0,1
S.5.24	Polpette di ricotta		
12.12.001	Ricotta fresca	g	60
11.06.001	Prosciutto cotto	g	60
13.01.001	Uovo intero pastorizzato	g	40
31.01.003	Pistacchi sgusciati	g	5
12.09.004	Grana Padano	g	6
17.03.001	Pane grattugiato	g	4
17.01.001	Farina bianca	g	2
20.03.005	Noce moscata	g	0,1
20.02.002	Sale	g	0,1
S.6	PREPARAZIONI A BASE DI FORMAGGI		
S.6.1	Mozzarella		
12.05.001	grammatura intera	g	100
S.6.2	Caprino		
12.12.003	grammatura intera	g	80
S.6.3	Crescenza		
12.06.005	grammatura intera	g	100
S.6.4	Certosino		
12.12.003	grammatura intera	g	100
S.6.5	Provolone		
12.05.006	grammatura intera	g	80
S.6.6	Fontina		
12.08.006	grammatura intera	g	80
S.6.7	Caciotta		
12.07.001	grammatura intera	g	80
S.6.8	Taleggio		
12.07.005	grammatura intera	g	80
S.6.9	Pecorino		
12.08.001	grammatura intera	g	80
S.6.10	Quartirolo		
12.07.007	grammatura intera	g	100
S.6.11	Emmenthal		
12.11.002	grammatura intera	g	80
S.6.12	Ricotta		
12.12.001	grammatura intera	g	100
S.6.13	Brie		
12.07.008	grammatura intera	g	80
S.6.14	Asiago		
12.06.001	grammatura intera	g	80
S.6.15	Insalata caprese		
12.05.001	Mozzarella	g	100
19.06.008	Pomodoro fresco	g	100

14.01.013	Olive nere denocciolate	g	2
19.10.005	Basilico	g	1
20.01.003	Origano secco	g	1
S.7	PREPARAZIONI A BASE DI SALUMI		
S.7.1	Prosciutto crudo e melone		
11.07.001	Prosciutto crudo	g	60
18.05.006	Melone	g	150
S.7.2	Prosciutto crudo		
11.07.001	grammatura intera	g	80
S.7.3	Prosciutto cotto		
11.06.001	grammatura intera	g	100
S.7.4	Prosciutto di Praga		
11.06.002	grammatura intera	g	80
S.7.5	Coppa		
11.05.004	grammatura intera	g	80
S.7.6	Salame crudo		
11.02.001	grammatura intera	g	80
S.7.7	Speck		
11.09.001	grammatura intera	g	100
S.7.8	Bresaola		
11.01.001	Bresaola	g	80
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	8
20.02.002	Sale	g	0,2
S.7.9	Mortadella		
11.04.001	Mortadella	g	80

PIATTI UNICI			
U.1	PIATTI UNICI A BASE DI CEREALI E ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE		
U.1.1	Gateau di riso		
02.03.004	Riso parboiled	g	80
	Brodo vegetale	ml	220
35.01.026	Piselli surgelati	g	10
03.01.001	Pomodori pelati	g	40
13.02.001	Uovo in guscio (da fare sodo)	g	35
12.08.006	Fontina	g	10
12.09.004	Grana Padano	g	9
20.02.002	Sale	g	0,05
04.02.005	Fesa di Bovino Adulto refrigerata	g	5
19.07.001	Carote fresche	g	5
19.08.005	Sedano fresco	g	2,5
19.04.002	Cipolla fresca	g	2,5
17.01.001	Farina bianca	g	2
37.01.001	Vino bianco secco	ml	0,5
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	5
U.1.2	Goulasch all'ungherese con polenta		
04.01.004	Spalla di B.A. refrigerato	g	180
03.01.001	Pomodori pelati	g	20
37.01.003	Vino rosso	ml	1
21.01.001	Olio extravergine d'oliva	g	10
20.03.008	Paprika	g	0,03
19.04.002	Cipolla fresca	g	15
17.01.001	Farina bianca	g	5

20.02.002	Sale	g	0,1
17.01.002	Farina gialla bramata	g	60
U.1.3	Brasato di manzo al vino con polenta		
04.02.003	Scamone di B.A. refrigerato	g	150
19.07.001	Carote fresche	g	20
19.08.005	Sedano fresco	g	10
19.04.002	Cipolla fresca	g	10
03.01.001	Pomodori pelati	g	20
03.02.001	Doppio concentrato di pomodoro	g	5
17.01.001	Farina bianca	g	5
37.01.003	Vino rosso	ml	2
21.01.001	Olio extravergine d'oliva	g	10
20.03.003	Aromi tritati per arrostiti	g	0,1
20.02.002	Sale	g	0,1
20.03.012	Pepe nero macinato		0,1
17.01.002	Farina gialla bramata	g	60
U.1.4	Pollo alla cacciatora con polenta		
08.02.003	Pollo a busto refrigerato	g	250
03.01.001	Pomodori pelati	g	20
19.07.001	Carote fresche	g	20
19.08.005	Sedano fresco	g	10
19.04.002	Cipolla fresca	g	10
21.01.001	Olio extravergine d'oliva	g	10
19.12.001	Funghi champignons freschi	g	30
19.10.001	Prezzemolo	g	0,2
20.02.002	Sale	g	0,1
17.01.002	Farina gialla bramata	g	60
U.1.5	Spezzatino con riso		
04.02.005	Fesa di Bovino Adulto refrigerata	g	160
03.01.001	Pomodori pelati	g	60
21.01.001	Olio extravergine d'oliva	g	7
19.07.001	Carote fresche	g	20
19.08.005	Sedano fresco	g	10
19.04.002	Cipolla fresca	g	10
17.01.001	Farina bianca	g	4
37.01.001	Vino bianco secco	ml	0,4
02.03.004	Riso parboiled	g	80
20.02.002	Sale	g	0,1
20.03.012	Pepe nero macinato		0,1
U.1.6	Salamelle in umido con polenta		
07.03.004	Salamelle di puro suino refrigerate	g	150
03.01.001	Pomodori pelati	g	40
20.03.003	Aromi tritati per arrostiti	g	3
17.01.002	Farina gialla bramata	g	60
U.1.7	Insalata di pollo e soia		
08.02.002	Petto di pollo refrigerato	g	150
35.01.026	Piselli surgelati	g	40
12.08.006	Fontina	g	25
19.07.002	Ravanelli freschi	g	20
19.13.001	Germogli di soia	g	20
14.03.001	Capperi sotto sale	g	5
19.08.005	Sedano fresco	g	20
21.01.001	Olio extravergine d'oliva	g	10

20.02.002	Sale	g	0,1
U.1.8	Crocchette di riso e verdure alla piastra		
02.03.004	Riso parboiled	g	80
12.08.006	Fontina	g	60
13.01.001	Uovo intero pastorizzato	g	40
17.03.001	Pane grattugiato	g	20
21.01.001	Olio extravergine d'oliva	g	3
20.02.002	Sale	g	0,1
35.01.018	Melanzane alla piastra	g	70
35.01.030	Zucchine alla piastra	g	70
35.01.024	Peperoni alla piastra	g	70
U.1.9	Paella		
08.02.002	Petto di pollo refrigerato	g	100
07.02.005	Lonza di suino refrigerata	g	20
19.04.002	Cipolla fresca	g	10
07.03.003	Salsiccia di puro suino refrigerata	g	20
33.01.007	Calamari cong.	g	30
33.01.018	Gamberi congelati	g	20
33.01.010	Cozze sgusciate congelate	g	120
35.01.026	Piselli surgelati	g	15
02.03.004	Riso parboiled	g	70
01.01.001	Prep. per brodo vegetale	g	2
20.03.016	Zafferano	g	0,030
21.01.001	Olio extravergine d'oliva	g	2
20.02.002	Sale	g	0,1
20.03.012	Pepe nero macinato	g	0,1
U.1.10	Riso al forno con zucchini		
02.03.004	Riso parboiled	g	80
35.01.029	Zucchine surgelate	g	150
21.01.001	Olio extravergine d'oliva	g	4
21.04.002	Burro	g	10
12.11.002	Emmenthal	g	10
13.01.001	Uovo intero pastorizzato	g	10
12.09.004	Grana Padano	g	10
17.03.001	Pane grattugiato	g	5
20.02.002	Sale	g	0,1
20.03.012	Pepe nero macinato		0,1
19.10.001	Prezzemolo	g	1-1
U.1.11	Riso in insalata alla nizzarda		
02.03.004	Riso parboiled	g	70
14.01.019	Peperoni al naturale	g	60
14.01.013	Olive nere denocciolate	g	40
13.02.001	Uovo in guscio (da fare sodo)	g	25
16.02.001	Tonno sott'olio di oliva sgocciolato	g	25
21.01.001	Olio extravergine d'oliva	g	3
18.01.002	Limone fresco (succo)	ml	1
20.02.002	Sale	g	0,1
U.1.12	Riso in insalata piccante		
02.03.004	Riso parboiled	g	70
14.01.019	Peperoni al naturale	g	60
35.01.026	Piselli surgelati	g	15
16.02.004	Acciughe sott'olio	g	20
14.01.013	Olive nere denocciolate	g	25

14.03.001	Capperi sotto sale	g	10
21.01.001	Olio extravergine d'oliva	g	3
18.01.002	Limone fresco (succo)	ml	5
20.02.002	Sale	g	0,1
20.03.012	Pepe nero macinato		0,1
U.1.13	Insalata di pasta		
02.01.013	Pasta di semola di g.d.	g	80
19.06.008	Pomodoro fresco	g	20
35.01.026	Piselli surgelati	g	20
14.01.019	Peperoni al naturale	g	25
12.08.006	Fontina	g	25
16.02.001	Tonno sott'olio di oliva sgocciolato	g	25
11.06.001	Prosciutto cotto	g	20
14.01.013	Olive nere denocciolate	g	10
21.01.001	Olio extravergine d'oliva	g	6
20.02.002	Sale	g	0,1
U.1.14	Insalata di riso		
02.03.004	Riso parboiled	g	80
14.01.019	Peperoni al naturale	g	15
35.01.026	Piselli surgelati	g	15
14.02.002	Cetriolini sott'aceto	g	5
14.02.005	Cipolline sott'aceto	g	5
12.08.002	Fontal	g	15
13.02.001	Uovo in guscio (da fare sodo)	g	35
21.01.001	Olio extravergine d'oliva	g	8
16.02.001	Tonno sott'olio di oliva sgocciolato	g	15
14.01.013	Olive nere denocciolate	g	10
11.06.001	Prosciutto cotto	g	30
20.03.012	Pepe nero macinato	g	0,
20.02.002	Sale	g	0,1
U.1.15	Arancini di riso e verdure alla piastra		
02.03.004	Riso parboiled	g	80
35.01.026	Piselli surgelati	g	5
08.02.006	Fegatini di pollo refrigerati	g	10
04.02.005	Fesa di Bovino Adulto refrigerata	g	10
37.01.001	Vino bianco secco	ml	0,5
19.04.002	Cipolla fresca	g	5
13.01.001	Uovo intero pastorizzato	g	10
12.12.004	Mozzarella in filoni	g	6
03.01.001	Pomodori pelati	g	10
35.01.018	Melanzane alla piastra	g	70
35.01.030	Zucchine alla piastra	g	70
35.01.024	Peperoni alla piastra	g	70
20.03.012	Pepe nero macinato	g	0,1
20.02.002	Sale	g	0,1
17.03.001	Pane grattugiato	g	20
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	5
U.1.16	Insalata di pollo con riso		
08.02.002	Petto di pollo refrigerato	g	100
35.01.026	Piselli surgelati	g	50
11.06.001	Prosciutto cotto	g	25
12.05.004	Provolone	g	25
19.07.002	Ravanelli freschi	g	20

19.05.008	Lattuga romana fresca	g	20
19.06.008	Pomodoro fresco	g	20
23.01.001	Maionese	g	20
14.03.001	Capperi sotto sale	g	10
14.02.003	Sedano di Verona sott'aceto	g	10
02.03.004	Riso parboiled	g	60
20.02.002	Sale	g	0,1
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	5
U.1.17	Insalata fantasia con riso lessato		
02.03.004	Riso parboiled	g	60
13.02.001	Uovo in guscio (da fare sodo)	g	35
14.02.003	Sedano di Verona sott'aceto	g	30
14.01.019	Peperoni al naturale	g	30
19.05.010	Indivia Scarola fresca	g	30
19.07.001	Carote fresche	g	30
19.04.002	Cipolla fresca	g	20
11.06.001	Prosciutto cotto	g	40
12.08.008	Gruviera	g	20
21.01.001	Olio extravergine d'oliva	g	15
18.01.002	Limone fresco (succo)	ml	10
20.02.002	Sale	g	0,1
22.01.002	Aceto bianco di vino	ml	4
U.1.18	Insalata allo speck con riso		
02.03.004	Riso parboiled	g	60
12.08.008	Gruviera	g	40
19.05.011	Rucola fresca	g	40
19.05.008	Lattuga romana fresca	g	20
11.09.001	Speck	g	10
13.02.001	Uovo in guscio (da fare sodo)	g	35
21.01.001	Olio extravergine d'oliva	g	10
19.08.003	Finocchi freschi	g	20
20.03.012	Pepe nero macinato	g	0,1
20.02.002	Sale	g	0,1
U.1.19	Pollo al curry con riso		
02.03.004	Riso parboiled	g	90
08.02.002	Petto di pollo refrigerato	g	150
20.03.004	Curry	g	1
19.07.001	Carote fresche	g	40
17.01.001	Farina bianca	g	5
19.04.002	Cipolla fresca	g	4
01.01.001	Prep. per brodo vegetale	g	2
21.01.001	Olio extravergine d'oliva	g	3
20.03.012	Pepe nero macinato	g	0,1
20.02.002	Sale	g	0,1
U.1.20	Pomodori ripieni con riso		
19.06.008	Pomodoro fresco	n	2
02.03.004	Riso parboiled	g	10
21.01.001	Olio extravergine d'oliva	g	3
19.10.001	Prezzemolo	g	1
12.09.004	Grana Padano	g	20
U.2	PIATTI UNICI A BASE DI VERDURE E ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE		
U.2.1	Insalata di carne		
04.02.005	Fesa di Bovino Adulto refrigerata	g	100

19.04.002	Cipolla fresca	g	20
19.08.005	Sedano fresco	g	30
19.07.001	Carote fresche	g	40
19.10.001	Prezzemolo	g	0,5
19.04.001	Aglio	g	0,5
13.02.001	Uovo in guscio (da fare sodo)	g	35
19.06.004	Peperoni gialli e rossi	g	80
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	10
20.03.012	Pepe nero macinato	g	0,1
20.02.002	Sale	g	0,1
U.2.2	Arrostato ripieno freddo con patate		
04.02.003	Scamone di B.A. refrigerato	g	150
11.10.003	Wurstel	g	20
11.06.001	Prosciutto cotto	g	20
05.05.001	Lingua salmistrata	g	10
21.05.001	Panna UHT per cucina	g	5
21.04.002	Burro	g	5
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	5
19.10.003	Salvia	g	3
19.10.002	Rosmarino fresco	g	1
19.04.001	Aglio	g	1
37.01.001	Vino bianco secco	ml	0,5
20.02.002	Sale	g	0,1
20.03.012	Pepe nero macinato	g	0,1
19.09.002	Patate fresche	g	150
U.2.3	Involtoni di prosciutto con insalata russa e formaggio		
11.06.001	Prosciutto cotto	g	70
35.01.020	Misto per insalata russa surgelato	g	20
23.01.002	Maionese	g	30
12.11.002	Emmenthal	g	50
19.09.002	Patate fresche	g	60
U.2.4	Carpaccio con rucola		
04.02.001	Noce di B.A, refrigerata	g	80
21.01.001	Olio extravergine d'oliva	g	5
19.05.011	Rucola	g	30
12.09.004	Grana Padano	g	30
20.03.012	Pepe nero macinato	g	0,1
20.02.002	Sale	g	0,1
18.01.002	Limone fresco (succo)	ml	3
U.2.5	Carpaccio con carciofi		
04.02.001	Noce di B.A, refrigerata	g	80
21.01.001	Olio extravergine d'oliva	g	5
35.01.006	Carciofi surgelati	g	40
12.09.004	Grana Padano	g	30
20.03.012	Pepe nero macinato	g	0,1
20.02.002	Sale	g	0,1
18.01.002	Limone fresco (succo)	ml	3
U.2.6	Carpaccio con funghi champignons		
04.02.001	Noce di B.A, refrigerata	g	80
19.12.001	Funghi champignons freschi	g	30
12.09.004	Grana Padano	g	15
21.01.001	Olio extravergine d'oliva	g	10
20.03.012	Pepe nero macinato	g	0,1

20.02.002	Sale	g	0,1
18.01.002	Limone fresco (succo)	ml	3
19.08.005	Sedano fresco	g	10
U.2.7	Mozzarella caprese con olive		
12.05.001	Mozzarella	g	120
19.06.008	Pomodoro fresco	g	100
14.01.013	Olive nere denocciolate	g	20
19.10.005	Basilico	g	5
21.01.001	Olio extravergine d'oliva	g	5
20.01.003	Origano secco	g	0,2
20.02.002	Sale	g	0,1
U.2.8	Torta di spinaci		
35.01.028	Spinaci surgelati	g	130
12.12.001	Ricotta fresca	g	45
13.01.001	Uovo intero pastorizzato	g	30
19.04.002	Cipolla fresca	g	25
12.09.004	Grana Padano	g	25
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	3
19.04.001	Aglio	g	0,1
20.03.005	Noce moscata	g	0,05
20.03.012	Pepe nero macinato	g	0,1
20.02.002	Sale	g	0,1
32.01.001	Pasta sfoglia surgelata	g	130
U.2.9	Insalata di patate fagiolini con sgombro		
35.01.013	Fagiolini surgelati	g	80
19.09.002	Patate fresche	g	100
16.02.003	Sgombro sott'olio di oliva	g	60
16.02.001	Tonno sott'olio di oliva sgocciolato	g	60
21.01.001	Olio extravergine d'oliva	g	3
20.02.002	Sale	g	0,1
18.01.002	Limone fresco (succo)	ml	3
U.2.10	Strudel di spinaci e praga		
32.01.001	Pasta sfoglia surgelata	g	130
35.01.028	Spinaci surgelati	g	100
11.06.002	Prosciutto di Praga	g	40
21.04.002	Burro	g	7
13.02.001	Uovo in guscio (da fare sodo)	g	60
19.04.001	Aglio	g	0,1
20.02.002	Sale	g	0,1
21.01.001	Olio extravergine d'oliva	g	7
17.01.001	Farina bianca	g	6
U.2.11	Crostata di spinaci e ricotta		
32.01.001	Pasta sfoglia surgelata	g	130
35.01.028	Spinaci surgelati	g	100
12.12.001	Ricotta fresca	g	55
21.04.002	Burro	g	10
13.01.001	Uovo intero pastorizzato	g	40
20.03.005	Noce moscata	g	0,1
20.02.002	Sale	g	0,1
21.01.001	Olio extravergine d'oliva	g	7
12.09.004	Grana Padano	g	20
U.2.12	Torta di zucchine		
35.01.029	Zucchine surgelate	g	100

12.12.001	Ricotta fresca	g	50
13.01.001	Uovo intero pastorizzato	g	30
19.04.002	Cipolla fresca	g	25
12.09.004	Grana Padano	g	10
21.01.001	Olio extravergine d'oliva	g	5
20.03.012	Pepe nero macinato	g	0,1
20.02.002	Sale	g	0,1
32.01.001	Pasta sfoglia surgelata	g	130
U.2.13	Verdure miste con formaggio		
19.06.008	Pomodoro fresco	g	200
02.03.004	Riso parboiled	g	60
03.01.001	Pomodori pelati	g	20
11.06.001	Prosciutto cotto	g	20
19.10.005	Basilico	g	2
20.02.002	Sale	g	0,1
35.01.030	Zucchine alla piastra	g	40
12.07.005	Taleggio	g	100
U.2.14	Torta ai carciofi		
32.01.001	Pasta sfoglia surgelata	g	130
35.01.006	Cuori di carciofi surgelati	g	100
12.12.004	Mozzarella in filoni	g	40
13.01.001	Uovo intero pastorizzato	g	30
21.04.002	Burro	g	7
12.09.004	Grana Padano	g	10
20.02.002	Sale	g	0,1
19.10.001	Prezzemolo	g	2,5
19.04.001	Aglio	g	2,5
U.2.15	Torta Pasqualina		
32.01.001	Pasta sfoglia surgelata	g	130
35.01.003	Biete erbette surgelate	g	100
12.12.001	Ricotta fresca	g	50
17.01.001	Farina bianca	g	20
21.05.001	Panna UHT per cucina	g	20
12.09.004	Grana Padano	g	20
13.01.001	Uovo intero pastorizzato	g	20
13.02.001	Uovo in guscio (da fare sodo)	g	35
21.04.002	Burro	g	5
20.03.012	Pepe nero macinato	g	0,1
20.02.002	Sale	g	0,1
U.2.16	Vol-au-vent con spuma di prosciutto		
17.04.004	Vol-au-vent grandi	n	2
11.06.001	Prosciutto cotto	g	25
14.01.016	Olive verdi denocciolate	g	10
21.04.002	Burro	g	10
U.2.17	Pomodori ripieni alla nizzarda		
19.06.008	Pomodoro fresco	g	200
19.09.002	Patate fresche	g	70
16.02.001	Tonno sott'olio di oliva sgocciolato	g	35
19.04.002	Cipolla fresca	g	10
14.01.013	Olive nere denocciolate	g	15
21.01.001	Olio extravergine d'oliva	g	3
18.01.002	Limone fresco (succo)	ml	3
20.02.002	Sale	g	0,1

U.2.18	Pomodori ripieni con gamberetti		
19.06.008	Pomodoro fresco	n	2
33.01.019	Gamberetti cong.	g	80
23.01.001	Maionese	g	30
U.2.19	Insalata al formaggio con crostoni		
19.05.004	Cicoria catalogna fresca	g	25
19.05.009	Indivia riccia fresca	g	25
19.08.003	Finocchi freschi	g	25
12.05.008	Scamorza affumicata	g	40
12.05.001	Mozzarella	g	50
12.10.001	Gorgonzola	g	20
31.01.001	Gherigli di noce	g	10
21.01.001	Olio extravergine d'oliva	g	10
22.01.002	Aceto bianco di vino	ml	4
20.03.012	Pepe nero macinato	g	0,1
20.02.002	Sale	g	0,1
17.02.007	Pane a fette per crostoni	g	70
U.2.20	Insalata parmigiana al formaggio e crostoni		
12.11.002	Emmenthal	g	60
19.06.008	Pomodoro fresco	g	100
19.05.008	Lattuga romana fresca	g	50
16.02.001	Tonno sott'olio di oliva sgocciolato	g	30
14.01.013	Olive nere denocciolate	g	15
21.01.001	Olio extravergine d'oliva	g	10
19.08.005	Sedano fresco	g	3
19.10.001	Prezzemolo	g	1
20.03.012	Pepe nero macinato	g	0,1
20.02.002	Sale	g	0,1
17.02.007	Pane a fette per crostoni	g	70
U.2.21	Insalata alla greca e crostoni		
19.06.008	Pomodoro fresco	g	120
19.06.001	Cetrioli freschi	g	30
19.04.002	Cipolla fresca	g	20
14.01.013	Olive nere denocciolate	g	20
16.02.004	Acciughe sott'olio	g	20
12.08.001	Pecorino a tocchetti	g	70
21.01.001	Olio extravergine d'oliva	g	10
18.01.002	Limone fresco (succo)	ml	3
20.01.003	Origano secco	g	1
20.03.012	Pepe nero macinato	g	0,1
20.02.002	Sale	g	0,1
17.02.007	Pane a fette per crostoni	g	60
U.2.22	Tris formaggi con verdura alla piastra		
12.05.001	Mozzarella	g	60
12.07.008	Brie	g	40
12.09.004	Grana Padano	g	30
35.01.030	Zucchine alla piastra	g	200
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	10
20.03.012	Pepe nero macinato	g	0,1
U.2.23	Piatto di salumi con verdura alla piastra		
11.06.001	Prosciutto cotto	g	50
11.05.004	Coppa	g	50
13.02.001	Uovo in guscio (da fare sodo)	g	60

35.01.024	Peperoni alla piastra	g	200
U.2.24	Pesce ai ferri con verdure		
33.01.012	Filetto di merluzzo (o altro pesce tra quelli previsti)	g	200
20.03.003	Aromi tritati per arrosti	g	3
20.03.012	Pepe nero macinato	g	0,1
20.02.002	Sale	g	0,1
35.01.018	Melanzane alla piastra	g	70
35.01.030	Zucchine alla piastra	g	70
35.01.024	Peperoni alla piastra	g	70
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	10
U.2.25	Carne ai ferri con verdure		
04.02.007	Fettina di bovino (o suino/pollo/tacchino)	g	150
20.03.003	Aromi tritati per arrosti	g	3
20.03.012	Pepe nero macinato	g	0,1
20.02.002	Sale	g	0,1
35.01.018	Melanzane alla piastra	g	70
35.01.030	Zucchine alla piastra	g	70
35.01.024	Peperoni alla piastra	g	70
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	10
U.2.26	Bracirole ai ferri con verdure		
07.03.001	Bracirole di suino refrigerate	g	180
20.03.003	Aromi tritati per arrosti	g	3
20.03.012	Pepe nero macinato	g	0,1
20.02.002	Sale	g	0,1
35.01.018	Melanzane alla piastra	g	70
35.01.030	Zucchine alla piastra	g	70
35.01.024	Peperoni alla piastra	g	70
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	10
U.2.27	Spiedini misti con verdure		
07.02.005	Lonza di suino refrigerata (a cubetti)	g	50
19.06.004	Peperoni gialli e rossi	g	40
07.03.003	Salsiccia di puro suino refrigerata	g	50
08.02.002	Petto di pollo refrigerato	g	50
20.03.003	Aromi tritati per arrosti	g	3
20.03.012	Pepe nero macinato	g	0,1
20.02.002	Sale	g	0,1
35.01.018	Melanzane alla piastra	g	70
35.01.030	Zucchine alla piastra	g	70
35.01.024	Peperoni alla piastra	g	70
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	10
U.2.28	Hamburger ai ferri con verdure		
04.02.005	Polpa di B.A. macinata refrigerata	g	150
14.01.016	Olive verdi denocciolate	g	15
19.04.002	Cipolla fresca	g	15
20.03.012	Pepe nero macinato	g	0,1
20.02.002	Sale	g	0,1
35.01.018	Melanzane alla piastra	g	60
35.01.030	Zucchine alla piastra	g	60
35.01.024	Peperoni alla piastra	g	60
U.2.29	Scamorza ai ferri con verdure		
12.05.008	Scamorza affumicata	g	130
35.01.018	Melanzane alla piastra	g	70

35.01.030	Zucchine alla piastra	g	70
35.01.024	Peperoni alla piastra	g	70
20.03.012	Pepe nero macinato	g	0,1
20.02.002	Sale	g	0,1
20.03.003	Aromi tritati per arrosti	g	1
U.2.30	Wurstel con crauti		
11.10.001	Wurstel	g	180
14.01.006	Crauti	g	150
20.02.002	Sale	g	0,1
20.03.012	Pepe nero macinato	g	0,1
17.02.007	Pane a fette	g	60

CONTORNI			
C.1	CONTORNI CRUDI		
C.1.1	Insalata rossa		
19.05.005	Radicchio trevisano fresco (o altra insalata rossa)	g	90
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
22.01.002	Aceto bianco di vino	ml	4
20.02.002	Sale	g	1
C.1.2	Insalata verde		
19.05.008	Lattuga romana fresca (o altra insalata verde)	g	90
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
22.01.002	Aceto bianco di vino	ml	4
20.02.002	Sale	g	1
C.1.3	Insalata verde e rossa		
19.05.008	Lattuga romana fresca (o altra insalata verde)	g	45
19.05.005	Radicchio trevisano fresco (o altra insalata rossa)	g	45
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
22.01.002	Aceto bianco di vino	ml	4
20.02.002	Sale	g	1
C.1.4	Insalata verde e germogli		
19.05.008	Lattuga romana fresca (o altra insalata verde)	g	60
19.13.001	Germogli di soia	g	30
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
22.01.002	Aceto bianco di vino	ml	4
20.02.002	Sale	g	1
C.1.5	Insalata verde e rucola		
19.05.008	Lattuga romana fresca (o altra insalata verde)	g	60
19.05.011	Rucola	g	30
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
22.01.002	Aceto bianco di vino	ml	4
20.02.002	Sale	g	1
C.1.6	Insalata verde e pomodori		
19.05.008	Lattuga romana fresca (o altra insalata verde)	g	60
19.06.008	Pomodoro fresco	g	120
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
22.01.002	Aceto bianco di vino	ml	4
20.02.002	Sale	g	1
C.1.7	Insalata verde e ravanelli		
19.05.009	Indivia riccia fresca (o altra insalata verde)	g	60
19.07.002	Ravanelli freschi	g	50
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6

22.01.002	Aceto bianco di vino	ml	4
20.02.002	Sale	g	1
C.1.8	Insalata verde e carote filangè		
19.05.008	Lattuga romana fresca (o altra insalata verde)	g	60
19.07.001	Carote fresche	g	50
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
22.01.002	Aceto bianco di vino	ml	4
20.02.002	Sale	g	1
C.1.9	Insalata verde e cetrioli		
19.05.008	Lattuga romana fresca (o altra insalata verde)	g	60
19.06.001	Cetrioli freschi	g	50
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
22.01.002	Aceto bianco di vino	ml	4
20.02.002	Sale	g	1
C.1.10	Insalata verde e olive		
19.05.009	Indivia riccia fresca (o altra insalata verde)	g	60
14.01.016	Olive verdi denocciolate	g	40
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
22.01.002	Aceto bianco di vino	ml	4
20.02.002	Sale	g	1
C.1.11	Insalata verde, pomodori e sedano		
19.05.009	Indivia riccia fresca (o altra insalata verde)	g	60
19.06.008	Pomodoro fresco	g	80
19.08.005	Sedano fresco	g	40
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
22.01.002	Aceto bianco di vino	ml	4
20.02.002	Sale	g	1
C.1.12	Insalata di rucola		
19.05.011	Rucola fresca	g	80
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
22.01.002	Aceto bianco di vino	ml	4
20.02.002	Sale	g	1
C.1.13	Insalata mista		
19.06.008	Pomodoro fresco	g	80
19.05.008	Lattuga romana fresca (o altra insalata verde)	g	40
19.07.001	Carote fresche	g	30
19.08.005	Sedano fresco	g	20
19.04.002	Cipolla fresca	g	5
19.10.005	Basilico	g	1
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
22.01.002	Aceto bianco di vino	ml	4
20.02.002	Sale	g	1
C.1.14	Insalata di pomodori		
19.06.008	Pomodoro fresco	g	150
19.04.002	Cipolla fresca	g	5
19.10.005	Basilico	g	1
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
22.01.002	Aceto bianco di vino	ml	4
20.02.002	Sale	g	1
C.1.15	Insalata di pomodori e olive nere		
19.06.008	Pomodoro fresco	g	140
14.01.013	Olive nere denocciolate	g	20
19.10.005	Basilico	g	1

21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
22.01.002	Aceto bianco di vino	ml	4
20.02.002	Sale	g	1
C.1.16	Insalata di pomodori e mais		
19.06.008	Pomodoro fresco	g	140
14.01.012	Mais in grani al naturale	g	20
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
22.01.002	Aceto bianco di vino	ml	4
20.02.002	Sale	g	1
C.1.17	Insalata di pomodori e sedano		
19.06.008	Pomodoro fresco	g	120
19.08.005	Sedano fresco	g	40
20.01.003	Origano secco	g	4
14.02.001	Capperi sott'aceto	g	8
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
22.01.002	Aceto bianco di vino	ml	4
20.02.002	Sale	g	1
C.1.18	Barbabietole all'olio		
14.01.001	Barbabietole cotte	g	150
19.04.002	Cipolla fresca	g	10
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
22.01.002	Aceto bianco di vino	ml	4
20.02.002	Sale	g	0,5
C.1.19	Carote grattugiate		
19.07.001	Carote fresche	g	150
19.10.001	Prezzemolo	g	0,4
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	8
20.02.002	Sale	g	1
C.1.20	Finocchi in insalata		
19.08.003	Finocchi freschi	g	120
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
22.01.002	Aceto bianco di vino	ml	4
20.02.002	Sale	g	1
C.2	CONTORNI COTTI		
C.2.1	Insalata di fagiolini e patate		
35.01.013	Fagiolini surgelati	g	60
19.09.002	Patate fresche	g	60
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	8
22.01.002	Aceto bianco di vino	ml	4
20.02.002	Sale	g	1
C.2.2	Patate lessate o al vapore		
19.09.002	Patate fresche	g	200
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	8
22.01.002	Aceto bianco di vino	ml	4
20.02.002	Sale	g	0,5
C.2.3	Patate arrosto		
19.09.002	Patate fresche	g	250
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	8
20.03.003	Aromi tritati per arrosti	g	3
20.03.012	Pepe nero macinato	g	0,5
20.02.002	Sale	g	0,5
C.2.4	Patate alla pizzaiola		
19.09.002	Patate fresche	g	200

03.01.001	Pomodori pelati	g	30
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	8
14.03.001	Capperi sotto sale	g	1
20.01.003	Origano secco	g	4
20.02.002	Sale	g	0,5
C.2.5	Spinaci lessati o al vapore		
35.01.028	Spinaci surgelati	g	180
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	8
22.01.002	Aceto bianco di vino	ml	4
20.02.002	Sale	g	1
C.2.6	Spinaci olio e limone		
35.01.028	Spinaci surgelati	g	180
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	8
18.01.002	Limone fresco (succo)	ml	3
20.02.002	Sale	g	0,5
C.2.7	Spinaci al burro		
35.01.028	Spinaci surgelati	g	180
21.04.002	Burro	g	8
12.09.004	Grana Padano	g	5
19.04.001	Aglio	g	0,1
20.02.002	Sale	g	0,5
C.2.8	Spinaci aglio e olio		
35.01.028	Spinaci surgelati	g	180
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	8
19.04.001	Aglio	g	0,1
20.02.002	Sale	g	0,5
C.2.9	Bieta erbetta lessata o al vapore		
35.01.003	Biete erbette surgelate	g	180
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	8
22.01.002	Aceto bianco di vino	ml	4
20.02.002	Sale	g	1
C.2.10	Bieta erbetta all'olio		
35.01.003	Biete erbette surgelate	g	180
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	8
22.01.002	Aceto bianco di vino	ml	4
20.02.002	Sale	g	1
C.2.11	Bieta erbetta all'agro		
35.01.003	Bieta erbetta surgelata	g	180
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	8
22.01.002	Aceto bianco di vino	ml	4
20.02.002	Sale	g	1
C.2.12	Bieta erbetta al burro		
35.01.003	Bieta erbetta surgelata	g	180
21.04.002	Burro	g	6
19.04.001	Aglio	g	0,01
20.02.002	Sale	g	0,5
C.2.13	Fagiolini lessati o al vapore		
35.01.013	Fagiolini surgelati	g	200
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	8
22.01.002	Aceto bianco di vino	ml	4
20.02.002	Sale	g	1
C.2.14	Fagiolini all'olio		
35.01.013	Fagiolini surgelati	g	200

21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	8
22.01.002	Aceto bianco di vino	ml	4
20.02.002	Sale	g	1
C.2.15	Fagiolini al prezzemolo		
35.01.013	Fagiolini surgelati	g	200
19.04.002	Cipolla fresca	g	15
19.10.001	Prezzemolo	g	10
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	8
18.01.002	Limone fresco (succo)	ml	3
20.02.002	Sale	g	0,5
C.2.16	Fagiolini al pomodoro		
35.01.013	Fagiolini surgelati	g	200
03.01.001	Pomodori pelati	g	20
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	8
20.02.002	Sale	g	0,5
C.2.17	Piselli brasati		
35.01.026	Piselli surgelati	g	180
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	8
20.02.002	Sale	g	1
19.04.002	Cipolla fresca	g	5
03.01.001	Pomodori pelati	g	15
C.2.18	Piselli al prosciutto cotto		
35.01.026	Piselli surgelati	g	180
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	8
11.06.001	Prosciutto cotto	g	10
20.02.002	Sale	g	0,5
C.2.19	Piselli e carote al burro		
35.01.026	Piselli surgelati	g	90
35.01.007	Carote surgelate	g	90
21.04.002	Burro	g	8
20.02.002	Sale	g	0,5
C.2.20	Zucchine lessate o al vapore		
35.01.029	Zucchine surgelate	g	180
20.02.002	Sale	g	0,5
C.2.21	Zucchine trifolate		
35.01.029	Zucchine surgelate	g	200
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	8
19.04.001	Aglio	g	0,1
19.10.001	Prezzemolo	g	2
19.04.002	Cipolla fresca	g	5
20.02.002	Sale	g	0,5
C.2.22	Zucchine gratinate		
35.01.029	Zucchine surgelate	g	180
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	6
19.10.001	Prezzemolo	g	5
17.03.001	Pane grattugiato	g	5
20.02.002	Sale	g	0,5
19.04.001	Aglio	g	0,1
C.2.23	Carote lessate o al vapore		
35.01.007	Carote surgelate	g	200
20.02.002	Sale	g	0,5
C.2.24	Carote al burro		
35.01.007	Carote surgelate	g	200

21.04.002	Burro	g	6
20.02.002	Sale	g	0,5
C.2.25	Carote brasate		
35.01.007	Carote surgelate	g	200
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	8
19.10.001	Prezzemolo	g	8
19.04.001	Aglio	g	0,1
20.02.002	Sale	g	0,5
	Brodo vegetale	ml	15
C.2.26	Carciofi in umido		
35.01.006	Cuori di carciofi surgelati	g	180
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	8
19.04.001	Aglio	g	0,1
19.10.001	Prezzemolo	g	1
20.02.002	Sale	g	0,5
C.2.27	Cavolfiori lessati o al vapore		
35.01.009	Cavolfiore rosette surgelato	g	180
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	8
22.01.002	Aceto bianco di vino	ml	4
20.02.002	Sale	g	1
C.2.28	Cavolfiori gratinati		
35.01.009	Cavolfiore rosette surgelato	g	180
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	8
12.02.002	Latte parzialmente scremato UHT	ml	10
17.01.001	Farina bianca	g	5
13.01.001	Uovo intero pastorizzato	g	8
20.02.002	Sale	g	0,5
C.2.29	Broccoli lessati o al vapore		
35.01.004	Broccoli surgelati	g	180
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	8
22.01.002	Aceto bianco di vino	ml	4
20.02.002	Sale	g	1
C.2.30	Broccoli aglio e olio		
35.01.004	Broccoli surgelati	g	180
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	8
19.04.001	Aglio	g	0,2
20.02.002	Sale	g	0,5
C.2.31	Melanzane al funghetto		
19.06.003	Melanzane fresche	g	180
03.01.001	Pomodori pelati	g	40
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	8
19.04.001	Aglio	g	0,2
20.02.002	Sale	g	0,5
C.2.32	Funghi champignons trifolati		
19.12.001	Funghi champignons freschi	g	160
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	8
19.10.001	Prezzemolo	g	3
19.04.001	Aglio	g	0,1
20.03.012	Pepe nero macinato	g	0,5
20.02.002	Sale	g	0,1
C.2.33	Finocchi lessati o al vapore		
19.08.003	Finocchi freschi	g	180
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	8

22.01.002	Aceto bianco di vino	ml	4
20.02.002	Sale	g	0,5
C.2.34	Finocchi al vino bianco		
19.08.003	Finocchi freschi	g	180
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	8
37.01.001	Vino bianco secco	ml	0,5
20.02.002	Sale	g	0,5
C.2.35	Finocchi alla parmigiana		
19.08.003	Finocchi freschi	g	150
21.04.002	Burro	g	6
12.09.004	Grana Padano	g	6
20.02.002	Sale	g	0,5
C.2.36	Lenticchie stufate		
30.01.006	Lenticchie secche	g	60
19.04.001	Aglio	g	10
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	8
19.10.004	Alloro fresco	g	0,1
	Brodo vegetale	ml	50
20.02.002	Sale	g	0,5
C.2.37	Lenticchie al pomodoro		
30.01.006	Lenticchie secche	g	60
19.04.002	Cipolla fresca	g	10
19.07.001	Carote fresche	g	10
19.08.005	Sedano fresco	g	5
03.01.001	Pomodori pelati	g	10
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	8
19.10.004	Alloro fresco	g	0,1
20.03.012	Pepe nero macinato	g	0,1
	Brodo vegetale	ml	50
20.02.002	Sale	g	0,5
C.2.38	Coste lessate o al vapore		
19.05.001	Bietola da costa fresca	g	200
20.02.002	Sale	g	0,5
C.2.39	Coste aglio e olio		
19.05.001	Bietola da costa fresca	g	200
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	8
19.04.001	Aglio	g	0,01
20.02.002	Sale	g	0,5
C.2.40	Coste al formaggio		
19.05.001	Bietola da costa fresca	g	200
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	8
12.09.004	Grana Padano	g	6
20.02.002	Sale	g	0,5
C.2.41	Coste al burro		
19.05.001	Bietola da costa fresca	g	200
21.04.002	Burro	g	6
20.02.002	Sale	g	0,5
C.2.42	Catalogna lessata o al vapore		
19.05.004	Cicoria catalogna fresca	g	200
20.02.002	Sale	g	0,5
C.2.43	Catalogna aglio e olio		
19.05.004	Cicoria catalogna fresca	g	200
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	8

19.04.001	Aglio	g	0,01
20.02.002	Sale	g	0,5
C.2.44	Cipolline lessate o al vapore		
19.04.002	Cipolla fresca	g	180
20.02.002	sale	g	0,5
C.2.45	Cipolline in agrodolce		
19.04.002	Cipolla fresca	g	180
17.01.001	Farina bianca	g	5
22.01.002	Aceto bianco di vino	ml	15
26.01.002	Zucchero semolato	g	10
20.02.002	Sale	g	0,5
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	8
C.2.46	Verdure cotte miste		
19.09.002	Patate fresche	g	150
35.01.007	Carote surgelate	g	50
35.01.026	Piselli surgelati	g	50
21.01.001	Olio extravergine di oliva	g	8
20.03.012	Pepe nero macinato	g	0,5
20.02.002	Sale	g	0,2
C.2.47	Purea di patate		
19.09.002	Patate fresche	g	200
12.02.002	Latte parzialmente scremato UHT	ml	30
21.04.002	Burro	g	10
20.03.005	Noce moscata	g	0,1
20.02.002	Sale	g	1

FRUTTA / DOLCI / DESSERT			
D.1	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE		
D.1.1	Frutta fresca di stagione	g	180-200
D.2	PREPARAZIONI A BASE DI FRUTTA		
D.2.1	Macedonia di frutta fresca di stagione (a scelta: mele, pere, arance, clementine/mandarini, uva bianca/nera, banane, kiwi, pesche, albicocche, fragole, ciliegie)		
	Frutta fresca	g	180
18.01.002	Limone fresco (succo)	ml	5
	Acqua	ml	20
D.2.2	Frutta cotta al forno		
18.04.002	Mele (o pere o prugne)	g	180
20.03.001	Cannella	g	0,2
26.01.002	Zucchero semolato	g	10
18.01.002	Limone fresco (succo)	ml	5
D.2.3	Frutta sciroppata		
29.01.003	Frutta sciroppata	g	120
	Sciroppo	ml	20
D.3	DESSERT O DOLCE		
D.3.1	Yogurt intero o alla frutta		
12.04.003	Yogurt intero o alla frutta	g	125
D.3.2	Dessert al cucchiaino		
27.01.003	Budino (o altro dolce al cucchiaino)	g	125
D.3.3	Fetta di dolce (crostata di frutta / torta di mele/ ecc)		
24.03.012	Crostata	g	100

PANE O GRISSINI			
F.1	PANE		
F.1.1	Pane comune (1 panino)		
17.02.001	Pane comune	g	50
F.2	GRISSINI		
F.2.1	Grissini		
17.04.003	Grissini torinesi	g	30

BEVANDE			
G.1	BEVANDE		
G.1.1	Acqua minerale naturale o gasata		
36.01.	Acqua minerale naturale o gasata	ml	50

COLAZIONE			
L.1	BEVANDE CALDE		
L.1.1	Caffè		
25.01.004	Caffè in polvere	g	6
26.01.001	Zucchero semolato in bustine	g	10
L.1.2	Latte con caffè o orzo		
12.01.002	Latte fresco parz. scremato	ml	200
26.01.001	Zucchero semolato in bustine	g	10
25.01.004	Caffè in polvere	g	6
25.02.003	Oppure Orzo solubile	g	10
L.1.3	The		
25.03.002	The in bustina (1/2 bustine)	g	1
26.01.001	Zucchero semolato in bustine	g	10
18.01.002	Limone fresco (succo)	ml	5
	Acqua	ml	20
L.2	PRODOTTI DA FORNO		
L.2.1	Pane comune		
17.02.001	Pane comune	g	50
L.2.2	Marmellata monoporzione		
27.06.001	Marmellata monoporzione	g	25
L.2.3	Brioche confezionata		
24.03.003	Brioche confezionata	g	70

CESTINO SOSTITUTIVO DEL PASTO			
K.1	CESTINO 1		
K.1.1	<i>Panini imbottiti (n. 2)</i>		
	Pane comune	g	100
	Hamburger o arrosto o cotoletta di pollo	g	80
	Salumi affettati	g	50
	Formaggio stagionato affettato	g	70
	Foglie di insalata o Pomodoro a fette	numero	2 2
	Uova	numero	1
K.1.2	Frutti di stagione (n. 2)	G	180 – 200 cad
K.1.3	Dolce (tipo D.3)		
K.1.4	Acqua minerale naturale o gasata confezionata	cl	50

6. Variazioni in peso degli alimenti con la cottura

Tabella 8 Variazione peso crudo /peso cotto
(Peso cotto corrispondente a 100 g di alimento crudo, parte edibile)

BOLLITURA	ALIMENTO	PESO COTTO (g) (per 100 g di alimento crudo)
Cereali e derivati	Pasta di semola corta	200
	Pasta all'uovo secca	300
	Riso parboiled	235
	Tortellini freschi	190
Legumi freschi	Fagiolini	95
	Piselli	90
Legumi secchi	Ceci	290
	Fagioli	240
	Lenticchie	250
Verdure ortaggi	Bieta	85
	Carciofi	75
	Carote	90
	Cavolo verza	100
	Cipolle	70
	Finocchi	85
	Patate con buccia	100
	Patate pelate	90
	Spinaci	85
	Zucchine	90
Carni	Bovino adulto, carne magra	65
	Pollo (petto)	90
	Tacchino (petto)	98
Pesce surgelato	Merluzzo	80

FRITTURA	ALIMENTO	PESO COTTO (g) (per 100 g di alimento crudo)
Carni	Bovino adulto, fettina panata	90
	Pollo, petto impanato	80
Varie	Frittata con verdure: zucchine, spinaci ecc.	75

ARROSTIMENTO	ALIMENTO	PESO COTTO (g) (per 100 g di alimento crudo)
Carni	Bovino adulto, carne magra	55
	Pollo, petto	70
	Tacchino, petto	70
Pesci surgelati	Merluzzo, nasello, platessa	70
Varie	Melanzane	40
	Peperoni	95

7. tempi di menù

Si riportano, qui di seguito, a mero titolo di esempio, alcuni menù e combinazioni stagionali degli stessi.

MENÙ ESTIVO - 1^a settimana - PRANZO				
	Primo Piatto	Secondo Piatto	Piatto Unico	Contorno
Lun.	Gnocchi alla romana Minestra di verdure con pasta Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Platessa dorata al forno Pollo al forno Prosciutto di Praga	Arancini di riso e verdure alla piastra Torta ai carciofi	Insalata mista Fagiolini all'olio
Mar.	Insalata di riso Minestra di lenticchie Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Roast beef all'inglese Frittata di zucchine Mozzarella	Insalata allo speck con riso Insalata di carne	Insalata di pomodori e mais Bieta erbetta al burro
Mer.	Pizza margherita Minestrone alla milanese con riso Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Polpettone ripieno in salsa di funghi Petto di tacchino ai ferri Prosciutto e melone	Pomodori ripieni con riso Carpaccio con funghi champignons	Insalata verde e ravanelli Catalogna aglio e olio
Gio.	Ravioli di magro al pomodoro Riso e piselli Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Arrosto di vitello Braciola di maiale ai ferri Caciotta	Pollo al curry con riso Insalata greca e crostoni	Insalata verde Broccoli aglio e olio
Ven.	Penne alle vongole Minestra di farro on riso Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Trancio di merluzzo all'agriglia Crocchette di riso Caprino	Riso in salsa piccante Involtini di prosciutto con insalata russa e formaggio	Insalata verde e cetrioli Zucchine trifolate
Sab.	Conchiglie pomodoro e ricotta Passatelli in brodo Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Bistecca di manzo ai ferri Scaloppina di lonza al marsala Bresaola	Insalata di pasta Mozzarella caprese con olive	Insalata mista Cipolline in agrodolce
Dom.	Pennette alle olive Minestrone con pasta Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Insalata viennese con manzo Strudel di spinaci e fontina Mortadella	Gulash all'ungherese con polenta Verdure miste con formaggio	Insalata verde e olive Patate al vapore

Tutti i giorni: Due scelte tra frutta e/o dessert

Pane

MENU ESTIVO - 2 ^a settimana - PRANZO				
	Primo Piatto	Secondo Piatto	Piatto Unico	Piatto Unico
Lun.	Fusilli al pesto Minestrone alla genovese Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Involtini con verdure Arrotolato di tacchino Prosciutto cotto	Paella Vol au vent con spuma di prosciutto	Insalata di pomodori Zucchine gratinate
Mar.	Sformato di riso Tortellini in brodo Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Filetti di merluzzo gratinati Arrosto di lonza Crescenza	Salamelle in umido con polenta Pomodori ripieni con gamberetti	Insalata mista Patate arrosto
Mer.	Ravioli di magro burro e salvia Minestrone alla milanese Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Hamburger al forno Peperoni ripieni Coppa	Insalata fantasia con riso lessato Arrosto ripieno freddo con patate	Carote grattugiate Fagiolini al pomodoro
Gio.	Pennette alla sorrentina Vellutata di piselli Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Coniglio con olive verdi e menta Tortino alle zucchine Prosciutto crudo	Spezzatino con riso Carpaccio con rucola	Insalata mista Cavolfiori gratinati
Ven.	Risotto alla marinara Minestra d'orzo con riso Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Trota alle erbe Fettina di lonza suina ai ferri Insalata caprese	Riso in insalata alla nizzarda Insalata di fagiolini con sgombero	Insalata verde e rossa Carote brasate
Sab.	Gnocchi di patate al ragù Passato di verdure con crostini Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Brasato di manzo Polpette di ricotta Speck	Insalata di riso Tris di formaggi con verdure alla piastra	Barbabietole all'olio Lenticchie stufate
Dom.	Pizza napoletana Pastina in brodo di carne Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Bistecca di manzo ai ferri Insalata di pollo e soia Brie	Pollo alla cacciatora con polenta Torta di spinaci	Insalata di stagione Piselli brasati

Tutti i giorni: Due scelte tra frutta e/o dessert

Pane

MENÙ ESTIVO - 3^a settimana – PRANZO				
	Primo Piatto	Secondo Piatto	Piatto Unico	Contorno
Lun.	Farfalle alle melanzane Minestra di verdure con pasta Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Roast beef all'inglese Fettina di lonza suina ai ferri Provolone	Crocchette di riso con verdure alla piastra Insalata greca con crostoni	Insalata verde e germogli Melanzane al funghetto
Mar.	Lasagne al forno Minestra verde estiva con riso Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Polpettine al forno Scaloppina di pollo al limone Salame crudo	Insalata allo speck con riso Strudel di spinaci e Praga	Insalata di pomodori Cipolline al vapore
Mer.	Pizza con prosciutto cotto Minestra di farro Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Scaloppine di manzo alla pizzaiola Tortino di verdura Prosciutto di Praga	Insalata di pollo con riso Scamorza ai ferri con verdure	Insalata rossa Zucchine al vapore
Gio.	Gnocchi alla romana Riso e piselli Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Bollito in salsa verde Saltimbocca alla romana Quartirolo	Pomodori ripieni con riso Wurstel con crauti	Insalata mista Bieta erbetta all'olio
Ven.	Pasta alla siracusana con acciughe Minestrone alla napoletana Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Cernia in umido Spiedini di pollo, tacchino, suino Bresaola	Pollo al curry con riso Pesce ai ferri con verdure	Insalata verde e cetrioli Carote al burro
Sab.	Risotto alla campagnola Ravioli in brodo Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Punta di vitello al forno Sformato di ricotta Prosciutto e melone	Insalata di pasta Torta di zucchine	Insalata di pomodori e sedano Fagiolini al prezzemolo
Dom.	Tortiglioni alla ricotta Vellutata di carciofi Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Spiedini di pesce Frittata di patate Asiago	Brasato di manzo al vino con polenta Hamburger ai ferri con verdure	Insalata mista Spinaci aglio e olio

Tutti i giorni: Due scelte tra frutta e/o dessert
Pane

MENU ESTIVO - 4^a settimana - PRANZO				
	Primo Piatto	Secondo Piatto	Piatto Unico	Contorno
Lun.	Penne all'arrabbiata Minestrone alla genovese Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Insalata viennese con manzo Pollo alla diavola Speck	Riso al forno con zucchine Crostata di spinaci e ricotta	Insalata verde e rucola Piselli e carote al burro
Mar.	Cannelloni di magro Zuppa di verdure con crostini Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Arrosto di manzo Scaloppine di lonza al vino bianco Fontina	Insalata di riso Piatto di salumi con verdure alla piastra	Insalata di pomodori e olive nere Purea di patate
Mer.	Farfalle tonno e piselli Tortellini in brodo Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Filetti di nasello ai peperoni Zucchine ripiene Prosciutto crudo	Gateau di riso Insalata parmigiana al formaggio e crostoni	Insalata mista Carciofi in umido
Gio.	Risotto con cuori di carciofo Minestra di farro Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Hamburger al forno Frittata con prosciutto Pecorino	Insalata fantasia con riso lessato Torta Pasqualina	Carote grattugiate Verdure cotte miste
Ven.	Pizza con funghi Minestra di asparagi Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Filetti di scorfano alla mediterranea Arrotolato di tacchino Coppa	Paella Pomodori ripieni alla nizzarda	Insalata mista Broccoli al vapore
Sab.	Sedanini pomodoro e olive Semolino in brodo vegetale Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Coniglio alla cacciatore Cotoletta di melanzana Ricotta	Insalata di pollo e soia Vol au vent con spuma di prosciutto	Insalata di pomodori Lenticchie al pomodoro
Dom.	Ravioli di magro al pomodoro Minestrone con pasta Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Involtini di verdure Cotoletta di tacchino Salame crudo	Riso in insalata alla nizzarda Insalata al formaggio con crostoni	Barbabietole all'olio Funghi champignons trifolati

Tutti i giorni: Due scelte tra frutta e/o dessert
Pane

MENU ESTIVO - 1ª settimana - CENA				
	Primo Piatto	Secondo Piatto	Piatto Unico	Contorno
Lun.	Linguine all'amatriciana Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Brasato di manzo Crescenza	Pomodori ripieni di riso Strudel di spinaci e Praga	Insalata verde e germogli Melanzane al funghetto
Mar.	Semolino in brodo vegetale Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Filetti di nasello al pomodoro Coppa	Insalata di pollo con riso Insalata parmigiana al formaggio con crostoni	Insalata di pomodori Cipolline al vapore
Mer.	Farfalle alle melanzane Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Polpettine al forno Frittata con gamberetti	Brasato di manzo al vino con polenta Torta di zucchine	Insalata rossa Zucchine al vapore
Gio.	Spaghetti aglio olio e peperoncino Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Arrosto di lonza Frittata di prosciutto	Insalata di pollo e soia Scamorza ai ferri con verdure	Insalata mista Bieta erbetta all'olio
Ven.	Fusilli con broccoli Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Hamburger al forno Prosciutto crudo	Riso in insalata alla nizzarda Wurstel con crauti	Insalata verde e cetrioli Carote al burro
Sab.	Zuppa di verdure con crostini Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Bollito misto in salsa verde Taleggio	Riso al forno con zucchine Pesci ai ferri con verdure	Insalata di pomodori e sedano Fagiolini al prezzemolo
Dom.	Risotto allo zafferano Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Petto di pollo agli aromi Emmenthal	Gateau di riso Vol au vent con spuma di prosciutto	Insalata mista Spinaci aglio e olio

Tutti i giorni: Due scelte tra frutta e/o dessert
Pane

MENU ESTIVO - 2ª settimana - CENA				
	Primo Piatto	Secondo Piatto	Piatto Unico	Contorno
Lun.	Tortiglioni alla carrettiera Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Arrosto di manzo Cotoletta di melanzana	Pollo al curry con riso Piatto di salumi con verdure alla piastra	Insalata verde e rucola Piselli e carote al burro

Mar.	Minestrone alla napoletana Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Paillard di vitello ai ferri Salame crudo	Insalata di pasta Torta pasqualina	Insalata di pomodori e olive nere Purea di patate
Mer.	Risotto alla parmigiana Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Petto di pollo al limone Pecorino	Insalata allo speck con riso Crostata di spinaci e ricotta	Insalata mista Carciofi in umido
Gio.	Minestra verde estiva con riso Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Bollito misto in salsa verde Caciotta	Riso in salsa piccante Pomodori ripieni alla nizzarda	Carote grattugiate Verdure cotte miste
Ven.	Cannelloni di magro Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Insalata viennese con manzo Tortino alle zucchine	Crocchette di riso con verdure alla piastra Insalata di formaggio con crostoni	Insalata mista Funghi champignons trifolati
Sab.	Penne alle vongole Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Scaloppine di lonza al vino bianco Fontina	Insalata fantasia con riso lessato Hamburger ai ferri con verdure	Insalata di pomodori Lenticchie al pomodoro
Dom.	Tortiglioni al ragù gratinati Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Filetti di scorfano alla mediterranea Bresaola	Arancini di riso e verdure alla piastra Carpaccio con funghi champignons	Barbabietole all'olio Broccoli al vapore

Tutti i giorni: Due scelte tra frutta e/o dessert
Pane

MENU ESTIVO - 3 ^a settimana - CENA				
	Primo Piatto	Secondo Piatto	Piatto Unico	Contorno
Lun.	Conchiglie pomodoro e ricotta Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Pollo al forno Frittata con germogli	Paella Insalata di carne	Insalata mista Fagiolini all'olio
Mar.	Farfalle tonno e piselli Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Arrosto di manzo Brie	Insalata fantasia con riso lessato Pesce ai ferri con verdure	Insalata di pomodori e mais Bieta erbetta al burro

Mer.	Minestra di lenticchie Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Merluzzo dorato Insalata caprese	Gulash all'ungherese con polenta Torta di carciofi	Insalata verde e ravanelli Catalogna aglio e olio
Gio.	Risotto primavera Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Arrotolato di tacchino Omelette al formaggio	Insalata di riso alla nizzarda Verdure miste al formaggio	Insalata verde Broccoli aglio e olio
Ven.	Gnocchetti sardi pomodoro e pecorino Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Bistecca di manzo ai ferri Speck	Tris di formaggi con verdure alla piastra Carpaccio con rucola	Insalata verde e cetrioli Zucchine trifolate
Sab.	Passatelli in brodo Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Polpettone ripieno con salsa di funghi Asiago	Pollo alla cacciatora con polenta Involtini di prosciutto con insalata russa e formaggio	Insalata mista Cipolline in agrodolce
Dom.	Insalata di riso Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Involtini di verdure Coppa	Salamelle in umido con polenta Mozzarella caprese con olive	Insalata verde e olive Patate al vapore

Tutti i giorni: Due scelte tra frutta e/o dessert
Pane

MENU ESTIVO - 4ª settimana - CENA				
	Primo Piatto	Secondo Piatto	Piatto Unico	Contorno
Lun.	Linguine al salmone Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Bistecca di manzo ai ferri Mortadella	Insalata di pasta Torta di spinaci	Insalata di pomodori Zucchine gratinate
Mar.	Minestra di farro con riso Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Pollo alla diavola Sformato di erbette	Paella Carpaccio con carciofi	Insalata mista Patate arrosto
Mer.	Gnocchi di patate al ragù Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Bollito di manzo in salsa verde Quartirolo	Pollo al curry con riso Arrosto ripieno freddo con patate	Carote grattugiate Fagiolini al pomodoro
Gio.	Risotto alla marinara Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Seppioline in umido Caprino	Pomodori ripieni con riso Insalata di carne	Insalata mista Cavolfiori gratinati

Ven.	Vellutata di piselli Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Scaloppine di vitello ai carciofi Pomodori ripieni	Insalata allo speck con riso Torta di zucchine	Insalata verde e rossa Carote brasate
Sab.	Sformato di riso Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Roast beef all'inglese Prosciutto e melone	Salamelle in umido con polenta Insalata di fagiolini con sgombero	Barbabietole all'olio Lenticchie stufate
Dom.	Tagliatelle al ragù Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Polpettine al forno Fontina	Insalata di riso Pomodori ripieni con gamberetti	Insalata di stagione Piselli brasati

Tutti i giorni: Due scelte tra frutta e/o dessert
Pane

MENU INVERNALE - 1^a settimana - PRANZO				
	Primo Piatto	Secondo Piatto	Piatto Unico	Contorno
Lun.	Ravioli di magro al pomodoro Minestrone di verdure con pasta Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Frittata con gamberetti Cotoletta di pollo Prosciutto crudo	Salamelle in umido con polenta Strudel di spinaci con Praga	Insalata mista Fagiolini all'olio
Mar.	Fusilli con broccoli Passatelli in brodo Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Involtini con verdure Arrosto di lonza Brie	Insalata di speck con riso Verdure miste con funghi	Carote grattugiate Biete erbette all'agro
Mer.	Risotto agli asparagi Semolino in brodo vegetale Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Arrosto di manzo Petto di tacchino ai ferri Speck	Insalata di pasta Tris di formaggi con verdure alla piastra	Finocchi in insalata Patate al vapore
Gio.	Lasagne al forno Minestrone con pasta Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Bollito misto in salsa verde Insalata di pollo e soia Mozzarella	Pollo al curry con riso Vol au vent con spuma di prosciutto	Insalata mista Cavolfiori gratinati
Ven.	Penne alle vongole Minestra di lenticchie Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Tortino di verdura Salmone al vapore Bresaola	Paella Wurstel con crauti	Barbabietole all'olio Zucchine trifolate

Sab.	Tagliatelle al ragù Riso e piselli Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Pomodori ripieni Paillard di vitello ai ferri Fontina	Gulasch all'ungherese con polenta Insalata di patate e fagiolini con sgombro	Insalata verde e germogli Carote al vapore
Dom.	Pizza margherita Vellutata di carciofi Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Polpettine al forno Seppioline in umido Prosciutto cotto	Riso al forno con zucchine Hamburger ai ferri con verdure	Insalata rossa Coste al burro

Tutti i giorni: Due scelte tra frutta e/o dessert
Pane

MENU INVERNALE - 2^a settimana - PRANZO

	Primo Piatto	Secondo Piatto	Contorno	Piatto Unico
Lun.	Tortiglioni al sugo di cavolfiore Minestra d'orzo con riso Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Bistecca di manzo ai ferri Petto di tacchino agli aromi Mortadella	Insalata di riso Scamorza ai ferri con verdure	Insalata mista Melanzane al funghetto
Mar.	Cannelloni di magro Vellutata di piselli Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Sformato ai carciofi Filetti di scorfano dorati Coppa	Spezzatino con riso Mozzarella caprese con olive	Carote julienne Cavolfiori al vapore
Mer.	Pizza con prosciutto cotto Minestrone con pasta Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Polpette di ricotta Scaloppine di lonza al marsala Caciotta	Pomodori ripieni con riso Carpaccio con zucchine	Insalata di finocchi Coste aglio e olio
Gio.	Risotto al radicchio Tortellini in brodo Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Brasato di manzo Pollo al forno Salame crudo	Arancini di riso e verdure alla piastra Involtini di prosciutto con insalata russa e formaggio	Insalata verde e carote filangè Patate arrosto
Ven.	Linguine al salmone Zuppa di verdure con crostini Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Sformato alle erbe Filetti di nasello alle olive Taleggio	Insalata fantasia e riso lessato Braciola ai ferri con verdure	Insalata mista Zucchine trifolate

Sab.	Gnocchi di patate al ragù Minestra di farro con riso Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Insalata viennese con manzo Coniglio in umido Prosciutto di Praga	Brasato di manzo al vino con polenta Insalata di formaggio con crostoni	Insalata verde Fagiolini al pomodoro
Dom.	Tortiglioni al sugo di verdure Minestrone alla genovese Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Polpettone ripieno con salsa di funghi Spiedini di pollo, tacchino, suino Asiago	Gateau di riso Pesce al forno con verdure	Insalata pomodori e olive Piselli brasati

Tutti i giorni: Due scelte tra frutta e/o dessert
Pane

MENU INVERNALE - 3^a settimana - PRANZO				
	Primo Piatto	Secondo Piatto	Piatto Unico	Contorno
Lun.	Ravioli di magro burro e salvia Minestra di asparagi Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Saltimbocca alla romana Omelette al formaggio Emmenthal	Riso in insalata alla nizzarda Carpaccio con funghi champignons	Carote julienne Patate alla pizzaiola
Mar.	Gnocchetti sardi pomodoro e pecorino Minestre di lenticchie Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Hamburger al forno Arrotolato di tacchino Prosciutto crudo	Paella Torta Pasqualina	Insalata verde e rossa Bieta erbetta all'agro
Mer.	Risotto allo zafferano Vellutata di carciofi Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Roast beef all'inglese Platessa alla mugnaia Prosciutto cotto	Pollo alla cacciatora con polenta Insalata greca con crostoni	Insalata verde e ravanelli Carote al burro
Gio.	Linguine all'amatriciana Minestra di farro Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Sformato di ricotta Bocconcini di vitello Pecorino	Insalata di pollo con riso Piatto di salumi con verdure alla piastra	Insalata di barbabietole Catalogna aglio e olio

Ven.	Sedanini al formaggio Minestrone alla milanese Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Involtoni di verdure Baccalà in umido Bresaola	Gateau di riso Pomodori ripieni con gamberetti	Insalata verde e rucola Funghi champignon trifolati
Sab.	Pizza con funghi Ravioli in brodo Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Frittata alle zucchine Braciola di maiale ai ferri Provolone	Insalata di pasta Spiedini misti con verdure	Finocchi in insalata Lenticchie al pomodoro
Dom.	Lasagne al forno Pastina in brodo vegetale Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Bollito di manzo in salsa verde Petto di pollo al limone Speck	Riso in salsa piccante Torta di carciofi	Insalata mista Cipolline in agrodolce

Tutti i giorni: Due scelte tra frutta e/o dessert
Pane

MENU INVERNALE - 4^a settimana - PRANZO				
	Primo Piatto	Secondo Piatto	Piatto Unico	Contorno
Lun.	Tortiglioni alla carrettiera Minestrone alla milanese con riso Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Bistecca di manzo ai ferri Trancio di merluzzo in umido Coppa	Insalata di pollo e soia Carpaccio con rucola	Insalata verde e olive Bieta erbetta all'olio
Mar.	Gnocchi alla romana Passato di verdure con crostini Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Brasato di manzo Scaloppina di lonza al vino bianco Crescenza	Pollo alla cacciatora con polenta Pomodori ripieni alla nizzarda	Carote julienne Purea di patate
Mer.	Gnocchi di patate al ragù Minestrone alla napoletana Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Torta di spinaci Cotoletta di tacchino Prosciutto di Praga	Crocchette di riso e verdure alla piastra Insalata parmigiana al formaggio e crostoni	Insalata verde e sedano Verdure cotte miste

Gio.	Pizza napoletana Zuppa di verdure con orzo Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Hamburger al forno Fettina di lonza suina ai ferri Quartirolo	Riso in insalata alla nizzarda Crostatina spinaci e ricotta	Insalata mista Finocchi al vino bianco
Ven.	Farfalle al tonno e piselli Minestra di farro Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Frittata con carciofi Cernia in umido Ricotta	Pomodori ripieni con riso Tortino di zucchine	Insalata di pomodori e mais Carote brasate
Sab.	Fusilli al pesto, fagiolini e patate Vellutata di piselli Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Scaloppina di manzo alla pizzaiola Pollo alla diavola Salame crudo	Insalata fantasia con riso lessato Scamorza ai ferri con verdure	Insalata verde Broccoli aglio e olio
Dom.	Risotto ai funghi Ravioli in brodo Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Melanzane alla parmigiana Coniglio alla cacciatora Mortadella	Spezzatino con riso Insalata di carne	Insalata mista Piselli e carote al burro

Tutti i giorni: Due scelte tra frutta e/o dessert
Pane

MENU INVERNALE - 1ª settimana - CENA				
	Primo Piatto	Secondo Piatto	Piatto Unico	Contorno
Lun.	Tortiglioni alla ricotta Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Insalata viennese con manzo Caprino	Crocchette di riso e verdure alla piastra Carpaccio con funghi champignons	Carote julienne Patate alla pizzaiola
Mar.	Spaghetti alla carbonara Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Scaloppine di manzo alla pizzaiola Prosciutto di Praga	Riso in salsa piccante Torta Pasqualina	Insalata verde e rossa Bieta erbetta all'agro
Mer.	Gnocchi alla romana Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Coniglio alle olive verdi e menta Sformato di zucca	Insalata di pollo con riso Insalata greca con crostoni	Insalata verde e ravanelli Carote al burro
Gio.	Minestra di farro con riso Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Saltimbocca alla romana Salame crudo	Insalata fantasia con riso lessato Piatto di salumi con verdure alla piastra	Insalata di barbabietole Catalogna aglio e olio

Ven.	Penne all'arrabbiata Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Baccalà alla napoletana Pecorino	Riso in insalata alla nizzarda Pomodori ripieni con gamberetti	Insalata verde e rucola Funghi champignon trifolati
Sab.	Risotto alla parmigiana Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Petto di pollo agli aromi Provolone	Pollo alla cacciatora con polenta Spiedini misti con verdure	Finocchi in insalata Lenticchie al pomodoro
Dom.	Zuppa di verdure con crostini Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Hamburger al forno Frittata al prosciutto	Insalata di riso Torta di carciofi	Insalata mista Cipolline in agrodolce

Tutti i giorni: Due scelte tra frutta e/o dessert
Pane

MENU INVERNALE - 2ª settimana - CENA				
	Primo Piatto	Secondo Piatto	Piatto Unico	Contorno
Lun.	Gnocchetti sardi al ragù Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Bollito di manzo in salsa verde Peperoni ripieni	Paella Carpaccio con rucola	Insalata verde e olive Bieta erbetta all'olio
Mar.	Sformato di riso Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Involtini con verdure Brie	Pollo al curry con riso Pomodori ripieni alla nizzarda	Carote julienne Purea di patate
Mer.	Pastina in brodo di carne Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Punta di vitello al forno Insalata caprese	Insalata di pollo e soia Insalata parmigiana al formaggio e crostini	Insalata verde e sedano Verdure cotte miste
Gio.	Pennette alla sorrentina Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Polpettine al forno Speck	Riso in salsa piccante Crostata spinaci e ricotta	Insalata mista Finocchi al vino bianco
Ven.	Minestrone alla milanese con riso Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Trancio di spada al forno Ricotta	Spezzatino con riso Tortino di zucchine	Insalata di pomodori e mais Carote brasate

Sab.	Fusilli al pesto Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Fettina di lonza suina ai ferri Frittata di carciofi	Insalata di pasta Scamorza ai ferri con verdure	Insalata verde Broccoli aglio e olio
Dom.	Risotto ai cuori di carciofo Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Scaloppina di pollo al limone Bresaola	Insalata di pollo con riso Insalata di carne	Insalata mista Piselli e carote al burro

Tutti i giorni: Due scelte tra frutta e/o dessert
Pane

MENU INVERNALE - 3^a settimana – CENA				
	Primo Piatto	Secondo Piatto	Piatto Unico	Contorno
Lun.	Tortiglioni al ragù gratinati Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Polpettone ripieno in salsa di funghi Asiago	Insalata di riso Strudel di spinaci con Praga	Insalata verde e olive Bieta erbetta all'olio
Mar.	Minestrone con pasta Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Arrosto di lonza Zucchine ripiene	Gulash all'ungherese con polenta Verdure miste con funghi	Carote julienne Purea di patate
Mer.	Sedanini pomodoro e olive Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Coniglio alle olive verdi e menta Quartirolo	Salamelle in umido con polenta Tris di formaggi con verdure alla piastra	Insalata verde e sedano Verdure cotte miste
Gio.	Zuppa di verdure con orzo Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Bistecca di manzo ai ferri Mortadella	Pomodori ripieni con riso Vol au vent con spuma di prosciutto	Insalata mista Finocchi al vino bianco
Ven.	Risotto alla marinara Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Merluzzo dorato Melanzane alla parmigiana	Brasato di manzo al vino con polenta Wurstel con crauti	Insalata di pomodori mais Carote brasate
Sab.	Cannelloni di magro Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Arrosto di manzo Prosciutto crudo	Insalata allo speck con riso Insalata di patate e fagiolini con sgombero	Insalata verde Broccoli aglio e olio

Dom.	Mezze penne prosciutto e piselli Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Cotoletta di tacchino Fontina	Arancini di riso e verdure alla piastra Hamburger ai ferri con verdure	Insalata mista Piselli e carote al burro
------	---	----------------------------------	---	---

Tutti i giorni: Due scelte tra frutta e/o dessert
Pane

MENU INVERNALE – 4^a settimana - CENA				
	Primo Piatto	Secondo Piatto	Piatto Unico	Contorno
Lun.	Minestra d'orzo con riso Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Roast beef all'inglese Taleggio	Insalata di pasta Scamorza ai ferri con verdure	Insalata mista Melanzane al funghetto
Mar.	Farfalle alle zucchini Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Petto di tacchino agli aromi Frittata con asparagi	Gateau di riso Mozzarella caprese con olive	Carote julienne Cavolfiori al vapore
Mer.	Risotto alla campagnola Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Spezzatino di vitello Coppa	Pollo al curry con riso Carpaccio con zucchini	Insalata di finocchi Coste aglio e olio
Gio.	Spaghetti olio e peperoncino Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Polpettine al forno Emmenthal	Spezzatino con riso Involtini di prosciutto con insalata russa e formaggio	Insalata verde e carote filangè Patate arrosto
Ven.	Pasta alla siracusana con acciughe Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Filetti di scorfano alla mediterranea Prosciutto crudo	Paella Braciole ai ferri con verdure	Insalata mista Zucchini trifolate
Sab.	Minestra con asparagi Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Scaloppina di lonza al marsala Tortino di verdure	Riso al forno con zucchini Insalata di formaggio con crostoni	Insalata verde Fagiolini al pomodoro
Dom.	Pennette ai finocchi Pasta o riso in bianco Pasta o riso al pomodoro	Bollito misto in salsa verde Crescenza	Brasato di manzo al vino con polenta Pesce al forno con verdure	Insalata pomodori e olive Piselli brasati

Tutti i giorni: Due scelte tra frutta e/o dessert
Pane