

Tabella delle grammature al netto degli scarti a crudo

e Elenco degli Allergeni (allegato 2 del Regolamento UE 1169/2011)

RICETTA	Micronido	Infanzia	Primaria	ANZIANI	ALLERGENI PRESENTI
	Grammi alunno	Grammi alunno	Grammi alunno	Grammi persona	
Pasta	30/50	60	80	90	glutine
Se con : verdure (zucchine-melanzane, aromi: cipolla-prezzemolo)	20/30	30/40	40/50	40/60	
Olio extra vergine di oliva	4/5	5	5	5	
Se con : pesto	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	Latte, frutta a guscio (noci. Anacardi)
Grana Padano DOP	6/7	8	10	12	Latte - uova
Sale marino iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	
2)Pasta al sugo o al ragù					
Pasta	30/50	60	80	90	Glutine
Pomodori pelati	20	30	40	40	
Se con ragù: macinato misto maiale e bovino	20	25	30	35	
Carote, sedano, cipolla	q.b.	10	15	15	Sedano
Olio extra vergine di oliva	4/5	5	5	5	
Grana Padano DOP	6/7	8	10	12	Latte - uova
Sale marino iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	
3)Pasta al tonno					
Pasta	30/50	60	80	90	Glutine
Tonno	20	20/25	30	30/35	Pesce
Se in rosso: Pomodori pelati	20	30	40	40	
cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	
Grana Padano DOP	6/7	8	10	12	Latte - uova
Olio extra vergine di oliva	4/5	5	5	5	
Sale marino iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	
4) Pizza					
trancio a crudo	40/50	80	90	90	Glutine
Pomodori pelati	20	30	40	40	
Mozzarella	20	30	40	40	Latte
Olio extra vergine di oliva	4/5	5	5	5	
Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	
5) Lasagne al sugo					
Pasta	30/50	60	80	90	Glutine
Pomodori pelati	20	30	40	40	
Formaggio fresco	10	10	20	30	Latte
Farina per besciamella	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	Glutine
Latte per besciamella	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	Latte
Burro per besciamella	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	Latte
Aromi (cipolla, basilico, carota, sedano)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	Sedano
Olio extra vergine di oliva	4/5	5	5	5	
Grana Padano DOP	6/7	8	10	12	Latte-uova
Sale marino iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	
6) Pasta con ricotta					
Pasta	30/50	60	80	90	Glutine
Ricotta	30	30	40	50	Latte
Olio extra vergine di oliva	4/5	5	5	5	
cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	
Grana Padano DOP	6/7	8	10	12	Latte - uova
Sale marino iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	

RICETTA	Micronido	Infanzia	Primaria	ANZIANI	ALLERGENI PRESENTI
	Grammi alunno	Grammi alunno	Grammi alunno	Grammi persona	
25) frittata al pomodoro (finta pizza)					
Uova	1 da 60gr	1 da 80gr	1 da 80gr	1 da 80gr	uova
Aromi (prezzemolo, basilico)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	
Grana Padano DOP	6/7	8	10	12	Latte - uova
pomodori	20	30	40	40	
mozzarella	20	30	40	40	Latte
Olio extra vergine d'oliva	4/5	5	5	5	
Sale marino iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	
26) bastoncini di pesce al forno					
Merluzzo, Platessa, nasello	50	60	70	80	Pesce,uova, latte,soia, sedano,senape molluschi
Olio extra vergine d'oliva	4/5	5	5	5	
Sale marino iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	
27) Pesce al forno o in umido					
Merluzzo, Platessa, nasello	50	60	70	80	pesce
Se con : pomodori	20	30	40	40	
Aglio, prezzemolo, aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	
Olio extra vergine d'oliva	4/5	5	5	5	
Sale marino iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	
Pesce alla livornese					
Merluzzo, Platessa, nasello	50	60	70	80	pesce
aglio e prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	
Olio extra vergine d'oliva	4/5	5	5	5	
Sale marino iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	
Verdure crude					
Insalata verde, coppettone, lattuga	40	40	60	60	
pomodori, carote, finocchi, cetrioli	80	100	120	150	
patate	80	100	120	150	
Olio extra vergine d'oliva	4/5	5	5	5	
Sale marino iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	
Pane					
Pane	40/50	50	60	70	glutine
Frutta					
Mele	80/100	100	150	150	
Arance	80/100	100	150	150	
Pere	80/100	100	150	150	
Banane	80/100	100	150	150	
Mandaranci	80/100	100	150	150	
Mandarini	80/100	100	150	150	
Melone	80/100	100	150	150	
Anguria	80/100	100	150	150	