

**TABELLE DIETETICHE QUALI - QUANTITATIVE  
ASILI NIDO**

## ASILI NIDO COMUNALI - TABELLA DIETETICA AUTUNNO INVERNO

BAMBINI DI UN ANNO COMPIUTO DI ETÀ'

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
<b>LUNEDI'</b>	Pasta con lenticchie Mozzarella Tris di verdure  <b>Merenda:</b> latte e biscotti	Minestra di verdura e legumi con orzo Robiola Purè di patate <b>Merenda:</b> latte e biscotti	Pasta al pesto Frittata con erbette Insalata croccante  <b>Merenda:</b> latte e biscotti	Risotto al pomodoro Frittata Spinaci all'olio  <b>Merenda:</b> latte e biscotti
<b>MARTEDI'</b>	Lasagne con verdure (Piselli, pomodori, sedano, carote, besciamella e grana) Cannellini in insalata <b>Merenda:</b> yogurt	Pasta al pomodoro e basilico Bocconcini di pollo al limone Cavolfiori all'olio  <b>Merenda:</b> yogurt	Lasagne con ricotta e spinaci Cavolfiori gratinati  <b>Merenda:</b> yogurt	Pasta al ragù di verdura Lonza con le mele Patate al forno  <b>Merenda:</b> yogurt
<b>MERCOLEDI'</b>	Risotto allo zafferano Frittata Spinaci all'olio  <b>Merenda:</b> banana	Riso e zucca Frittata Piselli in umido  <b>Merenda:</b> banana	Riso e prezzemolo in brodo Arrostito di tacchino Purè di lenticchie  <b>Merenda:</b> banana	Passato di verdura con crostini Platessa dorata Piselli in umido  <b>Merenda:</b> banana
<b>GIOVEDI'</b>	Minestra di riso con verdura Polpettine di manzo con patate  <b>Merenda:</b> latte e cereali	Polenta con spezzatino di manzo Fagiolini all'olio  <b>Merenda:</b> latte e cereali	Pizza margherita Spinaci  <b>Merenda:</b> latte e cereali	Ditalini ricotta e grana Petto di pollo impanato Carote all'olio  <b>Merenda:</b> latte e cereali
<b>VENERDI'</b>	Pasta pomodoro e basilico Filetto di platessa alla mugnaia Carote all'olio  <b>Merenda:</b> pane e marmellata	Pasta allo zafferano Sogliola al forno Finocchi in insalata  <b>Merenda:</b> torta allo yogurt	Minestra di legumi con farro Cuoricini di merluzzo dorati Fagiolini all'olio  <b>Merenda:</b> budino alla vaniglia	Pasta e fagioli Merluzzo al cartoccio Finocchi in insalata  <b>Merenda:</b> torta allo yogurt o alle mele

Tutti i giorni: pane, frutta fresca e parmigiano

Posso usufruire di alternative all'interno del menù stabilito tutti i bambini che presentano problemi medici certificati o che aderiscono a religioni e/o ideologie che implicano restrizioni dietetiche.

# ASILI NIDO COMUNALI - TABELLA DIETETICA AUTUNNO INVERNO MENU' VEGETARIANO

BAMBINI DI UN ANNO COMPIUTO DI ETA'

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
<b>LUNEDI'</b>	Pasta con lenticchie Mozzarella Tris di verdure Pane / Frutta fresca  <b>Merenda:</b> latte e biscotti	Minestra di verdura e legumi con orzo Crescenza Purè di patate Pane / Frutta fresca <b>Merenda:</b> latte e biscotti	Pasta al pesto Frittata con erbette Insalata croccante Pane / Frutta fresca <b>Merenda:</b> latte e biscotti	Risotto al pomodoro Frittata Spinaci all'olio Pane / Frutta fresca <b>Merenda:</b> latte e biscotti
<b>MARTEDI'</b>	Lasagne con verdure (Piselli, pomodori, sedano, carote, besciamella e grana) Cannellini in insalata Pane / Frutta fresca <b>Merenda:</b> yogurt alla frutta	Pasta al pomodoro e basilico Fagioli in umido Cavolfiori all'olio Pane / Frutta fresca <b>Merenda:</b> yogurt alla frutta	Lasagne con ricotta e spinaci Cavolfiori gratinati Pane / Frutta fresca <b>Merenda:</b> yogurt alla frutta	Pasta al ragù di verdura Lenticchie in umido Patate al forno Pane / Frutta fresca <b>Merenda:</b> yogurt alla frutta
<b>MERCOLEDI'</b>	Risotto allo zafferano Frittata Spinaci all'olio Pane / Frutta fresca <b>Merenda:</b> banana	Riso e zucca Frittata Piselli in umido Pane / Frutta fresca <b>Merenda:</b> banana	Riso e prezzemolo in brodo Purè di lenticchie Patate lesse in insalata Pane / Frutta fresca <b>Merenda:</b> banana	Passato di verdura con crostini Crescenza Piselli in umido Pane / Frutta fresca <b>Merenda:</b> banana
<b>GIOVEDI'</b>	Minestra di riso con verdura Crescenza Patate Pane / Frutta fresca <b>Merenda:</b> latte e cereali	Polenta con formaggio Fagiolini all'olio Pane / Frutta fresca <b>Merenda:</b> latte e cereali	Pizza al pomodoro Insalata mista Pane / Frutta fresca <b>Merenda:</b> latte e cereali	Ditalini ricotta e grana Sformato di patate Carote crude all'olio Pane / Frutta fresca <b>Merenda:</b> latte e cereali
<b>VENERDI'</b>	Pasta pomodoro e basilico Purè di piselli Carote all'olio Pane / Frutta fresca <b>Merenda:</b> pane e marmellata	Pasta allo zafferano Purè di ceci Finocchi in insalata Pane / Frutta fresca <b>Merenda:</b> torta allo yogurt	Minestra di legumi con farro Mozzarella Fagiolini all'olio Pane / Frutta fresca <b>Merenda:</b> budino alla vaniglia	Pasta e fagioli Grana Finocchi in insalata Pane / Frutta fresca <b>Merenda:</b> torta allo yogurt o alle mele

Tutti i giorni: pane, frutta fresca e parmigiano

Posso usufruire di alternative all'interno del menù stabilito tutti i bambini che presentano problemi medici certificati o che aderiscono a religioni e/o ideologie che implicano restrizioni dietetiche.

## ASILI NIDO COMUNALI -TABELLA DIETETICA PRIMAVERA ESTATE

BAMBINI DAGLI 8 AI 12 MESI

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
<b>LUNEDI</b>	Pastina Tacchino frullato Verdure Frutta frullata o a pezzi <b>Merenda:</b> Latte di transizione	Minestra di verdure con riso frullato Robiola Frutta frullata o a pezzi <b>Merenda:</b> Latte di transizione	Minestra di verdure con riso frullato Crescenza o uovo Frutta frullata o a pezzi <b>Merenda:</b> Latte di transizione	Minestra di verdure con riso frullato Tacchino Frutta frullata o a pezzi <b>Merenda:</b> Latte di transizione
<b>MARTEDI</b>	Minestra di verdure con riso Pesce frullato verdure  Frutta frullata o a pezzi <b>Merenda:</b> yogurt	Pastina Pollo frullato Verdure Frutta frullata o a pezzi <b>Merenda:</b> Yogurt	Pastina Tacchino frullato Verdure Frutta frullata o a pezzi <b>Merenda:</b> Yogurt	Pastina Vitello frullato Verdure Frutta frullata o a pezzi <b>Merenda:</b> Yogurt
<b>MERCOLEDI</b>	Pastina Pollo frullato Spinaci frullati Frutta frullata o a pezzi  <b>Merenda:</b> frullato di frutta	Riso frullato Uovo o purè di lenticchie rosse decorticate Spinaci frullati Frutta frullata o a pezzi <b>Merenda:</b> frullato di frutta	Riso frullato Pesce frullato Spinaci frullati Frutta frullata o a pezzi  <b>Merenda:</b> frullato di frutta	Riso frullato Uovo o prosciutto cotto Spinaci frullati Frutta frullata o a pezzi  <b>Merenda:</b> frullato di frutta
<b>GIOVEDI</b>	Riso frullato Ricotta o uovo Piselli o fagiolini frullati Frutta frullata o a pezzi <b>Merenda:</b> latte di transizione	Pastina Tacchino frullato Piselli o fagiolini frullati Frutta frullata o a pezzi <b>Merenda:</b> latte di transizione	Pastina Manzo frullato Piselli o fagiolini frullati Frutta frullata o a pezzi <b>Merenda:</b> latte di transizione	Pastina Manzo frullato Piselli o fagiolini frullati Frutta frullata o a pezzi <b>Merenda:</b> latte di transizione
<b>VENERDI</b>	Pastina Vitello frullato Zucchine frullate Frutta frullata o a pezzi <b>Merenda:</b> Yogurt	Riso frullato Pesce frullato Zucchine frullate Frutta frullata o a pezzi <b>Merenda:</b> Yogurt	Riso frullato Crescenza Zucchine frullate Frutta frullata o a pezzi <b>Merenda:</b> Yogurt	Riso frullato Pesce frullato Zucchine frullate Frutta frullata o a pezzi <b>Merenda:</b> Yogurt

Tutti i giorni: pane, frutta fresca e parmigiano

Ai bambini con un'età compresa tra gli 8 e i 9 mesi nei giorni in cui è previsto l'uovo sarà cucinata la carne frullata, prosciutto cotto o formaggio.

Possono usufruire di alternative all'interno del menù stabilito tutti i bambini che presentano problemi medici certificati o che aderiscono a religioni e/o ideologie che implicano restrizioni

## ASILI NIDO COMUNALI - TABELLA DIETETICA AUTUNNO INVERNO

BAMBINI DAGLI 8 AI 12 MESI

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
<b>LUNEDI</b>	Minestra di verdure con riso frullato Ricotta Frutta frullata o a pezzi <b>Merenda:</b> Latte di transizione	Minestra di verdure con riso frullato  Robiola Frutta frullata o a pezzi <b>Merenda:</b> Latte di transizione	Minestra di verdure con riso frullato  Pesce frullato Frutta frullata o a pezzi <b>Merenda:</b> Latte di transizione	Minestra di verdure con riso frullato  Crescenza o uovo Frutta frullata o a pezzi <b>Merenda:</b> Latte di transizione
<b>MARTEDI</b>	Pastina Pollo frullato verdura Frutta frullata o a pezzi <b>Merenda:</b> yogurt	Pastina Pollo frullato verdura Frutta frullata o a pezzi <b>Merenda:</b> Yogurt	Pastina Ricotta verdura Frutta frullata o a pezzi <b>Merenda:</b> Yogurt	Pastina Manzo verdura Frutta frullata o a pezzi <b>Merenda:</b> Yogurt
<b>MERCOLEDI</b>	Riso frullato Uova o prosciutto cotto frullato Spinaci frullati Frutta frullata o a pezzi <b>Merenda:</b> frullato di frutta	Riso frullato Uova o tacchino frullato Spinaci frullati Frutta frullata o a pezzi <b>Merenda:</b> frullato di frutta	Riso frullato Tacchino frullato Spinaci frullati Frutta frullata o a pezzi <b>Merenda:</b> frullato di frutta	Riso frullato Vitello frullato Spinaci frullati Frutta frullata o a pezzi <b>Merenda:</b> frullato di frutta
<b>GIOVEDI</b>	Pastina Manzo frullato Piselli o fagiolini frullati Frutta frullata o a pezzi <b>Merenda:</b> latte di transizione	Pastina Manzo frullato Piselli o fagiolini frullati Frutta frullata o a pezzi <b>Merenda:</b> latte di transizione	Pastina Carne frullata o uovo Piselli o fagiolini frullati Frutta frullata o a pezzi <b>Merenda:</b> latte di transizione	Pastina Pollo frullato Piselli o fagiolini frullati Frutta frullata o a pezzi <b>Merenda:</b> latte di transizione
<b>VENERDI</b>	Riso frullato  Pesce frullato Zucchine frullate Frutta frullata o a pezzi <b>Merenda:</b> Yogurt	Riso frullato  Pesce frullato Zucchine frullate Frutta frullata o a pezzi <b>Merenda:</b> Yogurt	Riso frullato  Pesce frullate Zucchine frullate Frutta frullata o a pezzi <b>Merenda:</b> Yogurt	Riso frullato  Pesce frullate Zucchine frullate Frutta frullata o a pezzi <b>Merenda:</b> Yogurt

Tutti i giorni: pane, frutta fresca e parmigiano

Ai bambini con un'età compresa tra gli 8 e i 9 mesi nei giorni in cui è previsto l'uovo sarà cucinata la carne frullata, il prosciutto cotto o il formaggio.

Possono usufruire di alternative all'interno del menù stabilito tutti i bambini che presentano problemi medici certificati o che aderiscono a religioni e/o ideologie che implicano restrizioni

## ASILI NIDO COMUNALI - TABELLA DIETETICA PRIMAVERA ESTATE MENU' VEGETARIANO

BAMBINI DI UN ANNO COMPIUTO DI ETA'

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
<b>LUNEDI</b>	Passato di verdure con crostini Crescenza/ricotta Contorno di piselli <b>Merenda:</b> Latte / biscotti	Minestrone di verdure con farro Formaggio Zucchine trifolate <b>Merenda:</b> Latte / biscotti	Riso e prezzemolo Frittata con patate Pomodori in insalata <b>Merenda:</b> Latte / biscotti	Crema di legumi con crostini Sformato di ricotta con verdure Insalata verde <b>Merenda:</b> Latte / biscotti
<b>MARTEDI</b>	Pasta al pomodoro Purè di lenticchie  Zucchine trifolate <b>Merenda:</b> Yogurt	Pasta pomodoro e basilico Sfornato di carote, patate e zucchine Lenticchie <b>Merenda:</b> Yogurt	Ravioli di magro al pomodoro Finocchi gratinati/verdure gratinate Fagioli cannellini in insalata <b>Merenda:</b> Yogurt	Pasta allo zafferano Uovo strapazzato  Pomodori <b>Merenda:</b> Yogurt
<b>MERCOLEDI</b>	Orzotto allo zafferano Mozzarella Pomodori in insalata <b>Merenda:</b> Banana opp. frutta di stagione	Riso in bianco Frittata primavera Carote cotte <b>Merenda:</b> Banana opp. frutta di stagione	Risotto con zucchine Scaglie di grana/robiola Erbette <b>Merenda:</b> Banana opp. frutta di stagione	Orzotto con verdure Grana padano Pomodori in insalata <b>Merenda:</b> Banana opp. frutta di stagione
<b>GIOVEDI</b>	Pasta al pesto  Frittata con spinaci Carote in insalata <b>Merenda:</b> Gelato	Pasta con verdure  Fagioli in insalata Patate <b>Merenda:</b> Gelato	Pasta pomodoro e pesto  Purè di ceci Zucchine trifolate <b>Merenda:</b> Gelato	Pasta al ragù di carne/pasta alle zucchine Lenticchie in umido con carote <b>Merenda:</b> Gelato
<b>VENERDI</b>	Risotto alla parmigiana Ceci conditi con sale, olio extra-vergine d'oliva e limone Fagiolini <b>Merenda:</b> Pane e miele	Risotto allo zafferano Gateau di patate e piselli Insalata verde <b>Merenda:</b> Budino opp. Pane e marmellata	Minestra di piselli e ditalini Formaggio fresco Insalata colorata <b>Merenda:</b> Pane e miele	Risotto al pomodoro Fagioli in insalata Zucchine trifolate <b>Merenda:</b> Pane e marmellata

Tutti i giorni: pane, frutta fresca e parmigiano

Posso usufruire di alternative all'interno del menù stabilito tutti i bambini che presentano problemi medici certificati o che aderiscono a religioni e/o ideologie che implicano restrizioni dietetiche.

## ASILI NIDO COMUNALI - TABELLA DIETETICA PRIMAVERA ESTATE

BAMBINI DI UN ANNO COMPIUTO DI ETÀ'

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
<b>LUNEDI</b>	Passato di verdure con crostini Bocconcini di tacchino al limone Piselli <b>Merenda:</b> Latte / biscotti	Minestrone di verdure con farro Robiola Zucchine trifolate <b>Merenda:</b> Latte / biscotti	Riso e prezzemolo Frittata con patate Pomodori in insalata <b>Merenda:</b> Latte / biscotti	Crema di legumi con crostini Sformato di ricotta con verdure Insalata verde <b>Merenda:</b> Latte / biscotti
<b>MARTEDI</b>	Pasta al pomodoro Filetto di platessa dorato Zucchine trifolate <b>Merenda:</b> Yogurt	Pasta pomodoro e basilico Petto di pollo agli aromi Lenticchie <b>Merenda:</b> Yogurt	Ravioli di magro al pomodoro Scaloppine di tacchino al limone Fagioli cannellini in insalata <b>Merenda:</b> Yogurt	Pasta allo zafferano Spezzatino di vitello con piselli e patate <b>Merenda:</b> Yogurt
<b>MERCOLEDI</b>	Orzotto allo zafferano Mozzarella Pomodori in insalata <b>Merenda:</b> Banana opp. frutta di stagione	Riso in bianco Frittata primavera Carote cotte <b>Merenda:</b> Banana opp. frutta di stagione	Risotto con zucchine Filetto di platessa alla mugnaia Erbette <b>Merenda:</b> Banana opp. frutta di stagione	Orzotto con verdure Grana padano Pomodori in insalata <b>Merenda:</b> Banana opp. frutta di stagione
<b>GIOVEDI</b>	Pasta al pesto Frittata con spinaci Carote in insalata <b>Merenda:</b> Gelato	Pasta con verdure Arrosto di lonza Patate <b>Merenda:</b> Gelato	Pasta pomodoro e pesto Polpette di manzo al sugo Zucchine trifolate <b>Merenda:</b> Gelato	Pasta al ragù di carne Lenticchie in umido con carote <b>Merenda:</b> Gelato
<b>VENERDI</b>	Risotto alla parmigiana Fettine di vitello alla pizzaiola Fagiolini <b>Merenda:</b> Pane e miele	Risotto allo zafferano Cuoricini di merluzzo dorati Insalata verde <b>Merenda:</b> Budino opp. Pane e marmellata	Minestra di piselli e ditalini Crescenza Insalata colorata <b>Merenda:</b> Pane e miele	Risotto al pomodoro Bocconcini di merluzzo gratinati Zucchine trifolate <b>Merenda:</b> Pane e marmellata

Tutti i giorni: pane, frutta fresca e parmigiano

Posso usufruire di alternative all'interno del menù stabilito tutti i bambini che presentano problemi medici certificati o che aderiscono a religioni e/o ideologie che implicano restrizioni dietetiche.

## ASILI NIDO COMUNALI – TABELLA DIETETICA PRIMAVERA ESTATE ADULTI

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
<b>LUNEDI'</b>	Riso Giardiniera Mozzarella/pomodori Frutta	Pasta pomodoro Formaggio Zucchine Frutta	Risotto ai peperoni Uova Insalata di patate e pomodori Frutta	Pasta tonno e pomodoro Ricotta Insalata verde/spinaci Frutta
<b>MARTEDI'</b>	Pasta agli aromi Sogliola impanata Zucchine Frutta	Pasta al pomodoro Pollo agli aromi Lenticchie Frutta	Ravioli al pomodoro Tacchino al limone Fagioli Frutta	Pasta allo zafferano Vitello Patate/piselli Frutta
<b>MERCOLEDI'</b>	Orzo allo zafferano Tacchino Piselli/fagioli Frutta	Riso all'inglese Uovo Zucchine e carote Frutta	Risotto alle zucchine Sogliola impanata Erbette Banana	Orzo Speck Melone
<b>GIOVEDI'</b>	Pasta al pesto Uova Spinaci/carote Frutta	Pasta con ragù di verdure miste Lonza Patate Frutta	Pasta con pesto al pomodoro Cotoletta di manzo Zucchine/patate Frutta	Pasta al ragù Insalata di cannellini, wurstel e emmenthal Frutta
<b>VENERDI'</b>	Risotto al pomodoro Vitello agli aromi Fagiolini Frutta	Riso allo zafferano Prosciutto e formaggio Insalata Frutta	Minestra di orzo Formaggio fresco Insalata Frutta	Risotto al pomodoro Tonno Zucchine Frutta

Tutti i giorni: pane, frutta fresca e parmigiano

## ASILI NIDO COMUNALI - TABELLA DIETETICA AUTUNNO INVERNO ADULTI

	<b>1° settimana</b>	<b>2° settimana</b>	<b>3° settimana</b>	<b>4° settimana</b>
<b>LUNEDI'</b>	Pasta e lenticchie (Sedano, carote, cipolle q.b.) Mozzarella Tris di verdure Frutta	Minestra di orzo perlato Crescenza Patate Frutta	Pasta al pesto Uova Erbette Frutta	Risotto al pomodoro Uova Spinaci Frutta
<b>MARTEDI'</b>	Lasagne con besciamella e verdure Cannellini in insalata Frutta	Pasta al pomodoro e basilico Pollo al limone Cavolfiori all'olio Frutta	Lasagne con ricotta, spinaci e besciamella Cavolfiori gratinati Frutta	Pasta al ragù di verdura Lonza con mele Patate al forno Frutta
<b>MERCOLEDI'</b>	Risotto allo zafferano Uova Spinaci Frutta	Risotto con la zucca Uova Piselli in umido Frutta	Riso con patate e prezzemolo Tacchino Patate al forno Frutta	Passato di verdura con crostini Platessa gratinata Piselli in umido Frutta
<b>GIOVEDI'</b>	Minestra di riso con verdura Polpette di manzo Patate Frutta	Polenta e brasato Fagiolini Frutta	Pizza margherita Prosciutto cotto Carote e piselli Frutta	Ravioli di magro burro e salvia Pollo Carote Frutta
<b>VENERDI'</b>	Pasta pomodoro e basilico Sogliola gratinata Carote all'olio Frutta	Pasta zafferano e grana Sogliola gratinata Finocchi Frutta	Minestra di legumi con farro Tonno Fagiolini all'olio Budino	Pasta e fagioli Tonno Finocchi in insalata Torta allo yogurt o alle mele

Tutti i giorni: pane, frutta fresca e parmigiano

**TABELLA GRAMMATURE ASILO NIDO PORZIONE (grammi/ml) BAMBINI**

	8/12 mesi	12/36 mesi
<b>Cereali, derivati e tuberi</b>		
Pasta o riso asciutti	45	50
Pasta, riso, orzo o simili in brodo	30	35
Chicche di patate		150
Farina di mais per polenta		50
Pasta per pizza		100
Patate per contorno	30	100
Patate per purea		100
Patate per minestrone/passati	25	30
Patate per creme	30	50
Pane comune/integrale		40
Crostini/fette biscottate/crackers		20
<b>Legumi</b>		
Legumi freschi/surgelati nel primo piatto asciutto		20
Legumi secchi nel primo piatto asciutto		15
Legumi freschi/surgelati per minestrone		20
Legumi secchi per minestrone		15
Legumi freschi/surgelati per minestre/passati di legumi		30
Legumi secchi per minestre/passati di legumi		15
Legumi freschi/surgelati come secondo piatto	40	80
Legumi secchi come secondo piatto	20	30
<b>Carni, pesce e uova</b>		
Carne (arrosto, petto di pollo, ecc...)	50	90
Coscia di pollo (carne con osso)		150
Carne per polpette o macinata	50	90
Carne per ragù		30
Pesce fresco (sogliola, platessa, ecc..)	90	90
Pesce surgelato al netto scongelato	90	90
Pesce per sugo		10
Uova	1	1
Uova per preparazioni		1x5
<b>Formaggi</b>		
Formaggi freschi (mozzarella, primosale, crescenza, ecc.)		60
Formaggi fermentati/stagionati (fontina, toma, parmigiano, ecc)		30
Ricotta	50	60
Ricotta per preparazioni		10
Mozzarella per pizza (piatto unico)		30
Formaggio per merenda		20
<b>Affettati</b>		
Prosciutto cotto	25	40

Verdure e frutta		
Ortaggi a foglia crudi (insalate)		40
Ortaggi pesanti freschi da consumare crudi (finocchi, carote, ecc)		50
Pomodori		100
Ortaggi a foglia/pesanti frschi da consumare cotti	50	100
Verdure surgelate da consumare cotte	60	120
Misto verdura per minestrone/passati	50	80
Verdura per primi asciutti		40
Verdura per sfornati/focacce/polpette		40
Frutta fresca	100	150
Condimenti		
Olio	10	15
Formaggio grattugiato (per pietanza)	5	5
Latte e derivati		
Latte intero	200	150
Yogurt intero bianco/con frutta frullata	125	125
Latte intero per preparazioni		25
Dolci. Dessert, ecc.		
Zucchero per preparazione		20
Dolce (tipo torta)		50
Gelato/budino		80
Marmellata		15
Miele		10
Acqua minerale minomo 500	q.b.	q.b.

**N.B. Il peso degli alimenti si riferisce al CRUDO e al NETTO degli scarti**

La ditta si impegna a fornire i condimenti necessari per la preparazione (sedano, carote, cipolle, prezzemolo, basilico, aglio, salvia e rosmarino, aceto, farina, zafferano e pan grattato).

**TABELLA GRAMMATURE ASILO NIDO PORZIONE (grammi/ml) ADULTI**

<b>Cereali, derivati e tuberi</b>	
Pasta o riso asciutti	100
Pasta, riso, orzo o simili in brodo	50
Chicche di patate	180
Farina di mais per polenta	50
Pasta per pizza	200
Patate per contorno	180
Patate per purea	100
Patate per minestrone/passati	40
Patate per creme	60
Pane comune/integrale	50
Crostini/fette biscottate/crackers	30
<b>Legumi</b>	
Legumi freschi/surgelati nel primo piatto asciutto	30
Legumi secchi nel primo piatto asciutto	20
Legumi freschi/surgelati per minestrone	30
Legumi secchi per minestrone	20
Legumi freschi/surgelati per minestre/passati di legumi	40
Legumi secchi per minestre/passati di legumi	20
Legumi freschi/surgelati come secondo piatto	100
Legumi secchi come secondo piatto	50
<b>Carni, pesce e uova</b>	
Carne (arrosto, petto di pollo, ecc...)	100
Coscia di pollo (carne con osso)	150
Carne per polpette o macinata	100
Carne per ragù	40
Pesce fresco (sogliola, platessa, ecc..)	120
Pesce surgelato al netto scongelato	120
Pesce per sugo	10
Uova	2
Uova per preparazioni	1x5
<b>Formaggi</b>	
Formaggi freschi (mozzarella, primosale, crescenza, ecc.)	100
Formaggi fermentati/stagionati (fontina, toma, parmigiano, ecc)	50
Ricotta	100
Ricotta per preparazioni	40
Mozzarella per pizza (piatto unico)	50
Formaggio per preparazioni	20
<b>Affettati</b>	
Prosciutto cotto o altri affettati	80

<b>Verdure e frutta</b>	
Ortaggi a foglia crudi (insalate)	80
Ortaggi pesanti freschi da consumare crudi (finocchi, carote, ecc)	100
Pomodori	150
Ortaggi a foglia/pesanti freschi da consumare cotti	150
Verdure surgelate da consumare cotte	150
Misto verdura per minestroni/passati	100
Verdura per primi asciutti	50
Verdura per sfornati/focacce/polpette	50
Frutta fresca	180
<b>Condimenti</b>	
Olio	20
Formaggio grattugiato (per pietanza)	10
<b>Latte e derivati</b>	
Latte intero per preparazioni	25
Yogurt intero bianco/con frutta frullata	125
<b>Dolci. Dessert, ecc.</b>	
Zucchero per preparazione	20
Dolce (tipo torta)	70
Gelato/budino	100
Acqua minerale	q.b.

**N.B. Il peso degli alimenti si riferisce al CRUDO e al NETTO degli scarti**

La ditta si impegna a fornire i condimenti necessari per la preparazione (sedano, carote, cipolle, prezzemolo, basilico, aglio, salvia e rosmarino, aceto, burro, farina, zafferano e pan grattato).