

PRIMI / INGREDIENTI SUGHI, PASSATI, BRODI		NIDI 06 - 12 m		NIDI 12 - 24 m		SEZ. PRIMAV. 24 - 36 m		INFANZIA 3 - 6 a.		PRIMARIA 6 - 11 a.		SECONDARIA 12 - 14 a.		SECONDARIA 15-17 a.		ADULTI	
PASTA SECCA / SECCA ALL'UOVO / RISO / ALTRI CEREALI per primi asciutti	g.	25		25		40		50		70-80		100		100		80	
PASTA SECCA / SECCA ALL'UOVO / RISO / ALTRI CEREALI per passati verdura / passati di legumi / brodo vegetale	g.	15		15		25		30		30-40		50		50		40	
FARINA DI MAIS PER POLENTA se abbinata a minestrina in brodo	g.	15		15		25		30		30-40		50		50		40	
CROSTINI DI PANE TOSTATO al forno per minestre	g.	20		15		25		30		30-40		50		50		40	
GNOCCHI DI PATATE FRESCHI / SURGELATI	g.	no		100		100		130		130-160		180		180		180	
SFOGLIA PER LASAGNE	g.	15		25		25		35		40-45		50		50		50	
TAGLIATELLE / STROZZAPRETI FRESCHI / SURGELATI	g.	30		35		50		70		80-90		100		100		100	
PASTA RIPIENA FRESCA / SURGELATA	g.	40		40		60		80		100-120		160		160		160	
PASSATELLI / SALAME MATTO: pesi di uovo, pangrattato, parmigiano	g.	25,10,15		25,10,15		50,20,30		50,20,30		60,40,40		60,40,40		60,40,40		60,40,40	
PESCE per salsa primi	g.	15		15		25		30		40		75		75		75	
TONNO SOTT'OLIO per salsa primi	g.	no		no		no		25		30		35		35		35	
LEGUMI SECCHI per passati	g.	10		10		15		25		40		40		40		40	
LEGUMI SECCHI per salsa primi	g.	10		10		15		15		18		20		20		20	
VERDURE per passato	g.	100		120		120		120		150		200		200		200	
VERDURE per salsa per primi asciutti	g.	50		50		50		50		80		100		100		100	
PATATE per minestra di patate	g.	50		80		100		100		120		150		150		150	
FRUTTA SECCA A GUSCIO	g.	5		5		5		5		10		15		15		15	
PARMIGIANO stagionatura >24 mesi, da condimento per primi	g.	3		5		5		5		5		10		10		10	
SECONDI		NIDI 06 - 12 m		NIDI 12 - 24 m		SEZ. PRIMAV. 24 - 36 m		INFANZIA 3 - 6 a.		PRIMARIA 6 - 11 a.		SECONDARIA 12 - 14 a.		SECONDARIA 15-17 a.		ADULTI	
CARNI BIANCHE / ROSSE	g.	25		30		40		50		80		100		100		100	
CARNI BIANCHE / ROSSE per polpette	g.	20		25		30		40		70		80		80		80	
PESCE	g.	30		35		50		70		80-100		150		150		150	
TONNO SOTT'OLIO / AL NATURALE (solo pasto d'emergenza)	g.	no		no		no		no		50		60		60		60	
LEGUMI SECCHI come secondo piatto	g.	10		15		15		25		35		50		50		50	
UOVO	g.	25		50		50		50		60		60		60		60	
FORMAGGIO FRESCO o RICOTTA per secondo / per ingrediente altre preparazioni	g.	25	5	30	5	30	5	40	10	70	15	100	15	100	15	70	15
CONTORNI / FRUTTA / PANE / OLIO		NIDI 06 - 12 m		NIDI 12 - 24 m		SEZ. PRIMAV. 24 - 36 m		INFANZIA 3 - 6 a.		PRIMARIA 6 - 11 a.		SECONDARIA 12 - 14 a.		SECONDARIA 15-17 a.		ADULTI	
ORTAGGI CRUDI e VERDURE DA CUOCERE (pomodori, cetrioli,, zucchine, broccoli, finocchi, ...)CRUDI / COTTI	g.	50		70		80		120		150		200		200		200	
INSALATE (nido tagliata finemente)	g.	10		15		20		40		50		50		50		80	
PISELLI SURGELATI o FRESCHI	g.	15		15		15		45		60		90		90		90	
PATATE SE ABBINATE A VERDURA	g.	30		30		30		60		70		80		80		80	
PATATE	g.	60		60		60		120		140		160		160		160	
PATATE se abbinate ai passatelli / lasagne/ cappelletti/ tortelli/ cannelloni	g.	80		80		80		150		200		250		250		250	
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE per spuntino / pranzo / merenda	g.	80		100		100		100		150		150		150		150	
PANE	g.	10		15		20		40		50		50		50		50	
FORNARINA / PIADINA / BASE PER PIZZA	g.	no		20		25		40		50		50		50		50	
OLIO OLIVA EXTRA VERGINE come totale per pasto	g.	10		10		15		15		10		15		15		15	
MERENDE		NIDI 06 - 12 m		NIDI 12 - 24 m		SEZ. PRIMAV. 24 - 36 m		INFANZIA 3 - 6 a.		PRIMARIA 6 - 11 a.		SECONDARIA 12 - 14 a.		SECONDARIA 15-17 a.		ADULTI	
LATTE INTERO		no		150		150		200		200							
YOGURT INTERO / ALLA FRUTTA	g.	125		125		125		125		125							
PANE COMUNE / FORNARINA	g.	no		15		15		40		50							
FETTE BISCOTTATE / CRACKERS / BISCOTTI SECCHI / CEREALI	g.	no		10		10		30		35							
CIAMBELLA / TORTE	g.	no		20		20		40		60							
FRUTTA SECCA		no		no		no		20		30							
GELATI	g.	no		no		no		50		50							