



Scuola dell'Infanzia "SS. Angeli Custodi " - Ganzanigo

RANGE DELLE QUANTITA' A CRUDO, al netto degli scarti

	grammatura		grammatura
CEREALI E DERIVATI		PESCE Peso fresco o scongelato	
Biscotti secchi	30	Gamberetti riso	30
Biscotto frollino	25/30	Insalata pesce/ seppie piselli	70
Cornflakes	15/25	Pesce al forno/ involtini/lessato	70
Cous cous	30	Pesce cotoletta al forno non precotta	60
Crackers	25	Pesce condimento	15
Crescente	60	Polpo con patate	100/120
Crostini con parmantier	20/25	Polpette di pesce	50
Fette biscottate	30	Tonno naturale	50/60
Gnocchi di patate	150/180	CARNE Peso fresco o scongelato	
Gnocchi romana	110	Arrosto di lombo/tacchino o brasato/spezzatino	50/60
Grissini	25/30	Bistecche pollo/ tacchino/manzo/ maiale/cotoletta/ svizzera	50/60
Pane integrale	30/40	Carne ragù	15/20
Pane comune	30/50	Coniglio polpa	50/60
Passatelli	50/60	Pollo arrosto	50/60
Pasta all'uovo	45/50	Polpettone/polpette Zucchine ripiene	50/60
Pasta all'uovo ripiena	/	SALUMI	
Pasta semola/riso	50/60	Bresaola	25/30
Pasta o riso orzo/farro in brodo	15/25	Prosciutto crudo e cotto	25/30
Pizza base surgelata	70/90	OLIO E GRASSI	
Polenta farina	50/60	Olio extravergine Oliva.	
Tigelle gr.50	n°2	Primi /secondi	4
LEGUMI		Verdure crude	4
Legumi con pasta o riso	15/20	Verdure cotte	4
Legumi secchi contorno	20	Burro crudo per pasta o risotti	3
Piselli surgelati contorno/crema	40		
VERDURE E ORTAGGI		DOLCI	
Carote crude	80/100	Marmellata	15
Cavolo cappuccio	40/50	Miele	15
Finocchi crudi	80	Torta margherita	50/60
Insalata	30	Zucchero	5
		BEVANDE	
Mais per insalata	20	Latte parzialmente scremato colazione o merenda	150
Patate forno/lesse	120/150	Spremuta agrumi o succo frutta non zuccherati	cc.100/120
Patate purè/sformato /crocchette	100/110		
Patate per parmantier	60		
Pinzimonio	100/120		
Pomodori insalata	60		
Verdura cotta	100/110		
Verdura passato/sformato	60/80		
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	120/130		
Banana	120		
Castagne	n°5		
Cocomero	250/300		
Fragole	100/120		
Frutta cotta	100		
Frutta mista per frullato	120/130		
Macedonia	100/120		
Melone	200		
FORMAGGI e LATTICINI			
Formaggi freschi	60/70		
Formaggio stagionato	50		
Yogurt	125		
Mozzarella pizza	30/40		
Parmigiano pietanza	40		
Parmig. Pasta grattugiato	3/4		
4 Formaggi pasta	15		
Ricotta di vacca per pasta	15/25		
Ricotta pietanza	70		
UOVA			
Impasti carne/ cotoletta	10		
Per carbonara	15		
Sformati	30/40		
Straciatella	15		
1Uova frittata	50		