

RISTORAZIONE SCOLASTICA RIMINI 2019-2020 (autunno/inverno)

Tabella dietetica con grammature di riferimento dei principali alimenti

1	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti	2	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti	3	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti	4	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti	5	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti
PINZIMONIO / VERDURA CRUDA					PASTA DI SEMOLA POMODORO E VERDURE					RISO AL POMODORO E LENTICCHIE					BRODO VEGETALE CON PASTINA DI SEMOLA					PENNETTE ALL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA				
Verdure miste di stagione(<i>sedano</i>)	80	100	150	200	<i>Pasta di semola</i>	50	60	80	100	Riso	50	60	80	100	<i>Pasta di semola</i>	25	30	40	50	<i>Pasta di semola</i>	50	60	80	100
Succo di limone	0,1	0,1	0,2	0,2	Polpa di pomodoro	40	45	50	55	Polpa di pomodoro	40	45	50	55	Pomodoro	10	12	14	16	Olio EVO	4	5	6	7
Olio EVO	3	4	5	7	Verdure di stagione	15	15	20	25	Legumi (lenticchie)	25	30	35	40	Carote	8	10	11	12	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2
Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Carote	5	5	6	8	Carote	3	4	5	6	Cipolla	5	6	7	8	<i>Parmig. / Grana</i>	5	6	7	8
					Cipolla	1,5	2	2	2,5	Cipolla	1,5	2	2	2,5	<i>Sedano</i>	3	4	4	5					
					Olio EVO	1	1	1,2	1,4	Olio EVO	0,8	1	1,2	1,4	Olio EVO	1	1	2	3					
					Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	Sale IODATO	QB	QB	0,1	0,2					
					<i>Parmig. / Grana</i>	5	6	7	8	<i>Parmig. / Grana</i>	5	6	7	8	<i>Parmig. / Grana</i>	5	6	7	8					
LASAGNE AL RAGÙ DI MANZO					PESCE AZZURRO GRATINATO AL FORNO					BURGER DI VERDURA					BOCCONCINI DI POLLO GRATINATI AL FORNO					FRITTATA AL FORNO				
<i>Sfoglie pasta uovo</i>	20	25	30	35	<i>Pesce azzurro</i>	40	50	80	130	Verdura cotta	40	45	50	55	Pollo/Tacchino	50	60	70	80	<i>Uovo pastorizz.</i>	40	48	52	60
Polpa di pomodoro	30	40	50	55	<i>Pangrattato</i>	4	5	6	7	<i>Ricotta vaccina</i>	20	30	40	50	<i>Pangrattato</i>	4	5	6	7	<i>Latte</i>	15	20	25	30
Manzo/Vitellone	15	20	25	30	Olio EVO	2	2,5	3	4	Patate	5	6	8	10	<i>Farina di mais</i>	2	2	4	4	<i>Parmig. / Grana</i>	4	5	6	7
Carote	3	3,5	4	5	Prezzemolo	2	2	2,5	3	<i>Uovo pastorizz.</i>	8	10	11	12	Olio EVO	1	1	2	3	Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3
Cipolla	2	2	2,5	3	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	<i>Parm. / Grana</i>	4	4,5	5	6	Sale profumato	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.					
<i>Sedano</i>	1	1	1,5	2	Aglione	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Olio EVO	2	2	2,5	3,8										
Olio EVO	1	1	2	3						Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,2	0,3										
<i>Latte</i>	110	130	140	150																				
<i>Farina di grano</i>	5	9	10	11																				
<i>Parm. / Grana</i>	3	6	7	9																				
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,2	0,3	§PESCE GRATINATO AL FORNO															§ROTOLO DI FRITTATA AL FORNO				
Noce Moscata	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.																				
MACEDONIA DI VERDURA/ VERDURA COTTA					VERDURA CRUDA					PINZIMONIO/ VERDURA CRUDA					PURE' DI PATATE E ZUCCA					INSALATA VERDE E FRUTTA A GUSCIO				
Verdura fresca di stagione (<i>sedano</i>)	80	100	150	200	Verdura fresca di stagione (<i>sedano</i>)	30/80	40/100	50/150	60/200	Verdura fresca di stagione (<i>sedano</i>)	30/80	40/100	50/150	60/200	Patate	60/80	100	120	140	Verdura fresca di stagione (<i>sedano</i>)	30	40	50	60
Olio EVO	4	4	5	7	Olio EVO	4	4	5	7	Olio EVO	4	4	5	7	Zucca	20	25	30	40	Olio EVO	4	4	5	7
Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Latte	7	9,5	11	12	<i>Frutta a guscio</i>	/	5	5	5
															Parmigiano	4	6	7	9	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB
															Sale IODATO	0,1	0,2	0,3	0,3	§ PURE' DI PATATE/ PATATE LESSE				
															PANE (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	30	40	50	60	PANE (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	30	40	50	60
PANE (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	30	40	50	60	PANE (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	30	40	50	60	PANE (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	30	40	50	60	PANE (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	30	40	50	60	PANE (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	30	40	50	60
FRUTTA FRESCA	100	150	150	200	FRUTTA FRESCA	100	150	150	200	FRUTTA FRESCA	100	150	150	200	FRUTTA FRESCA	100	150	150	200	FRUTTA FRESCA	100	150	150	200

RISTORAZIONE SCOLASTICA RIMINI 2019-2020 (autunno/inverno)

Tabella dietetica con grammature di riferimento dei principali alimenti

6	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Secund. Adulti	7	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Secund. Adulti	8	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Secund. Adulti	9	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Secund. Adulti	10	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Secund. Adulti
FUSILLI INTEGRALI ALL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA					PINZIMONIO					GRAMIGNA ALL'ORTOLANA					SEDANINI AL POMODORO					PASSATO DI LEGUMI E VERDURE MISTE CON ORZO/MIGLIO/FARR				
<i>Pasta di semola int.</i>	50	60	80	100	Verdure miste di stagione(sedano)	80	100	150	200	<i>Pasta di semola</i>	50	60	80	100	<i>Pasta di semola</i>	50	60	80	100	<i>Orzo/miglio/farro</i>	20	25	30	40
Olio EVO	4	5	6	7						Pomodoro	35	40	45	50	Polpa di pomodoro	40	45	50	55	Fagioli*	45	50	55	60
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	Succo di limone	0,1	0,1	0,2	0,2	Carote	13	15	18	20	Carote	20	25	30	35	Piselli*	15	20	25	30
<i>Parmig. / Grana</i>	5	6	7	8	Olio EVO	3	4	5	7	Porro fresco	8	8,5	9	10	Cipolla	3	5	6	7	Verdure miste*	25	25	25	25
					Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Cavolfiore	4	5	6	8	Sedano	1	2	2	2,5	Carote	4	5	5	5
										Sedano	3	5	6	7	Olio EVO	0,5	1	1,2	1,4	Cipolla	3	4	4	4
										Olio EVO	0,5	1	1,2	1,4	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	Sedano	2	3	3	3
										Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	<i>Parmig. / Grana</i>	5	6	7	8	Olio EVO	2	3	3	3
§PASTA DI SEMOLA ALLE ERBE AROMATICHE										<i>Parmig. / Grana</i>	5	6	7	8						Sale IODATO	1	1	1,5	1,5
																				<i>Parmig. / Grana</i>	5	6	7	8
POLPETTONE DI TACCHINO AL FORNO					PASSATELLI IN BRODO DI VERDURA					BOCCONCINI DI PESCE GRATINATI AL FORNO					FORMAGGIO					PIZZA AL POMODORO				
Tacchino	40	50	55	64	<i>Uovo pastorizz.</i>	30	34	39	43	<i>Pesce*</i>	60	70	90	140	<i>Asiago</i>	20	40	50	60	<i>Farina di grano</i>	30	40	50	60
<i>Pangrattato</i>	4	5	6	7	<i>Pangrattato</i>	22	28	33	36	<i>Pangrattato</i>	4	5	6	7	<i>Caciotta</i>	20	40	50	60	Polpa di pomodoro	30	35	45	55
<i>Uovo pastorizz.</i>	8	10	12	14	<i>Parmigiano</i>	22	28	33	36	Olio EVO	2	2,5	3	4	<i>Grana Padano</i>	20	30	40	50	Olio EVO	3	4	5	6
Patate	4	6	8	12	Succo di limone	0,5	0,6	0,7	0,8	Prezzemolo	2	2	2,5	3	<i>Mozzarella</i>	30	45	60	75	Lievito Secco	2	3	3,5	4
<i>Ricotta</i>	8	8	10	12	Sale IODATO	Q.B.	0,2	0,3	0,4	Sale IODATO	QB	0,1	0,2	0,3	<i>Squacquerone</i>	40	60	70	90	Capperi	0,3	0,6	1	1,2
Sale	0,2	0,2	0,2	0,2	Noce Moscata	Q.B.	Q.B.	QB	Q.B.	Aglio	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	<i>Stracchino</i>	40	60	70	90	Origano	0,1	0,2	0,5	1
Prezzemolo	0,3	0,3	0,3	0,3	Verdure miste*	20	25	28	30											Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3
<i>Brodo Vegetale</i>	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Carote	4	5	6	7															
					Sedano	2	3	3	4															
					Cipolla	2	3	3	4															
					Olio EVO	1	2	2	3															
§ SVIZZERA DI TACCHINO					§ CAPPELLETTI IN BRODO VEGETALE																			
VERDURA GRATINATA AL FORNO					PATATE CON PANGRATTATO					VERDURA CRUDA					PINZIMONIO/ VERDURA CRUDA					VERDURA CRUDA				
Verdura	80	100	150	200	Patate	80/120	150	200	250	Verdura fresca di stagione (sedano)	30/80	40/100	50/150	60/200	Verdura fresca di stagione (sedano)	30/80	40/100	50/150	60/200	Verdura fresca di stagione (sedano)	30/80	40/100	50/150	60/200
<i>Pangrattato</i>	1	1,5	2	3	<i>Pangrattato</i>	5	6	7,5	10	Olio EVO	4	4	5	7	Olio EVO	4	4	5	7	Olio EVO	4	4	5	7
<i>Parmigiano</i>	2	3	4	5	Olio EVO	4	5	6	7	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB
Olio EVO	2	3	4	5	Sale IODATO	0,1	0,2	0,3	0,3															
Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,2																				
PANE (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	30	40	50	60	PANE (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	30	40	50	60	PANE (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	30	40	50	60	PANE (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	30	40	50	60	PANE (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	/	/	/	/
FRUTTA FRESCA	100	150	150	200	FRUTTA FRESCA	100	150	150	200	FRUTTA FRESCA	100	150	150	200	FRUTTA FRESCA	100	150	150	200	FRUTTA FRESCA	100	150	150	200

RISTORAZIONE SCOLASTICA RIMINI 2019-2020 (autunno/inverno)

Tabella dietetica con grammature di riferimento dei principali alimenti

11	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti	12	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti	13	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti	14	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti	15	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti
PENNETTE / SPAGHETTI ALLE ERBE AROMATICHE					PASSATO DI FAGIOLI CON PASTINA DI SEMOLA					RISO ALLA ZUCCA					TORTIGLIONI ALLE VERDURE					PINZIMONIO				
<i>Pasta di semola</i>	50	60	80	100	<i>Pasta di semola</i>	20	25	35	40	Riso	50	60	80	100	<i>Pasta di semola</i>	50	60	80	100	Verdure miste di stagione(<i>sedano</i>)	80	100	150	200
Olio EVO	5	6	7	8	Fagioli secchi	25	30	35	40	Zucca gialla	25	30	35	40	Polpa di pomodoro	40	45	50	55	Succo di limone	0,1	0,1	0,2	0,2
Basilico	0,5	1	1	2	Carote	5	5	6	7	Cipolla	3	3	4	5	Verdure di stagione	15	15	20	25	Olio EVO	3	4	5	7
Erba Cipollina	0,5	1	1	2	Salvia	3	4	5	5	Olio EVO	4	5	6	7	Carote	5	5	6	8	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB
Prezzemolo	QB	0,5	0,5	1	Rosmarino	3	4	5	5	Brodo vegetale	QB	QB	QB	QB	Cipolla	1,5	2	2	2,5					
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	Cipolla	2	3	4	5	Sale IODATO	QB	QB	0,1	0,2	Olio EVO	1	1	1,2	1,4					
Parmig. / Grana	5	6	7	8	Sedano	2	3	3	4	Parmig. / Grana	5	6	7	8	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2					
					Olio EVO	2	2	3	3						Parm./ Grana	5	6	7	8					
					Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	§ RISO ALLE ZUCCHINE/SPINACI/Z AFFERANO														
					Parmig. / Grana	5	6	7	8															
					§ CREMA DI CECI																			
BURGER DI PESCE					CROCCHETTE DI VERDURA E RICOTTA					COTOLETTA DI MAIALE					PESCE AZZURRO GRATINATO AL FORNO					PASTA RIPIENA ALL'UOVO AL RAGÙ DI TACCH./CONIGLIO				
<i>Pesce*</i>	45	55	80	120	Verdure	40	45	50	55	Lombo di maiale	50	60	70	80	<i>Pesce azzurro</i>	35	50	80	130	<i>Pasta ripiena all'uovo</i>	90	120	140	160
Patate	16	18	20	22	Ricotta vaccina	20	30	40	50	Pangrattato	5	7	10	12	Pangrattato	4	5	6	7	Polpa di pomodoro	30	40	50	55
Uovo pastorizz.	6	8	9	10	Patate	5	6	8	10	Uovo pastorizz.	7	8	9	10	Olio EVO	2	2,5	3	4	Tacchino/Coniglio	15	20	25	30
Olio EVO	2	2,5	3	4	Uovo pastorizz.	8	10	11	12	Olio EVO	2	3	4	6	Prezzemolo	2	2	2,5	3	Carote	3	3,5	4	5
Prezzemolo	2	2	2,5	3	Parm. / Grana	4	4,5	5	6	Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3	Sale IODATO	0,2	0,2	0,3	0,4	Cipolla	2	2	2,5	3
Sale IODATO	0,2	0,2	0,3	0,4	Olio EVO	2	2	2,5	3,8					Aglio	QB	QB	Q.B.	Q.B.	Sedano	1	1	1,5	2	
Aglio	QB	QB	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3										Olio EVO	1	1	2	3	
																			Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3	
																			Parmig./ Grana	5	6	7	8	
§POLPETTINE DI PESCE															§ PESCE GRAT. AL FORNO									
VERDURA CRUDA					PINZIMONIO/ VERDURA CRUDA					VERDURE* COTTE ALL'OLIO EVO					INSALATA MISTA					VERDURA GRATINATA AL FORNO				
Verdura fresca di stagione (<i>sedano</i>)	30/80	40/100	50/150	60/200	Verdura fresca di stagione (<i>sedano</i>)	30/80	40/100	50/150	60/200	Verdure	80	100	150	200	Verdura fresca di stagione (<i>sedano</i>)	30/80	40/100	50/150	60/200	Verdura	80	100	150	200
Olio EVO	4	4	5	7	Olio EVO	4	4	5	7	Olio EVO	3	4	5	7	Olio EVO	4	4	5	7	Pangrattato	1	1,5	2	3
Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Sale IODATO	0,1	0,1	0,2	0,2	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Parmigiano	2	3	4	5
																				Olio EVO	2	3	4	5
																				Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,2
PANE (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	30	40	50	60	PANE (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	30	40	50	60	PANE (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	30	40	50	60	PANE (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	30	40	50	60	PANE (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	30	40	50	60
FRUTTA FRESCA	100	150	150	200	FRUTTA FRESCA	100	150	150	200	FRUTTA FRESCA	100	150	150	200	FRUTTA FRESCA	100	150	150	200	FRUTTA FRESCA	100	150	150	200

RISTORAZIONE SCOLASTICA RIMINI 2019-2020 (autunno/inverno)

Tabella dietetica con grammature di riferimento dei principali alimenti

16					17					18					19					20				
Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti		Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti		Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti		Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti		Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Adulti	
MEZZE MANICHE CON LEGUMI AL POMODORO					SEDANINI ALL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA					CREMA DI SEDANO E CAROTE CON COUS COUS					PINZIMONIO					BRODO VEGETALE CON PASTINA DI SEMOLA				
Pasta di semola	50	60	80	100	Pasta di semola	50	60	80	100	Cous cous	20	25	30	40	Verdure miste di stagione(sedano)	80	100	150	250	Pasta di semola	25	30	40	50
Polpa di pomodoro	40	45	50	55	Olio EVO	4	5	6	7	Patate	50	55	60	65	Succo di limone	0,1	0,1	0,2	0,2	Pomodoro	10	12	14	16
Legumi secchi(fag. ceci,lenticchie, ecc.)	25	30	35	40	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	Sedano	12	15	18	22	Olio EVO	3	4	5	7	Carote	8	10	11	12
Carote	3	4	5	6	Parmig. / Grana	5	6	7	8	Carote	5	6	7	8	Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Cipolla	5	6	7	8
Cipolla	2	2	2	2,5					Cipolla	3	3	3	3,5					Sedano	3	4	4	5		
Olio EVO	1	1	1,2	1,4					Olio EVO	2	2	2,5	3					Olio EVO	1	1	2	3		
Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2					Sale IODATO	1	1	1,5	1,5					Sale IODATO	QB	QB	0,1	0,2		
Parmig. / Grana	5	6	7	8					Parmig./ Grana	5	6	7	8					Parmig./ Grana	5	6	7	8		
SFORMATO DI VERDURA					ARROSTO DI TACCHINO AL FORNO					FORMAGGIO					PASTA SECCA ALL'UOVO AL RAGÙ DI PESCE					POLPETTE DI MANZO AL POMODORO				
Uovo pastorizz.	32	38	42	48	Tacchino	50	60	70	80	Squacquerone	40	60	70	90	Pasta secca uovo	40	50	60	70	Manzo	40	50	60	70
Vedure	20	24	28	31	Carote	10	15	20	25	Stracchino	40	60	70	90	Polpa di pomodoro	50	55	60	65	Uovo pastorizz.	6	8	9	10
Latte	12	16	20	23	Sedano	8	10	12	14					Halibut	15	10	12	14	Patate	4	6	8	10	
Farina di grano	1	1,5	2	3	Cipolla	4	5	6	7					Gamberetti	/	18	20	22	Olio EVO	2	2,4	3,6	4	
Parm. / Grana	6	8	10	12	Olio EVO	1	1	1	2					Seppia	8	7	8	9	Sale IODATO	0,1	0,1	0,2	0,2	
Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3	Sale profumato	1	1	1,5	2					Cipolla	2	3	3	4	Sale profumato	0,1	0,2	0,3	0,3	
					SALSA									Olio EVO	0,5	0,5	0,8	1	SALSA					
					Carote	10	12	12	14					Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3	Pomodoro	50	55	60	65	
					Sedano	4	6	6	6					Prezzemolo	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Carote	1	2	2	3	
					Cipolla	4	6	6	6					Aglio	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Cipolla	1	2	2	3	
					Brodo vegetale	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.									Olio EVO	0,3	0,5	0,6	0,7		
					SSCALOPPINA DI POLLO									§ PESCE GRATINATO AL F										
PINZIMONIO/ VERDURA CRUDA					VERDURE* COTTE ALL'OLIO EVO					INSALATA VERDE E FRUTTA A GUSCIO					VERDURA GRATINATA AL FORNO					PURE' DI PATATE E CAROTE				
Verdura fresca di stagione (sedano)	30/80	40/100	50/150	60/200	Verdure	80	100	150	200	Verdura fresca di stagione(sedano)	30	40	50	60	Verdura	80	100	150	200	Patate	60/80	100	120	140
Olio EVO	4	4	5	7	Olio EVO	3	4	5	7	Olio EVO	4	4	5	7	Pangrattato	1	1,5	2	3	Carote	20	25	30	40
Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Sale IODATO	0,1	0,1	0,2	0,2	Frutta a guscio	/	5	5	5	Parmigiano	2	3	4	5	Latte	7	9,5	11	12
									Sale IODATO	QB	QB	QB	QB	Olio EVO	2	3	4	5	Parmigiano	4	6	7	9	
									INSALATA VERDE (N)					Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,2	Sale IODATO	0,1	0,2	0,3	0,3	
																			§ PATATE LESSE					
PANE (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	30	40	50	60	PANE (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	30	40	50	60	PIADINA/FORNARINA	30	40	50	60	PANE (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	30	40	50	60	PANE (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	30	40	50	60
FRUTTA FRESCA	100	150	150	200	FRUTTA FRESCA	100	150	150	200	FRUTTA FRESCA	100	150	150	200	FRUTTA FRESCA	100	150	150	200	FRUTTA FRESCA	100	150	150	200

RISTORAZIONE SCOLASTICA RIMINI 2019-2020 (autunno/inverno)

Tabella dietetica con grammature di riferimento dei principali alimenti

21	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Abiti	22	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Abiti	23	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Abiti	24	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Abiti	25	Nido 1-3 anni	Infanzia	Primaria	Second. Abiti
RISO ALLA PARMIGIANA					PIPE AL POMODORO E PISELLI					PASSATO DI VERDURA CON DITALINI					GNOCCHI DI PATATE CON SALSIA ROSATA					MEZZE PENNE ALL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA				
					Pasta di semola	50	60	80	100	Pasta di semola	20	25	30	40	Gnocchi di patata	100	150	180	200	Pasta di semola	50	60	80	100
Riso	50	60	80	100	Polpa di pomodoro	40	45	50	55	Verdure miste*	50	60	80	100	Polpa di pomodoro	40	45	50	55	Olio EVO	4	5	6	7
Latte	8	9	10	11	Piselli*	30	45	60	75	Carote	2	5	5	6	Latte	10	11	12	14	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2
Brodo vegetale	QB	QB	QB	QB	Carote	3	4	5	6	Cipolla	2	4	4	5	Carote	3	3	4	5	Parmig. / Grana	5	6	7	8
Sale IODATO	QB	QB	0,1	0,2	Cipolla	2	2	2	2,5	Sedano	1	3	3	4	Cipolla	2	2	2	2,5					
Parmig./ Grana	6	7	8	9	Olio EVO	1	1	1,2	1,4	Olio EVO	2	3	3	4	Sedano	1,5	1,5	2	3					
					Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2	Farina di grano	0,5	1	1,1	1,2					
CREMA DI VERDURA CON RISO (N.I.)					Parmig. / Grana	5	6	7	8	Parmig. / Grana	5	6	7	8	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	0,1	0,2					
															Parmig. / Grana	5	6	7	8					
RISO ZAFFERANO															FUSILLI CON SALSIA ROSATA (N.)									
BOCCONCINI DI POLLO ALLA CACCIATORA					UOVO SODO CON SALSIA VERDE					PIZZA MARGHERITA					ARISTA DI MAIALE AL LATTE					COTOLETTA DI PLATESSA AL FORNO				
Pollo	50	60	70	80	Uovo intero	50	50	50	50	Farina di grano	30	40	50	60	Lombo di suino	50	60	70	80	Platessa*	60	70	90	140
Olio EVO	4	5	6	7	Tonno	/	8	9	10	Polpa di pomodoro	20	24	30	40	Sale profumato	0,2	0,3	0,3	0,3	Pangrattato	7	10	12	15
Sale Profumato	0,1	0,2	0,3	0,3	Capperi	0,2	0,2	0,2	0,3	Mozzarella	25	30	35	40	SALSIA					Uovo pastorizz.	5	6	7	9
SALSIA					Prezzemolo	0,2	0,2	0,4	0,5	Olio EVO	3	4	5	6	Latte	6	8	10	12	Olio EVO	4	5	6	8
Polpa di pomodoro	35	40	45	50	Olio EVO	5	6	7	8	Lievito Secco	2	3	3,5	4	Farina di grano	2	3	4	5	Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3
Carote	6	6	6	6	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Capperi	0,3	0,6	1	1,2	Cipolla	1	2	2,5	3					
Cipolla	1	2	2	2						Origano	0,1	0,2	0,5	1	Carota	1,3	1,4	1,6	2					
Sedano	1	1,5	2	2						Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3	Sedano	0,2	0,4	0,5	0,6					
Olio EVO	1	1,2	1,5	2										Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.						
Sale IODATO	Q.B.	0,1	0,2	0,3																				
					(N.) UOVO SODO CON SALSIA VERDE NO TONNO																			
VERDURE* COTTE ALL'OLIO EVO					FAGIOLINI ALL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA					PINZIMONIO/ VERDURA CRUDA					VERDURA CRUDA					PINZIMONIO/ VERDURA CRUDA				
Verdure	80	100	150	200	Fagiolini*	30	40	50	60	Verdura fresca di stagione(sedano)	30/80	40/100	50/150	60/200	Verdura fresca di stagione(sedano)	30/80	40/100	50/150	60/200	Verdura fresca di stagione(sedano)	30/80	40/100	50/150	60/200
Olio EVO	3	4	5	7	Olio EVO	4	4	5	7	Olio EVO	4	4	5	7	Olio EVO	4	4	5	7	Olio EVO	4	4	5	7
Sale IODATO	0,1	0,1	0,2	0,2	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Sale IODATO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
VERDURA GRATINATA AL FORNO																								
PANE (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	30	40	50	60	PANE (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	30	40	50	60	PANE (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	30	40	50	60	PANE (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	30	40	50	60	PANE (N)/ PANE INTEGR. (I.P.S.)	30	40	50	60
FRUTTA FRESCA	100	150	150	200	FRUTTA FRESCA	100	150	150	200	FRUTTA FRESCA	100	150	150	200	FRUTTA FRESCA	100	150	150	200	FRUTTA FRESCA	100	150	150	200