

ALLEGATO N. 1 AL CAPITOLATO SPECIALE

1° SETTIMANA	LUNEDI'	INF.	T.P.	MARTEDI'	INF.	T.P.	MERCOLEDI'	INF.	T.P.	GIOVEDI'	INF.	T.P.	VENERDI'	INF.	T.P.
PRIMO	PASTA E PISELLI			PASTA AL SUGO			PASTA E LENTICCHIE			RISOTTO CON CREMA DI ZUCCHINE			PASTA ALL'UOVO IN BIANCO		
COMPOSIZIONE	PASTA	30	60	PASTA	50	90	PASTA	30	60	RISO	80	120	PASTA ALL'UOVO	50	90
	PISELLI	60	100	PELATI	60	100	LENTICCHIE	60	100	OLIO E.V.O.	5	10	OLIO E.V.O.	5	10
	OLIO DI OLIVA	5	10	OLIO E.V.O.	5	10	OLIO E.V.O.	5	10	PARMIGGIANO	7	10	PARMIGGIANO	7	10
				PARMIGGIANO	7	10				MOZZARELLA	50	50			
										ZUCCHINE	100	150			
SECONDO	MOZZARELLA			SCALOPPINA DI ARISTA			BASTONCINI DI MERLUZZO AL FORNO			FORMAGGIO SPALMABILE			COTOLETTA DI POLLO AL FORNO		
COMPOSIZIONE	MOZZARELLA	50	50	ARISTA DI MAIALE	70	70	BASTONCINI	3	4	FORMAGGIO SPALMABILE	40	40	POLLO	70	70
				OLIO E.V.O.	5	5							UOVA	5	5
													PANGRATTATO	5	5
													OLIO E.V.O.	5	5
CONTORNO	INSALATA DI POMODORI			PATATE			CAROTE			INSALATA MISTA			PATATE AL FORNO		
COMPOSIZIONE	POMODORI	100	150	PATATE	70	100	CAROTE	70	100	INSALATA	70	100	PATATE	70	100
	OLIO E.V.O.	5	5	OLIO E.V.O.	5	5	OLIO E.V.O.	5	5	CAROTE JULIENNE	30	50	OLIO E.V.O.	5	5
										OLIO E.V.O.	5	5			
PANE	PANINO	1	1	PANINO	1	1	PANINO	1	1	PANINO	1	1	PANINO	1	1
FRUTTA/DESSERT	YOGURT ALLA FRUTTA	1	1	POLPA DI FRUTTA	1	1	FRUTTA DI STAGIONE	1	1	CROSTATINA ALLA FRUTTA	1	1	FRUTTA DI STAGIONE	1	1

2° SETTIMANA	LUNEDI'	INF.	T.P.	MARTEDI'	INF.	T.P.	MERCOLEDI'	INF.	T.P.	GIOVEDI'	INF.	T.P.	VENERDI'	INF.	T.P.
PRIMO	RISO IN BRODO VEGETALE			MEZZE PENNE AL SUGO			PASTA E FAGIOLI			LASAGNA			PASTA DI SEMOLA IN BIANCO		
COMPOSIZIONE	RISO	50	90	PASTA	50	90	PASTA	30	60	PASTA PER LASAGNE	80	100	PASTA	50	90
	PARMIGGIANO	7	10	PELATI	60	100	FAGIOLI	30	40	PELATI	60	100	OLIO E.V.O.	5	10
	OLIO DI OLIVA	5	5	OLIO E.V.O.	5	10	OLIO E.V.O.	5	10	CARNE MACINATA	30	30	PARMIGGIANO	7	10
				PARMIGGIANO	7	10				MOZZARELLA	50	50			
										BURRO	2	2			
										LATTE	10	15			
										FARINA	2	3			
										PARMIGGIANO	7	10			
										OLIO E.V.O.	5	5			
SECONDO	POLPETTE IN BRODO			SCALOPPINA DI TACCHINO			FILETTO DI PLATESSA			FESA DI TACCHINO			COTOLETTA DI VITELLO AL FORNO		
COMPOSIZIONE	CARNE DI VITELLO	50	50	FESA DI TACCHINO	70	70	PLATESSA	1	1	FESA DI TACCHINO	30	40	VITELLO	70	70
	UOVA	5	5	OLIO E.V.O.	5	5	PANGRATTATO	5	5				UOVA	5	5
	LATTE PS	10	30				OLIO E.V.O.	5	5				PANGRATTATO	5	5
	PARMIGGIANO	7	10										OLIO E.V.O.	5	5
	PANE BIANCO	10	15												
	OLIO E.V.O.	5	5												
	FARINA	q.b.	q.b.												
CONTORNO	PATATE AL VAPORE			SPINACI			CAROTE			INSALATA			PATATE AL FORNO		
COMPOSIZIONE	PATATE	70	100	SPINACI	70	150	CAROTE	70	100	INSALATA	70	100	PATATE	70	100
	OLIO E.V.O.	5	5	OLIO E.V.O.	5	5	OLIO E.V.O.	5	5	OLIO E.V.O.	5	5	OLIO E.V.O.	5	5
PANE	PANINO	1	1	PANINO	1	1	PANINO	1	1	PANINO	1	1	PANINO	1	1
FRUTTA/DESSERT	YOGURT ALLA FRUTTA	1	1	FRUTTA DI STAGIONE	1	1	FRUTTA DI STAGIONE	1	1	FRUTTA DI STAGIONE	1	1	SUCCO DI FRUTTA	1	1

3° SETTIMANA	LUNEDI'	INF.	T.P.	MARTEDI'	INF.	T.P.	MERCOLEDI'	INF.	T.P.	GIOVEDI'	INF.	T.P.	VENERDI'	INF.	T.P.
PRIMO	RISOTTO CON CREMA DI ZUCCHINE			PASTA AL SUGO			PASTA E LENTICCHIE			MACCHERONI GRATINATI AL PROSCIUTTO COTTO			PASTA CON SUGO DI VERDURE DI STAGIONE		
COMPOSIZIONE	RISO	80	120	PASTA	50	90	PASTA	30	60	PASTA DI SEMOLA	50	70	PASTA	40	60
	OLIO E.V.O.	5	10	PELATI	60	100	LENTICCHIE	60	100	PELATI	60	100	CAROTE	40	30
	PARMIGGIANO	7	10	OLIO E.V.O.	5	10	OLIO E.V.O.	5	10	PROSCIUTTO COTTO	10	15	ZUCCHINE	40	30
	MOZZARELLA	50	50	PARMIGGIANO	7	10				MOZZARELLA	50	50	PATATE	40	30
										BURRO	2	2	BROCCOLI	40	20
										LATTE	10	15			
										FARINA	2	3			
	ZUCCHINE	100	150							PARMIGGIANO	7	10			
										OLIO E.V.O.	5	5			
SECONDO	FORMAGGIO SPALMABILE + PROSCIUTTO COTTO S.P.			SALSICCIA DI VITELLO AL FORNO			CROCCOLE DI MERLUZZO AL FORNO			MOZZARELLA			COTOLETTA DI POLLO AL FORNO		
COMPOSIZIONE	FORMAGGIO SPALMABILE	40	40	SALSICCIA DI VITELLO	50	50	CROCCOLE	1	2	MOZZARELLA	50	50	POLLO	70	70
	PROSCIUTTO COTTO S.P. – S.G. – S.L.	30	40	OLIO E.V.O.	5	5							UOVA	5	5
													PANGRATTATO	5	5
													OLIO E.V.O.	5	5
CONTORNO	INSALATA			CAROTE			PATATE			INSALATA			PATATE AL FORNO		
COMPOSIZIONE	INSALATA	100	150	CAROTE	70	100	PATATE	100	150	INSALATA	70	100	PATATE	70	100
	OLIO E.V.O.	5	5	OLIO E.V.O.	5	5	OLIO E.V.O.	5	5	OLIO E.V.O.	5	5	OLIO E.V.O.	5	5
PANE	PANINO	1	1	PANINO	1	1	PANINO	1	1	PANINO	1	1	PANINO	1	1
FRUTTA/DESSERT	YOGURT ALLA FRUTTA	1	1	POLPA DI FRUTTA	1	1	FRUTTA DI STAGIONE	1	1	FRUTTA DI STAGIONE	1	1	CROSTATINA ALLA FRUTTA	1	1

4° SETTIMANA	LUNEDI'	INF.	T.P.	MARTEDI'	INF.	T.P.	MERCOLEDI'	INF.	T.P.	GIOVEDI'	INF.	T.P.	VENERDI'	INF.	T.P.
PRIMO	PASTA E PESTO			PASTA AL SUGO			PASTA E CECI			RISO IN BIANCO			PENNE ALLA PIZZAIOLA		
COMPOSIZIONE	PASTA	30	60	PASTA	50	90	PASTA	60	80	RISO	50	90	PASTA	40	60
	PESTO	70	100	PELATI	60	100	CECI	30	40	OLIO E.V.O.	5	10	PELATI	60	100
				OLIO E.V.O.	5	10	OLIO E.V.O.	5	10	PARMIGGIANO	7	10	OLIO E.V.O.	5	10
				PARMIGGIANO	7	10	ALLORO	q.b.	q.b.				PARMIGGIANO	7	10
													ORIGANO	q.b.	q.b.
SECONDO	FILETTO DI PLATESSA			POLPETTE AL SUGO			OMELETTE			PIZZA / FOCACCIA			STRACCETTI DI POLLO AL FORNO		
COMPOSIZIONE	PLATESSA	1	1	CARNE DI VITELLO	50	50	UOVA	1/2	1	PELATI	60	60	POLLO	70	70
				UOVA	5	5	SCAMORZA	q.b.	q.b.	OLIO E.V.O.	5	10	UOVA	5	5
				LATTE PS	10	30	LATTE PS	10	30	FARINA	50	50	PANGRATTATO	5	5
				PARMIGGIANO	7	10	PARMIGGIANO	7	10	ACQUA	q.b.	q.b.	OLIO E.V.O.	5	5
	PANGRATTATO	5	5	PANE BIANCO	10	15	PANE BIANCO	10	15						
	OLIO E.V.O.	5	5	OLIO E.V.O.	5	5	OLIO E.V.O.	5	5						
				FARINA	q.b.	q.b.									
CONTORNO	CAROTE			PATATE			INSALATA DI POMODORI			INSALATA MISTA			PATATE AL FORNO		
COMPOSIZIONE	CAROTE	100	150	PATATE	70	100	POMODORI	100	150	INSALATA	70	100	PATATE	70	100
	OLIO E.V.O.	5	5	OLIO E.V.O.	5	5	OLIO E.V.O.	5	5	CAROTE JULIENNE	30	50	OLIO E.V.O.	5	5
										OLIO E.V.O.	5	5			
PANE	PANINO	1	1	PANINO	1	1	PANINO	1	1	PANINO	1	1	PANINO	1	1
FRUTTA/DESSERT	SUCCO DI FRUTTA	1	1	FRUTTA DI STAGIONE	1	1	FRUTTA DI STAGIONE	1	1	FRUTTA DI STAGIONE	1	1	CROSTATINA ALLA FRUTTA	1	1