

RICETTARIO SCUOLE DI VALDELLATORRE/CASELETTE MENU' AUTUNNO-INVERNO

ALLERGENI: Dall'analisi dei pericoli effettuata non si può escludere alcuna traccia di allergeni (rischio di tracce).

Rivolgersi al personale per informazioni più dettagliate.

Eventuali diete particolari vanno richieste a parte al personale

PRIMI PIATTI

PIATTO	GRAMMATURA INFANZIA		GRAMMATURA PRIMARIA		GRAMMATURA ADULTI	
	CRUDO	COTTO	CRUDO	COTTO	CRUDO	COTTO
PASTA ALL'AMATRICIANA						
Pasta di semola (glutine)	50-60	100-120	70-80	140-160	90-100	180-200
Prosciutto cotto		10		20		30
Pomodori pelati	40	40	60	60	80	80
Olio e.v.o	5	5	5	5	10	10
Sale, cipolla, basilico	qb		qb		qb	
olive	qb		qb		qb	
PASTA AL PESTO DI FAGIOLINI						
Pasta di semola (glutine)	50-60	100-120	70-80	140-160	90-100	180-200
Olio e.v.o	5	5	5	5	10	10
Fagiolini	30	25	40	35	50	45
Parmigiano reggiano (latte)	5	5	5	5	10	10
Sale	qb		qb		qb	
PASTA/RISO BURRO/PARMIGIANO						
Pasta di semola (glutine)	50-60	100-120	70-80	140-160	90-100	180-200
Riso	50-60	150-180	70-80	210-240	90-100	270-300
Olio e.v.o	5	5	5	5	10	10
sale	qb		qb		qb	
Parmigiano reggiano (latte)		5		5		10
PASTA AL RAGU' VEGETALE						
Pasta di semola (glutine)	50-60	100-120	70-80	140-160	90-100	180-200
Verdure miste (carote, cipolle, zucchine)	20	20	40	40	60	60
Pomodori pelati	40	40	60	60	80	80
Olio e.v.o	5	5	5	5	10	10
sale	qb		qb		qb	

PASTA POMODORO E RICOTTA						
Pasta di semola (glutine)	50-60	100-120	70-80	140-160	90-100	180-200
Pomodori pelati	40	40	60	60	80	80
Olio e.v.o	5	5	5	5	10	10
Ricotta (latte)		20		30		40
sale	qb		qb		qb	
PASTA INTEGRALE AI FORMAGGI						
Pasta integrale (glutine)	50-60	150-180	70-80	210-240	90-100	180-200
Olio e.v.o	5	5	5	5	10	10
Stracchino		20		20		30
Parmigiano reggiano (latte)		5		5		10
Latte/sale	qb		qb		qb	
RISO ALLA ZUCCA/ASPARAGI						
riso	50-60	150-180	70-80	210-240	90-100	180-200
Olio e.v.o	5	5	5	5	10	10
sale	qb		qb		qb	
Zucca/Asparagi	30	30	40	40	50	50
Parmigiano reggiano (latte)		5		5		10
RISO ALLO ZAFFERANO						
Riso	50-60	150-180	70-80	210-240	90-100	180-200
Olio e.v.o	5	5	5	5	10	10
Zafferano	qb		qb		qb	
sale	qb		qb		qb	
POLENTA						
Farina di mais	50-60		70-80		90-100	
Olio evo	5		5		10	
Sale	qb		qb		qb	
PASSATO/VELLUTATA DI VERDURE CON PASTA/ORZO/FARRO						
Pasta di semola /orzo/farro (glutine)	30-35	60-70	35-40	70-80	40-50	80-100
Olio e.v.o	5	5	5	5	10	10
sale	qb		qb		qb	
Verdure (carote,cipolle,patate,fagiolini o piselli)	30	30	40	40	50	50

CREMA DI PATATE CON PORRI E PASTA						
Pasta di semola (glutine)	30-35	60-70	35-40	70-80	40-50	80-100
Porri/patate	40	40	50	50	60	60
Olio e.v.o	5	5	5	5	10	10
sale	qb		qb		qb	
CREMA DI LEGUMI CON CROSTINI						
Crostini (glutine)	30-35		35-40		40-50	
Patate	40	40	40	40	50	50
Legumi secchi	20	20	25	25	30	30
Olio e.v.o	5	5	5	5	10	10
sale	qb		qb		qb	
MINISTRINA IN BRODO VEGETALE						
Pasta di semola (glutine)	30-35	60-70	35-40	70-80	40-50	80-100
Brodo vegetale (carota, cipolla, zucchina)	qb		qb		qb	
PIZZA DA FORNITORE						
Farina (glutine,senape,soia), pomodori in polpa,sale,lievito,olio e.v.o		120-150		160-190		200-230
NB: IN OGNI ABBINAMENTO AL PRIMO PIATTO CALDO SARA' SERVITO PARMIGIANO REGGIANO (latte) 5 gr per l'infanzia/primaria 10 gr per gli adulti						
SECONDI PIATTI DI CARNE						
BOCCONCINI DI BOVINO IN UMIDO						
Carne di bovino	50-70	40-60	70-90	60-80	90-100	80-90
Pomodori pelati	20	20	30	30	40	40
Olio e.v.o	5	5	5	5	10	10
Cipolla,sale,aromi naturali	qb		qb		qb	
ARROSTO DI LONZA/VITELLO						
Carne di suino/vitello	50-70	40-60	70-90	60-80	90-100	80-90
Brodo vegetale (carota,cipolla),sale	qb		qb		qb	
Olio e.v.o	5	5	5	5	10	10
Aromi naturali	qb		qb		qb	

BOCCONCINI DI TACCHINO AGLI AGRUMI						
Carne di tacchino	50-70	40-60	70-90	60-80	90-100	80-90
Olio e.v.o	5	5	5	5	10	10
Farina (glutine)	qb		qb		qb	
sale	qb		qb		qb	
Succo arancia/limone	qb		qb		qb	
FUSI DI POLLO AL FORNO						
Pollo (fusi)	100-140	80-120	140-180	120-160	180-200	160-180
Olio evo	5		5		10	
Sale	qb		qb		qb	
Aromi misti	qb		qb		qb	
		SECONDI PIATTI DI PESCE				
MERLUZZO ALLA MEDITERRANEA						
Pesce gelo (pesce)	70-80	40-70	80-100	70-90	100-120	90-110
Olio e.v.o	5	5	5	5	10	10
sale	qb		qb		qb	
Pomodori pelati	20	20	30	30	40	40
Olive	qb		qb		qb	
PLATESSA/MERLUZZO DORATI (IMPANATI)						
Pesce gelo (pesce)	70-80	60-70	80-100	70-90	100-120	90-110
Uova pastorizzate (uova)	5	5	5	5	5	5
Pane grattugiato (glutine, soia)	qb		qb		qb	
Olio e.v.o	5	5	5	5	10	10
sale	qb		qb		qb	
		SECONDI PIATTI A BASE DI UOVA				
FRITTATA DI PISELLI						
Uova pastorizzate (uova)	N.1		N.1		N.1	
Piselli	30	30	40	40	50	50
Olio e.v.o	5	5	5	5	10	10
sale	qb		qb		qb	
Parmigiano reggiano (latte)	qb		qb		qb	
STRACCHINATA						
Uovo sodo	N°1x10 porzioni (=5 gr)		N°1x10 porzioni (=5 gr)		N°1x10 porzioni (=5 gr)	
Patate	50		60		70	
Stracchino	20		30		40	
Olio e.v.o	5	5	5	5	10	10
sale	qb		qb		qb	

TORTINO AL PARMIGIANO						
Uova pastorizzate (uova)	N.1		N.1		N.1	
Latte	qb		qb		qb	
Olio e.v.o	5	5	5	5	10	10
sale	qb		qb		qb	
Parmigiano reggiano (latte)	5		5		10	
BURGER VEGETALE DI LENTICCHIE/MEDAGLIONE DI CECI						
Uova pastorizzate (uova)	N°1x10 porzioni (=5 gr)		N°1x10 porzioni (=5 gr)		N°1x10 porzioni (=5 gr)	
Legumi secchi lenticchie(glutine,soia)	20	40	30	60	40	80
patate	qb		qb		qb	
Parmigiano reggiano (latte)	5	5	5	5	5	5
Olio e.v.o	5	5	5	5	10	10
sale	qb		qb		qb	
Pangrattato (glutine,soia)	qb		qb		qb	
	SECONDI DI LEGUMI					
CANNELLINI IN UMIDO						
Legumi freschi/scatola precotti	60-80		80-100		100-130	
Olio e.v.o	5		5		5	
Pomodori pelati	10	10	20	20	30	30
sale	qb		qb		qb	
FARINATA DI CECI						
Farina di ceci	20		20		25	
acqua	qb		qb		qb	
sale	qb		qb		qb	
Olio e.v.o	5		5		5	
	FORMAGGI FRESCHI					
MOZZARELLA/PRIMOSALE/ RICOTTA	50-60		70-90		100-120	
	AFFETTATI MISTI					
PROSCIUTTO COTTO	40-50		60-70		70-80	

		VERDURE COTTE				
PATATE AL FORNO						
Patate	110	130	140	170	160	190
Olio e.v.o	5	5	5	5	10	10
sale	Q b		qb		qb	
prezzemolo	qb		qb		qb	
CAROTE AL FORNO						
carote	80-120	40-60	100-130	50-65	130-150	65-75
Olio e.v.o	5	5	5	5	10	10
sale	qb		qb		qb	
rosmarino	qb		qb		qb	
FAGIOLINI ALL'OLIO PROFUMATO						
Fagiolini gelo	80-120	40-60	100-130	50-65	130-150	65-75
Olio e.v.o	5	5	5	5	10	10
sale	qb		qb		qb	
Aromi misti	qb		qb		qb	
SPINACI/BIETE/BROCCOLI ALL'OLIO						
Biete/spinaci/broccoli gelo	80-120	40-50	100-130	50-65	130-150	65-75
Olio e.v.o	5	5	5	5	10	10
sale	qb		qb		qb	
ZUCCA/FINOCCHI/CAVOLFIORI GRATINATI AL FORNO						
zucca	80-120	40-60	100-130	50-65	130-150	65-75
Olio e.v.o	5	5	5	5	10	10
Parmigiano reggiano (latte)	5	5	5	5	5	5
sale	qb		qb		qb	
PISELLI OLIO						
Piselli gelo	60-80	50-70	80-100	70-90	100-130	90-120
Olio e.v.o	5	5	5	5	10	10
sale	qb		qb		qb	
PUREA DI PATATE						
Patate	100-130	120-156	130-150	156-180	150-200	180-240
Burro (latte)	5	5	5	5	10	10
Olio e.v.o	qb		qb		qb	
sale	qb		qb		qb	

		VERDURE CRUDE				
INSALATA VERDE E ROSSA						
Insalata verde e radicchio	20-40		30-50		30-50	
Olio e.v.o	5		5	5	10	10
sale	qb		qb		qb	
FINOCCHI IN INSALATA						
finocchi	80-120		100-130		130-150	
Olio e.v.o	5		5	5	10	10
sale	qb		qb		qb	
INSALATA VERDE						
Insalata verde	20-40		30-50		30-50	
Olio e.v.o	5		5	5	10	10
sale	qb		qb		qb	
INSALATA DI VERZA/VERZA VIOLA						
verza	20-40		30-50		30-50	
Olio e.v.o	5	5	5	5	10	10
sale	qb		qb		qb	
INSALATA DI CAROTE						
carote	80-120		100-130		100-130	
Olio e.v.o	5		5	5	10	10
sale	qb		qb		qb	
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE						
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	MIN 100		MIN 120		MIN 150	
		VARIE				
PANE (glutine)	40-50		50-60		60-70	
YOGURT ALLA FRUTTA						
Yogurt (latte)	125		125		125	
BUDINO VANIGLIA						
latte	100		100		100	