

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA,
 PRIMARIA e SECONDARIA
 DEL COMUNE DI FERENTILLO
 MENU' AUTUNNO – INVERNO
 - RICETTE E GRAMMATURE-

	Scuola infanzia	Scuola primaria	Scuola secondaria
PRIMO PIATTO	GR	GR	GR
❖ Riso / Pasta al pomodoro			
Riso	50/60	70/80	80/90
Pomodori pelati	30	50	50
Olio EVO	q.b	q.b	q.b
Parmigiano	5	8	10
Odori	q.b	q.b	q.b
❖ Riso con piselli			
Riso	50/60	70/80	80/90
Piselli freschi o surgelati	30	40	50
Olio EVO	5	5	5
Parmigiano	5	5	5
Odori	q.b	q.b	q.b
❖ Risotto al ragù di verdure di stagione			
Riso	50/60	70/80	80/90
Verdure fresche di stagione	30	40	50
Olio EVO	q.b	q.b	q.b
Parmigiano	5	5	5
Odori	q.b	q.b	q.b
❖ Zuppa di legumi e orzo			
Orzo	30	40	50
Carote, patate, bietola, sedano, cipolla e zucchine	80	100	120
Legumi secchi	20	30	40
Olio EVO	q.b	q.b	q.b
Parmigiano	5	8	10
Odori	q.b	q.b	q.b
❖ Lasagne al pomodoro			
Pasta all'uovo	50	70	80
Pomodori pelati	10	15	20
Odori	q.b	q.b	q.b
Besciamella			
Latte	5	6	8
Farina	5	6	8
Noce moscata	q.b	q.b	q.b.
Parmigiano	5	5	5
❖ Gnocchi al pomodoro			
Gnocchi	120	160	180
Pomodori pelati	30	50	50
Olio EVO	q.b	q.b	q.b
Parmigiano	10	10	10
Odori	q.b	q.b	q.b.

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA,
 PRIMARIA e SECONDARIA
 DEL COMUNE DI FERENTILLO
 MENU' AUTUNNO – INVERNO
 - RICETTE E GRAMMATURE-

	Scuola infanzia	Scuola primaria	Scuola secondaria
❖ Tortellini /Ravioli al pomodoro			
Tortellini / Ravioli	50/60	70/80	80/90
Pomodori pelati	30	50	50
Olio EVO	q.b	q.b	q.b
Parmigiano	5	8	10
Odori	q.b	q.b	q.b
❖ Passato di verdure			
Verdura di stagione mista	110	130	170
Olio EVO	q.b	q.b	q.b
Parmigiano	5	8	10
Odori	q.b	q.b	q.b
❖ Minestrone di verdure			
Minestra	30	40	40
Verdure miste	110	130	170
Olio EVO	q.b	q.b	q.b
Parmigiano	5	8	10
❖ Sedanini al pesto			
Pasta	50/60	70/80	80/90
Pesto	15	20	25
Parmigiano	5	8	10
Odori	q.b	q.b	q.b
❖ Zuppa di legumi misti			
Legumi misti	50	60	70
Olio EVO	q.b	q.b	q.b
Parmigiano	5	8	10
Odori	q.b	q.b	q.b.
❖ Pasta al tonno			
Pasta	50/60	70/80	80/90
Tonno	10	10	15
Pomodori pelati	30	50	50
Olio EVO	q.b	q.b	q.b
Odori	q.b	q.b	q.b
❖ Pasta olio e parmigiano			
Pasta	50	70	80
Olio EVO	q.b	q.b	q.b
Parmigiano	10	10	10
Odori	q.b	q.b	q.b.
❖ Sformato di patate e verdure			
Patate	80	90	100
Verdure	60	70	90
Uovo	½	1	1 ½
Parmigiano reggiano	q.b	q.b	q.b.
Mozzarella	20	25	30

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA,
 PRIMARIA e SECONDARIA
 DEL COMUNE DI FERENTILLO
 MENU' AUTUNNO – INVERNO
 - RICETTE E GRAMMATURE-

	Scuola infanzia	Scuola primaria	Scuola secondaria
odori	q.b	q.b	q.b.
PIATTO UNICO			
❖ Pizza margherita, bianca e verdure			
Farina bianca	80	100	130
Pomodori pelati	30	45	45
Mozzarella	15	20	25
Lievito di birra	q.b	q.b	q.b.
Verdure	20	25	30
Origano/Rosmarino	q.b	q.b	q.b
Olio	5	5	5
SECONDI PIATTI			
❖ Spezzatino di suino agli aromi			
Suino	50	60	80
Carota, sedano e cipolla	20	30	40
Rosmarino, salvia	q.b	q.b	q.b.
Vino bianco e limone	q.b	q.b	q.b
❖ Straccetti di vitella in padella			
Vitella	50	60	80
Erbe aromatiche	q.b	q.b	q.b
Limone	q.b	q.b	q.b
Olio EVO	q.b	q.b	q.b
❖ Pollo arrosto			
Pollo	90	120	160
Aglio, rosmarino e limone	q.b	q.b	q.b
Olio EVO	q.b	q.b	q.b
❖ Bocconcini di pollo			
Petto di pollo	50	60	80
Tuorlo d'uovo, pangrattato	q.b	q.b	q.b
Olio Evo	q.b	q.b	q.b
❖ Filetti di platessa gratinati al forno			
Platessa	40	50	70
Pane grattato	q.b	q.b	q.b
Olio EVO	q.b	q.b	q.b
Odori	q.b	q.b	q.b
❖ Frittata al forno			
Uova	Nr1	Nr1	Nr 1 ½
Latte	q.b	q.b	q.b
Grana	5	8	10
❖ Hamburger di vitella e verdure			
Carne di vitella	50	60	80

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA,
 PRIMARIA e SECONDARIA
 DEL COMUNE DI FERENTILLO
 MENU' AUTUNNO – INVERNO
 - RICETTE E GRAMMATURE-

	Scuola infanzia	Scuola primaria	Scuola secondaria
Spinaci	30	40	50
Odori	q.b	q.b	q.b.
❖ Uova sode/strapazzate			
Uova	Nr 1	Nr 1	N. 1 ½
❖ Roast beef di vitellone al forno			
Vitellone	50	60	80
Sedano, carota, cipolla	20	30	40
Rosmarino, salvia, vino bianco	q.b	q.b	q.b
Olio EVO	q.b	q.b	q.b
❖ Arista al forno			
Arista	50	60	80
Sedano, carota, cipolla	20	30	40
Rosmarino, salvia, vino bianco	q.b	q.b	q.b
Olio EVO	q.b	q.b	q.b
❖ Polpette di merluzzo al forno			
Merluzzo fresco o surgelato	40	50	70
Tuorlo d'uovo	q.b	q.b	q.b
Latte	q.b	q.b	q.b
Pangrattato	q.b	q.b	q.b
Prezzemolo , aglio	q.b	q.b	q.b
❖ Bastoncini di merluzzo al forno	2	3	4
❖ Petto di tacchino al forno			
Carne di tacchino	50	60	80
carote, cipolla, aglio e rosmarino	20	30	40
Vino bianco	q.b	q.b	q.b
Olio EVO	q.b	q.b	q.b
❖ Pizza margherita			
Farina bianca	80	100	130
Pomodori pelati	30	45	45
Mozzarella	15	20	25
Lievito di birra	q.b	q.b	q.b
Origano	q.b	q.b	q.b
Olio	5	5	5
❖ Caciotta / stracchino / mozzarella	40	50	60
❖ Prosciutto cotto	40	50	60
CONTORNI			
❖ Carote lesse	100	150	160
❖ Finocchi crudi	40	50	60
❖ Piselli/spinaci/cavolfiore /Finocchi / bieta / carote	100	150	160
❖ Purea di patate			

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA,
 PRIMARIA e SECONDARIA
 DEL COMUNE DI FERENTILLO
 MENU' AUTUNNO – INVERNO
 - RICETTE E GRAMMATURE-

	Scuola infanzia	Scuola primaria	Scuola secondaria
Patate	50	70	90
Latte	20	30	40
Burro	3	4	5
Parmigiano	3	4	5
❖ Patate	100	140	160
❖ Insalata	40	50	60
DOLCE			
❖ Crostata fatta in casa	50	70	90
Farina/uova/zucchero/limone/vanillina			
Sale/burro e marmellata			
❖ Torta di mele	50	70	90
Farina/uova/zucchero/vanillina			
Sale/burro e mele			
❖ Pane	40	50	60
❖ Frutta	100	150	200
❖ Sale iodato	1	1	1