

Grammature piatti finiti (per scodellamento)*

Menù Invernale - Anno scolastico 2024 - 2025

primi piatti	gr inf	gr prim	gr sec
Celentani al pomodoro	140	180	200
Celentani al ragù vegetale ++	180	220	240
Celentani con prosciutto e piselli	150	180	210
Celentani olio e parmigiano	110	135	150
Chicche di patate al pomodoro	210	240	275
Chifferi ai broccoli ++	170	200	220
Cous Cous +	90	110	130
Crema di legumi con farro	160	200	220
Crema di verdure con orzo	200	240	260
Crema di verdure e legumi con orzo	200	240	260
Crema parmantier con pastina di semola	185	215	245
Ditalini e fagioli	190	230	260
Farfalle al ragù di seppie e merluzzo	160	190	210
Farfalle con salsa alle verdure invernali ++	180	220	240
Fusilli con patate	150	180	200
Fusilli olio e parmigiano	110	135	150
Gramigna al ragù di bovino	160	190	210
Gramigna al ragù di soia	150	180	215
Pasta alla Pizzaiola (no parmigiano)	140	180	200
Pastina all'uovo in brodo vegetale	200	240	260
Penne al ragù di pesce azzurro	160	190	210
Penne integrali al pomodoro	140	180	200
Penne integrali alla pizzaiola	140	180	205
Pizza margherita	88	105	133
Riso al pomodoro	170	210	230
Riso alla parmigiana	130	160	180
Riso alla zucca ++	190	230	250
Sedani al ragù di seppie e merluzzo	160	190	210
Spaghetti aglio e olio	110	135	150
Spaghetti al tonno	150	180	210
Tagliatelle all'uovo al ragù di bovino	157	185	215
Tagliatelle all'uovo al ragù di lenticchie	150	185	210
Tortiglioni olio e parmigiano	110	135	150

secondi piatti	gr inf	gr prim	gr sec
Arrostino di maiale	65	70	80
Bocconcini di pollo dorati	65	70	80
Bocconcini di verdure	55	60	70
cotol. di platessa al forno / halibut gratinato	65	75	85
Cotol. di platessa al forno / merluzzo gratinato	65	75	85
Cotoletta di platessa al forno	65	75	85
Crocchette con ricotta e spinaci	50	60	75
Frittata alla cipolla	55	65	80
Frittata alla parmigiana con porri	55	65	80
Frittata alle erbe	55	65	80
Halibut dorato con panatura di mais	65	75	85
Halibut gratinato / cotol. di platessa al forno	60	70	80
Hamburger di bovino con panino al sesamo	60	70	80
Hummus di ceci con pane arabo	75	90	110
Merluzzo alla livornese	80	90	100
Merluzzo dorato con panatura di mais	65	75	85
Merluzzo impanato con corn flakes	65	75	85
Merluzzo olio e limone / cotol. di platessa al forno	60	65	80
Mortadella	0	50	60
Mozzarella	50	70	80
Nuggets di tacchino dorati	65	70	80
Parmigiano reggiano	30	40	50
Pollo al forno	130	130	130
Polpette di pollo, tacchino, suino	60	70	80
Polpettine di cavolfiore	55	60	70
Polpettone di carni bianche	60	70	80
Prosciutto cotto	40	50	60
Prosciutto crudo	0	50	60
Robiola	60	60	60
Scaloppina di maiale agli odori / Arrostino di maiale	65	70	80
Spezzatino di pollo alla cacciatora	75	80	90
Spezzatino di soia	75	80	90
Squacquerone e piadina	55	65	90
Stracchino	55	65	90
Svizzera di pollo, tacchino e suino	60	70	80
Tortino con ricotta e spinaci	50	60	75
Tortino di patate	55	60	75
Tortino di tofu e verdure	60	70	80

contorni	gr inf	gr prim	gr sec
Carote al vapore	70	90	105
Carote filanger	60	90	110
Carote filanger / carote a bastoncino	60	90	110
Carote prezzemolate	70	90	105
Cavolfiore al vapore	65	90	105
Cavolfiore gratinato	60	70	80
Fagiolini al vapore	70	90	105
Fagiolini olio e menta	70	90	105
Finocchi e carote filanger	60	90	110
Insalata mista	50	70	85
Insalata verde --	23	25	35
Insalata verde e cavolo	50	70	85
Misto di cavolo rosso e bianco	50	70	85
Patate al vapore	85	120	140
Patate e fagiolini	70	95	115
Pinimonio di finocchi e carote / Carote filanger	70	100	120
Piselli al pomodoro	90	120	145
Piselli all'olio con cipolla	60	85	100
Purè di patate	115	160	180
Ratatouille di verdure	65	80	95
Spinaci al vapore	65	90	105
Zucchine trifolate	60	90	105

All Reg per lo scodellamento