

Grammature al cotto

Menu Estivo

Anno scolastico 2020 - 2021

revisione 31/08/2020b

primi piatti	gr inf	gr prim	gr sec
Garganelli al ragù bovino	150	185	210
Garganelli all'uovo al ragù bovino	150	185	210
Gramigna al ragù di bovino	150	180	210
Pasta al pesto delicato	140	170	190
Pasta al pesto di zucchine e basilico	140	170	190
Pasta al pomodoro	140	180	200
Pasta al ragù di lenticchie	150	180	210
Pasta al ragù vegetale	140	180	200
Pasta al tonno	150	180	210
Pasta alle melanzane	140	180	200
Pasta con piselli e prosciutto	150	180	210
Pasta integrale alla pizzaiola	140	180	200
Pasta olio e parmigiano	110	135	150
Pasta pomodoro e basilico	140	180	200
Pizza al pomodoro	85	100	125
Riso ai formaggi	170	210	230
Riso alla parmigiana	130	160	180
Riso alle verdure di stagione	170	210	230
Riso con carote, zucchine e peperoni	170	210	230
Spaghetti aglio e olio	110	135	150

secondi piatti	gr inf	gr prim	gr sec
Bocconcini di pollo agli aromi	50	55	65
Bocconcini di pollo dorati	65	70	80
Crocchette di patate	55	60	70
Frittata alla cipolla	55	65	75
Frittata con piselli	60	70	80
Hamburger di bovino con panino al sesamo	60	70	80
Merluzzo con pomodorini freschi	60	70	80
Merluzzo gratinato	65	75	80
Pollo al forno	130	130	130
Polpettine di carni bianche	60	70	80
Spezzatino di carni bianche alla cacciatore	65	70	80
Tortino alle erbe	60	70	80
Tortino alle verdure	60	70	80

contorni	gr inf	gr prim	gr sec
Fagiolini al vapore	65	90	105
Lenticchie al pomodoro	70	80	90
Patate al forno	70	90	100
Piselli all'olio con cipolla	60	85	100