

Gara d'appalto servizio refezione scolastica anno 2019

ALLEGATO "A" GRAMMATURE REFEZIONE SCOLASTICA

nel presente allegato sono riportate le grammature minime per i vari ordini di scuole; per gli adulti, addetti alla refezione, insegnanti, altri operatori, valgono le grammature per la scuola secondaria di 1° grado.

Le grammature si intendono a peso crudo e al netto degli scarti per ogni alimento

Primi piatti	Asilo nido *	Scuola infanzia	Scuola primaria	Scuola secondaria 1° grado - adulti
pasta	40	60	80	100
riso	40	60	80	100
gnocchi	80	150	200	240
Pasta nelle minestre	20	30	40	60
Orzo nelle minestre	30	40	45	50
Riso nelle minestre	30	40	60	70
Passato di legumi (fagioli, ceci, lenticchie secchi)	80	100	110	120
Passato di verdure (verdure miste)	70/80	80/100	100/130	130/150
Ravioli ricotta e spinaci	80/90	90/100	100/120	150
Ingredienti per le diverse ricette				
Formaggio grana	5	5	5	7
Olio extra vergine oliva	5	5	5	7
Carne - pasta al ragù	30	40	60	80
ricotta	15	20	20	30
Cipolla sedano carote sale	qb	qb	qb	qb
Pesto (fresco)	15	20	30	40
Ricotta emmenthal parmigiano crescenza	25	30	40	45

Piatto unico	Asilo nido *	Scuola infanzia	Scuola primaria	Scuola sec 1° grado - adulti
Pasta e fagioli				
pasta	40	50	60	70
Fagioli secchi	30	40	50	60
patate	20	30	40	50
carote	15	20	30	30
parmigiano	5	5	5	7
Olio extra vergine oliva	5	5	5	7

Piatto unico	Asilo nido *	Scuola infanzia	Scuola primaria	Scuola sec 1° grado - adulti
Polenta con carne trita				
farina	50	50	80	80
Carne trita	50	50	80	80
pomodoro	qb	qb	qb	qb

patate	20	30	40	50
carote	15	20	30	30
parmigiano	5	5	5	7
Olio extra vergine oliva	5	5	5	7

Piatto unico	Asilo nido *	Scuola infanzia	Scuola primaria	Scuola sec.1° grado - adulti
Pizza				
Pizza margherita (a cotto)	-	120	180	200
prosciutto	-	10 - 20	30	40

Piatto unico	Asilo nido *	Scuola infanzia	Scuola primaria	Scuola sec.1° grado - adulti
Lasagne alla bolognese				
Pasta all'uovo	50	60	80	100
Carne trita	50	60	80	80
pomodoro	qb	qb	qb	qb
latte	20	20	40	40
farina	3	3	4	4
parmigiano	10	15	15	20
Olio extra vergine oliva	5	5	5	7

Piatto unico	Asilo nido *	Scuola infanzia	Scuola primaria	Scuola sec. 1° grado - adulti
Lasagne bianche al forno				
Pasta all'uovo	50	60	80	100
latte	20	20	40	50
farina	3	3	4	4
parmigiano	10	15	15	20
mozzarella	15	20	30	40
Olio extra vergine oliva	5	5	5	7

Secondi piatti	Asilo nido *	Scuola infanzia	Scuola primaria	Scuola sec. 1° grado - adulti
Arrosto - lonza	50	70	90	120
Petto di pollo	50	70	90	100
Spezzatino manzo	80	100	120	150
Bistecca alla pizzaiola	50	70	90	100
Polpettine di carne	70	80	100	120
brasato	70	80	110	130
Petto di tacchino	60	70	80	120
Pollo arrosto coscia	120	130	150	200
Filetto sogliola – merluzzo - nasello	80	80/100	100/120	120/150
Formaggi freschi mozzarella primosale crescenza	50	50	70/80	100
ricotta	50/60	60/70	100	150
Mozzarella per pizza / formaggio per piatti unici	40	40	40/50	50/60
Uova frittata al forno	1	1	1,5	1,5

bresaola	30	40	60	70
----------	----	----	----	----

contorni	Asilo nido *	Scuola infanzia	Scuola primaria	Scuola sec. 1° grado – adulti
Piselli freschi	60	70	100	120
Insalata verde di stagione	40	40	50	60
Pomodori	50	70	100	120
Finocchi freschi	50	70	80	100
Carote fresche	50	70	70	80
Fagiolini freschi	70	70	90	110
Zucchine fresche	70	80	110	140
Patate al forno	100	150	200	250
Patate all'olio	120	140	180	220
Purea di patate	100	100	120	150
Erbette surgelate a crudo	110	140	170	215
Fagiolini surgelati a crudo	80	80	100	130
Piselli surgelati a crudo	80	80	100	130

	Asilo nido *	Scuola infanzia	Scuola primaria	Scuola sec. 1° grado – adulti
Frutta fresca di stagione	150	150	150	150
gelato	1	1	1	1
yogurt	1125	125	125	125
Latte per merenda	120	150	170	
budino	80	80	80/100	80/100
Torta per merende	40/50	40/60	80	

*bambini dai 12 – 14 mesi ai tre anni, fino ai 12 mesi si applicano i menù di cui all'allegato "B" del capitolato refezione