

CITTÀ DI CORIGLIANO-ROSSANO

Gara d'appalto servizio di refezione scolastica AA.SS. 2022/23 – 2023/24

ALLEGATO "B" GRAMMATURE REFEZIONE SCOLASTICA

Nel presente allegato sono riportate le grammature minime di alcune pietanze indicative per i vari ordini di scuola.

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

Primi piatti	Scuola infanzia	Scuola primaria	Scuola secondaria di 1° grado-insegnanti-Ata
Pasta	60	80	100
Riso	60	80	100
Gnocchi	80	110	140
Pasta nelle minestre	30	40	60
Orzo nelle minestre	40	45	50
Riso nelle minestre	40	60	70
Passato di legumi (fagioli, ceci, lenticchie secchi)	100	110	120
Passato di verdure (verdure miste)	80/100	100/130	130/150
Ravioli ricotta e spinaci	90/100	100/120	150
Ingredienti per le diverse ricette			
Formaggio grana	5	7	7
Olio extra vergine oliva	5	5	7
Carne- pasta al ragù	40	60	80
Ricotta	20	20	30
Cipolla sedano carote sale	qb	qb	qb
Pesto (fresco)	20	30	40
Ricotta emmenthal parmigiano crescenza	30	40	45

Piatto unico	Scuola infanzia	Scuola primaria	Scuola secondaria di 1° grado- adulti
Pasta e fagioli			
Pasta	50	60	70
Fagioli secchi	40	50	60
Patate	30	40	50
Carote	20	30	30
Parmigiano	5	5	7
Olio extra vergine oliva	5	5	7

Piatto unico	Scuola infanzia	Scuola primaria	Scuola secondaria di 1° grado- adulti
Risotto alla primavera			
Riso	60	80	80
Pomodoro	qb	qb	qb
Patate	30	40	50
Carote	20	30	30
Parmigiano	5	5	7
Olio extra vergine oliva	5	5	7

Piatto unico	Scuola infanzia	Scuola primaria	Scuola secondaria di 1° grado- adulti
Pasta al pesto			
Pasta	50	80	80
pesto	qb	qb	qb

Piatto unico	Scuola infanzia	Scuola primaria	Scuola secondaria di 1° grado- adulti
Lasagne alla bolognese			
Pasta all'uovo	60	80	100
Carne trita	60	80	80
Pomodoro	qb	qb	qb
Latte	20	40	40
Farina	3	4	4
Parmigiano	15	15	20
Olio extra vergine oliva	5	5	7

Piatto unico	Scuola infanzia	Scuola primaria	Scuola secondaria di 1° grado- adulti
Lasagne bianche al forno			
Pasta all'uovo	60	80	100
Latte	20	40	50
Farina	3	4	4
Parmigiano	15	15	20
Mozzarella	20	30	40
Olio extra vergine oliva	5	5	7

Secondi piatti	Scuola infanzia	Scuola primaria	Scuola secondaria di 1° grado- adulti
Arrosto- lonza	60	80	100
Petto di pollo	70	90	100
Spezzatino manzo	80	100	120
Bistecca alla pizzaiola	70	90	100
Polpettine di carne	80	100	120
Petto di tacchino	70	80	120
Pollo arrosto coscia	70	90	120
Bastoncini di pesce	Pezzi 3	Pezzi 4	Pezzi 4
Filetto sogliola-merluzzo-nasello	80/100	100/120	120/150

Formaggi freschi mozzarella primosale crescenza	50	70/80	100
Ricotta	60/70	100	150
Formaggio cremoso spalmabile	50	80	80
Uova frittata al forno	1	1,5	1,5
Bresaola	40	60	70

Contorni	Scuola infanzia	Scuola primaria	Scuola secondaria di 1° grado- adulti
Piselli freschi	100	120	140
Insalata verde di stagione	40	50	60
Pomodori	70	100	120
Finocchi freschi	70	80	100
Carote fresche	70	80	100
Fagiolini freschi	100	120	140
Zucchine fresche	80	110	140
Patate al forno	80	100	120
Patate all'olio	80	100	120
Purea di patate	100	120	140
Fagiolini surgelati a crudo	80	100	130
Piselli surgelati a crudo	80	100	130

	Scuola infanzia	Scuola primaria	Scuola secondaria di 1° grado- adulti
Frutta fresca di stagione	100	130	150
Gelato	1	1	1
Yogurt	125	125	125
Budino	80	80/100	80/100
Torta per merende	40/60	80	100

Corigliano-Rossano, 11/08/2022

IL R.U.P.

F.to Dott. Caruso Serafino