

TABELLE DIETETICHE GRAMMATURE ANNO SCOLASTICO 2017-2018

Menù invernale-menù estivo-attività estive

PRIMI PIATTI	GR. NIDO	GR. INFANZIA	GR. PRIMARIE	GR. SECONDARIE I° E ADULTI
<u>Pasta o Riso Olio/burro e Parmigiano</u>				
Pasta/riso	40	40	60	80
Parmigiano	5	7	10	10
olio extra vergine di oliva/burro	5	5	5	5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>Pasta o Riso al Pomodoro/basilico</u>				
Pasta/riso	40	40	60	80
Pomodori polpa	30	40	60	65
parmigiano	5	7	10	10
olio extra vergine di oliva	5	5	5	5
aromi e sale/ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>Pasta/riso al pomodoro e olive</u>				
Pasta	40	40	60	80
pomodori	30	40	60	65
olive denocciolate	5	10	15	20
parmigiano	5	7	10	10
olio extra vergine di oliva	5	5	5	5
sale e aromi/ortaggi		q.b.	q.b.	q.b.
<u>Pasta/riso pomodoro e prosciutto</u>				
Pasta/riso	40	40	60	80
Pomodori polpa	30	40	60	65

GRAMMATURE.doc

prosciutto cotto	10	15	20	30
olio extra vergine d'oliva	5	5	5	5
parmigiano	5	5	5	5
sale e aromi/ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>Pasta/riso pomodoro e ricotta</u>				
Pasta/riso	40	40	60	80
Pomodori polpa	30	40	60	65
ricotta	10	15	20	30
parmigiano	5	7	10	10
olio extra vergine di oliva	5	5	5	5
sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
aromi/ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>Pasta o trofie al pesto(prodotto confezionato)</u>				
Pasta o trofie	40	40/60	60/80	80/100
pesto	7	10	15	20
Latte U.H.T. parzialmente scremato	5	10	10	10
parmigiano	5	7	10	10
olio extra vergine di oliva	5	5	5	5
sale e aromi, farina	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>Pasta o trofie al pesto(prodotto confezionato)</u>				
Pasta o trofie	40	40/60	60/80	80/100
pesto	7	10	15	20
parmigiano	5	7	10	10
olio extra vergine di oliva-mais	5	5	5	5
sale e aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>Pasta alle zucchine</u>				
pasta	40	40	60	80
zucchine	20	30	40	50
Polpa di pomodoro	30	40	60	65
parmigiano	5	7	10	10
olio extra vergine di oliva	5	5	5	5
sale e aromi/ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

GRAMMATURE.doc

Pasta alle melanzane

pasta	40	40	60	80
pomodori polpa	30	40	60	65
melanzane	25	30	40	50
olio extravergine di oliva	5	5	5	5
aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
parmigiano	5	7	10	10

Pasta ragù vegetale

pasta	40	40	60	80
pomodori polpa	30	40	60	65
Zucchine e piselli	20	20	30	40
olio extravergine di oliva	5	5	5	5
aromi e ortaggi e sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
parmigiano	5	7	10	10
Olio extravergine di oliva	5	5	5	5

Pasta al tonno

Pasta		40	60	80
Tonno in lattina		10	15	20
Pompdoro pelato		30	50	60
Sedano,carota,cipolla		5	5	5
Olio e.v.o.		5	5	5
Sale e aromi		q.b.	q.b.	q.b.

Pasta e broccoli

pasta	30	40	60	80
Broccoli surgelati	20	30	40	50
farina00	5	5	5	5
Olio e.v.o.	5	5	5	5
Sale e aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano	5	7	10	10

Riso al latte

riso	40	40	60	80
Latte U.H.T. parzialmente scremato	30	40	50	60

GRAMMATURE.doc

parmigiano	5	7	10	10
olio extra vergine di oliva	5	5	5	5
sale e aromi farina	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>Riso allo zafferano</u>				
riso	40	40	60	80
parmigiano	5	7	10	10
olio extra vergine di oliva	5	5	5	5
sale , brodo veg.e zafferano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Latte U.H.T. parzialmente scremato	30	40	50	60
<u>Riso e zucca</u>				
riso	40	40	60	80
Aromi, ortaggi e sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Patate	30	30	40	40
zucca	30	30	40	40
parmigiano	5	7	10	10
olio extra vergine di oliva	5	5	5	5
<u>Riso con carciofi</u>				
Riso	40	40	60	80
Carciofi surgelati	5	10	15	20
Latte parzialmente scremato U:H:T	10	10	20	20
Farina 00	5	5	5	5
Olio e.v.o.	5	5	5	5
Prezzemolo,sale e aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
parmigiano	5	7	10	10
<u>Orzo e riso con verdure</u>				
Riso	30	30	40	50
Orzo	10	10	20	30
carote	5	10	20	20
patate	10	20	20	20
Piselli o zucchine	10	10	10	20
Olio e.v.o.	5	5	5	5
Sale e aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

GRAMMATURE.doc

parmigiano	5	7	10	10
<u>Riso con pesto di zucchine e spinaci</u>				
Riso				
Zucchine	10	20	30	40
Spinaci	5	5	10	20
Latte	10	15	20	30
Farina	5	5	5	10
olio extra vergine di oliva	5	5	5	5
sale e aromi e brodo veg.				
Noci	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>Passato di legumi con pasta/orzo/riso/crostini</u>				
Pasta o orzo o riso o crostini	20	20	25	30
Patate	40	20	30	30
Legumi secchi (fagioli o ceci)	20	20	30	40
Parmigiano	5	7	10	10
Olio extravergine di oliva	5	5	5	5
Brodo vegetale, aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Verdure miste (misto surgelato+fresche di stagione)	15	15	20	20
<u>Passato di verdura con pasta/orzo/riso/crostini/farro</u>				
Pasta o orzo o riso o crostini	20	20	25	30
Patate	40	40	50	60
Verdure miste	40	40	60	70
Parmigiano	5	7	10	10
Olio extravergine di oliva	5	5	5	5
Brodo vegetale, aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SECONDI PIATTI	GR. NIDO	GR. INFANZIA	GR. PRIMARIE	GR. SECONDARIE I° E ADULTI
Formaggi				
ricotta	80	80	110	150
mozzarella/primo sale/crescenza, tomini freschi, linea	60	60	90	125
Formaggi locali DOP	40	40	40	60
<u>Platessa/merluzzo dorata al forno</u>				
Preparazione gastronomica surgelata vedere scheda tecnica	60(1 pz. Circa 100 gr)	90(1 pz. Circa 100 gr)	90(1 pz. Circa 100 gr)	100(1 pz. Circa 100 gr)
<u>Crocchette di pesce/bastoncini di totano</u>				
Preparazione gastronomica surgelata consultare scheda tecnica	60	90(n.3)	90(n.4)	100
<u>Nasello/merluzzo/platessa al pomodoro</u>				
Nasello/merluzzo/platessa surgelati	60	90	90	100
Pomodori pelati	20	20	30	40
Olio extravergine di oliva	5	5	5	5
Aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>Nasello/merluzzo/platessa con verdure</u>				
Nasello/merluzzo/platessa surgelati	60	90	90	100
Verdure fresche o surgelate (zucchine o carote)	20	20	30	40
Olio extravergine di oliva	5	5	5	5
Aromi (sedano,carota, cipolla) e sale, farina	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>Nasello/merluzzo/platessa olio e limone</u>				
Nasello/merluzzo/platessa surgelati	60	90	90	100
Olio di oliva	5	5	5	5
Limone, aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>Nasello/merluzzo/platessa mugnaia</u>				
Nasello/merluzzo/platessa surgelati	60	90	90	100
Olio di oliva	5	5	5	5
Limone, sedano ,carota, e cipolla, e sale, farina	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>Polpette di merluzzo</u>				
Merluzzo surgelato	30	40	60	70

GRAMMATURE.doc

Ricotta vaccina	5	10	20	20
Uova pastorizzate	5	5	10	10
Latte UHT parzialmente scremato	5	5	10	10
patate	5	5	5	10
pane pesto	5	5	5	5
sale e aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio e.v.o.	5	5	5	5
<u>Prosciutto cotto/crudo</u>				
prosciutto cotto/crudo	50	30/30	40/40	40/40
<u>arrosto di tacchino/bresaola</u>				
Arrosto di tacchino/bresaola		60	80	80
Olio extravergine di oliva		5	5	5
Succo di limone		q.b.	q.b.	q.b.
<u>Cosce di pollo al forno con aromi</u>				
carne di pollo al netto senza ossa e pelle		70	80	80
olio extra vergine di oliva		5	5	5
aromi, sale		q.b.	q.b.	q.b.
<u>Petto tacchino/pollo/lonza al limone</u>				
carne di tacchino/pollo/lonza	50	70	80	90
olio extravergine di oliva	5	5	5	5
pane grattato, farina, sale, aromi/limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>Petto tacchino/pollo/suino alla pizzaiola</u>				
Carne di pollo/tacchino/suino	50	70	80	90
Pomodori pelati	20	20	30	40
Olio extravergine di oliva	5	5	5	5
Farina aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>Petto tacchino/pollo dorato al forno</u>				
carne di tacchino/pollo	50	70	80	90
olio extravergine di oliva	5	5	5	5
uova pastorizzate	nr. 1x10(=5gr)	nr. 1x10(=5gr)	nr. 1x10(=5gr)	nr. 1x10(=5gr)
pane grattato, farina, sale, aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>Bocconcini di tacchino dorato</u>				
Carne di tacchino	50	70	80	90

GRAMMATURE.doc

olio extravergine di oliva	5	5	5	5
uova pastorizzate	nr. 1x10(=5gr)	nr. 1x10(=5gr)	nr. 1x10(=5gr)	nr. 1x10(=5gr)
pane grattato, farina, sale, aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
		q.b.	q.b.	q.b.

Polpette di bovino/tacchino/suino/pollo

carne di bovino o tacchino o suino o pollo	40
uova pastorizzate	nr. 1x10(=5gr)
pomodori pelati	20
patate	20
Mollica di pane bagnata nel latte	10
parmigiano	5
olio extra vergine di oliva	5
aromi, sale	q.b.
Se con spinaci surgelati	10

Polpette bovino gelo

Preparazione gastronomica a base di carne di bovino coalvi e pangrattato	2	3	4
Pomodori pelati	20	20	20
Olio extravergine di oliva	5	5	5
Sale e aromi	q.b.	q.b.	q.b.

Spiedini di tacchino

Preparazione gastronomica a base di carne di tacchino (con stecchino di legno)	75	130	130
--	----	-----	-----

Arrosto di tacchino/lonza al latte

carne di tacchino/lonza	50	70	80	90
olio extra vergine di oliva	5	5	5	5
latte parzialmente scremato U.H.T.	20	30	40	50
aromi, sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Bocconcini di bovino, suino, tacchino in umido

Carne di bovino, tacchino, lonza suino	50	70	80	90
Pomodori pelati	30	20	30	40
Carote, sedano, cipolla	10	15	20	25

GRAMMATURE.doc

Olio d'oliva	5	5	5	5
Brodo veg., aromi,sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>Arrosto di bovino/tacchino/lonza</u>				
carne di bovino/tacchino/lonza	50	70	80	90
olio extra vergine di oliva	5	5	5	5
aromi,sale,farina	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>Crocchette di carne di tacchino con pomodoro e formaggio</u>				
preparazione gastronomica a base di carne di tacchino con pomodoro e formaggio e vedere sch. tecnica	n.2	n.2	n.3	n.3
<u>Hamburger di manzo surgelato con ketchup</u>				
hamburger di manzo surgelato		70	80	90
Ketchup monodose		10	15	20
<u>Spezzatino bovino/tacchino/pollo</u>				
Carne di bovino/tacchino/suino	50	70	80	90
Pomodori pelati	20	20	30	40
Sedano, carota, cipolla	15	15	20	25
Olio di oliva	5	5	5	5
Aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>Tortino di patate e verdure</u>				
uova pastorizzate	50	50	50	50
patate	20	20	30	40
verdure fresche o surgelate	30	30	40	50
parmigiano	5	7	10	10
Formaggio tipo edamer	5	7	10	10
latte parzialmente scremato U.H.T.	10	10	15	20
olio extravergine di oliva	5	5	5	5
sale, pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>Tortino legumi</u>				
Legumi secchi	20	30	50	60
uova pastorizzate	5	5	10	10
patate	10	10	20	20

GRAMMATURE.doc

latte parzialmente scremato U.H.T.	10	10	20	20
parmigiano	5	5	5	5
olio extravergine di oliva	5	5	5	5

Tortino di patate e prosciutto

uova pastorizzate	50	50	50	50
patate	20	20	30	40
prosciutto cotto	20	20	30	40
latte parzialmente scremato U.H.T.	10	10	15	20
parmigiano	5	7	10	10
Formaggio tipo edamer	5	7	10	10
olio extravergine di oliva	5	5	5	5
Sale e aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Tortino zucca e radicchio

Zucca fresca	20	20	30	30
uova pastorizzate	10	20	20	20
patate	20	30	30	30
Radicchio fresco	5	5	10	10
latte parzialmente scremato U.H.T.	10	10	20	30
parmigiano	5	5	5	5
olio extravergine di oliva	5	5	5	5

Involtini di prosciutto cotto dorati al forno

Prosciutto cotto di coscia	25			
Formaggio tipo edamer	25			
Uovo pastorizzate	1x10 (5gr)			
pangrattato	q.b.			
Olio di oliva	5			
sale	q.b.			

Crespella al prosciutto cotto

Crepes surgelata		50	50	50
Latte parzialmente scremato UHT		10	20	30
Prosciutto cotto		10	20	20

GRAMMATURE.doc

Formaggio eddamer		10	10	20
Farina oo		5	5	5
Olio e.v.o.		5	5	5
<u>Uovo sodo e tonno.</u>				
uova sode sottovuoto	/	n.1(50 gr)	n.1(50gr)	N.1(50gr)
Tonno al naturale	/	30	40	50
olio extravergine di oliva	/	5	5	5
<u>Bocconcini di pollo alla salvia</u>				
carne di pollo	50	70	80	90
olio extravergine di oliva	5	5	5	5
farina,salvia,aromi ,sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>Pizza margherita con prosciutto e olive</u>				
farina		50	60	80
Pomodori pelati		25	45	50
Prosciutto cotto		30	40	45
mozzarella		30	40	45
Olio d'oliva		5	5	5
Acqua,lievito,aromi,sale, olive		q.b.	q.b.	q.b.
<u>Involtini di prosciutto e formaggio</u>				
Prosciutto cotto		30	40	40
Formaggio tipo edamer		30	45	60
Latte u.h.t. parzialmente scremato		10	15	20
Olio extravergine di oliva		5	5	5
Farina, sale		q.b.	q.b.	q.b.
<u>Crocchette di verdura mista al forno</u>				
Uova pastorizzate	50	50	50	50
Patate	10	10	15	15
Costine/zucchine	30	40	50	60
Carote	5	10	15	15

GRAMMATURE.doc

Parmigiano	5	7	10	10
Olio extravergine di oliva	5	5	5	5
Pangrattato, aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>Polpette di ceci</u>				
Ceci secchi	30	40	60	70
Ricotta vaccina	5	10	10	20
Uova pastorizzate	5	5	5	5
Latte UHT parzialmente scremato	5	5	5	5
patate	5	10	10	20
pane pesto	5	5	5	5
sale e aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio e.v.o.	5	5	5	5

CONTORNI	GR. NIDO	GR. INFANZIA	GR. PRIMARIE	GR. SECONDARIE I° E ADULTI
----------	----------	--------------	--------------	-------------------------------

Spinaci/Biete all'olio

Spinaci/biete freschi o surgelati	60	60	80	100
olio extra vergine di oliva o burro	7	5	7	10
sale,aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Spinaci/Biete al parmigiano

Spinaci/biete freschi o surgelati	60	60	80	100
olio extra vergine di oliva o burro	7	5	7	10
parmigiano	5	7	10	10
sale,aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Patate all'olio/al forno ai sapori-prezzemolo

patate fresche	80	110	140	160
olio extra vergine di oliva	7	5	7	10
sale,aromi,piante aromatiche	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Mix di verdura

Carote gialle/arancioni	30	30	40	50
Broccoli	15	15	20	25
Taccole	15	15	20	25
olio	7	5	7	10

GRAMMATURE.doc

sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>Purè di patate</u>				
patate	80	110	140	160
Latte U.H.T. parzialmente scremato	20	20	30	30
parmigiano	5	7	10	10
burro	7	5	7	10
sale, aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>Insalata Mista</u>				
insalata verde e rossa		20	20	20
carote o pomodori o zucchine		20	30	40
finocchi o sedano		20	30	40
olio extra vergine di oliva		5	7	10
sale,aromi		q.b.	q.b.	q.b.
<u>Insalata di finocchi</u>				
Finocchi		60	80	100
Olio extravergine di oliva		5	7	10
Sale, aromi		q.b.	q.b.	q.b.
<u>Finocchi cotti al forno</u>				
Finocchi freschi	60	60	80	100
Olio extravergine di oliva	7	5	7	10
Sale e aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>Finocchi cotti al forno gratinati</u>				
Finocchi freschi	60	60	80	100
parmigiano	7	5	7	10
Olio extravergine di oliva	5	5	5	5
Sale e aromi e pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>Carote in insalata</u>				
carote	60	60	80	100
olio extra vergine di oliva	7	5	7	10
sale,aromi,limone/acetato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>Carote stufate/all'olio</u>				

GRAMMATURE.doc				
carote	60	60	80	100
Olio extravergine di oliva	7	5	7	10
Sale, aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>Insalata verde</u>				
insalata verde		40	50	60
olio extra vergine di oliva		5	7	10
sale,aromi,limone/acetato		q.b.	q.b.	q.b.
<u>Carote e zucchine in insalata</u>				
Carote		40	50	60
Zucchine		20	30	40
Olio extravergine di oliva		5	7	10
sale		q.b.	q.b.	q.b.
<u>Fagiolini agli aromi</u>				
fagiolini freschi o surgelati	60	60	80	100
olio extra vergine di oliva	7	5	7	10
sale,aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>Pomodori in insalata</u>				
pomodori	60	60	80	100
olio extra vergine di oliva	7	5	7	10
sale,aromi. origano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>Zucchine all'olio</u>				
zucchine fresche	60	60	80	100
olio extra vergine di oliva	7	5	7	10
sale,aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>Zucchine gratinate</u>				
zucchine fresche	60	60	80	100
parmigiano	5	7	10	10
olio extra vergine di oliva	7	5	7	10
sale,aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>Piselli in umido</u>				
Piselli surgelati	60	80	90	120

GRAMMATURE.doc

Pomodoro pelati	20	20	30	40
Olio extravergine di oliva	7	5	7	10
Sale,aromi,sedano carota e cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	

Piselli in umido no pomodoro

Piselli surgelati	60	80	90	120
Olio extravergine di oliva	7	5	7	10
Sale,aromi,sedano carota e cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Carote-patate-lenticchie				
Carote	20	20	30	30
Patate	20	30	30	40
Lenticchie	10	10	15	20
Olio e.v.o.	7	5	7	10
Sale e aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Patate e Peperoni

Patate		90	110	120
Peperoni		20	20	30
Olio e.v.o.		5	5	5
Aromi sale e prezzemolo		q.b.	q.b.	q.b.

VARIE	GR. NIDO	GR. INFANZIA	GR. PRIMARIE	GR. SECONDARIE I° E ADULTI
-------	----------	--------------	--------------	----------------------------

Pane comune o integrale per il pranzo	20	40	50	60
Grissini		15	30	30
Frutta				
frutta mista fresca	100	120	150	150
Yogurt cremoso alla frutta gusti misti	1 vasetto (125 gr)			
Budino gusti vaniglia/creme caramel/cacao	120gr	120gr	120gr	120gr

GRAMMATURE.doc

Torta (es. margherita, crostata di frutta) (farina 00, zucchero semolato, burro-olio, uova pastorizzate, lievito, sale, scorza di limone, vanillina, frutta)	50 gr	50 gr	60 gr	60 gr
--	-------	-------	-------	-------

MERENDA DEL POMERIGGIO E CENTRI ESTIVI	GR. NIDO	GR. INFANZIA	GR. PRIMARIE	GR. SECONDARIE I° E ADULTI
Latte con biscotti				
latte	120			
biscotti secchi o fette biscottate	30			
pane	40			
zucchero	5			
Tè con biscotti				
tè deteinato	q.b			
zucchero	5			
biscotti secchi o fette biscottate	30			
pane	40			
Yogurt alla frutta				
gusti misti	1 vasetto (125gr)	1 vasetto (125gr)	1 vasetto (125gr)	1 vasetto (125gr)
Budini				
creme caramelle	120gr	120gr	120gr	120gr
vaniglia/cacao	120gr	120gr	120gr	120gr
Fette biscottate con marmellata				
fette biscottate	15	20	20	20
marmellata	25	25	25	25
Torta margherita o crostata				
	50	60	60	60

GRAMMATURE.doc

Succo di frutta	200 ml	200 ml	200 ml	200ml
Frutta con fette biscottate				
frutta fresca	100	120	150	150
fette biscottate	15	15	20	20
Biscotti secchi		25	35	35
Craker (1 pacchettino)		30	30	30
Pane e cioccolato				
pane		30	40	40
barretta cioccolata		15	15	15

IPOTESI CESTINO GITE	GR. NIDO	GR. INFANZIA	GR. PRIMARIE	GR. SECONDARIE I° E ADULTI
----------------------	----------	--------------	--------------	----------------------------

Pane e affettati				
pane comune		40	50	60
prosciutto cotto o crudo		30	30	30
Pane e formaggio a pasta dura o semi dura				
pane comune		40	50	60
formaggio a pasta dura o semidura		20	20	20
Pane e cioccolato				
pane comune		40	50	60
cioccolato		25	25	25
Succo di frutta/the+ acqua		200ml	200ml	200ml

N.B. Composizione cestini:

per le scuole dell'infanzia n. 2 panini farciti con affettati e/o formaggio, nr.1 panino vuoto per la barretta di cioccolato o marmellata;

per le scuole primarie n. 3 panini farciti con affettati e/o formaggi + nr. 1 panino vuoto per barretta di cioccolato o marmellata /oppure un trancio di focaccia(150 gr circa) farcito con prosciutto cotto e formaggio in sostituzione di nr. 2 panini.

per le scuole secondarie di I° n. 4 panini farciti con affettati e/o formaggi + n. 1 panino vuoto per barretta di cioccolato o marmellata /oppure un trancio di focaccia(150gr circa) farcito con prosciutto cotto e formaggio in sostituzione di n. 2 panini.

**LA COMPOSIZIONE DEL CESTINO E' INDICATIVA,
POTRA' ESSERE CONCORDATA DI VOLTA IN VOLTA
CON IL CENTRO COTTURA-L'AMMINISTRAZIONE E LE
SCUOLE.**