

PRODOTTI	QUANTITA'	NIDO	MATERNE	ELEMENTARI	ADULTI
----------	-----------	------	---------	------------	--------

RISO	g	40/50	50/60	70/80	90/100
PASTA DI SEMOLA	g	40/50	50/60	70/80	90/100
PASTA/RISO PER MINESTRE	g	20	30	30	40
PICI RAVIOLI E TORTELLINI	g	100	200	160	200
GNOCCHI	g	100	120	160	200
LEGUMI (nei primi piatti)	g	20	20	40	50
PIZZA	g	100	150	200	250
PANE COMUNE/INTEGRALE	g	20/30	30/40	40/50	70/80

VITELLONE	g	40/50	50/60	60/70	100/110
TACCHINO/POLLO	g	40/50	50/60	60/70	100/110
ARISTA DI MAIALE	g	40/50	50/60	60/70	100/110
POLLO ARROSTO (con osso)	g	110	130	180	250

UOVA E FRITTATE	n°/g	1/60 g	1/60 g	1+1/2/90g	2
-----------------	------	--------	--------	-----------	---

PESCE	g	60	70	100	130
BASTONCINI DI MERLUZZO	g	-	75 (n°2/3)	100 (n°3/4)	125 (n°4/5)

LEGUMI (secchi)	g	20	30	40	50
LEGUMI (freschi)	g	40	60	80	100
LEGUMI (in scatola)	g	60	90	120	150

PROSCIUTTO CRUDO/COTTO	g	20/30 (COTTO)	30 (COTTO)	40	60
------------------------	---	---------------	------------	----	----

FORMAGGI STAGIONATI	g	20/30	20/30	30/40	50/60
FORMAGGI FRESCHI	g	30/40	40/50	50/60	80/100

PRODOTTI	QUANTITA'	NIDO	MATERNE	ELEMENTARI	ADULTI
VERDURE DA FARE COTTE	g	80/100	100	120/150	150/200
VERDURE CRUDA	g	60	100	120	150
PATATE	g	100	150	200	250
INSALATE	g	30	40	50	60

FRUTTA FRESCA	g	100	100	120	150
YOGURT ALLA FRUTTA	g	125	125	125	125
DOLCE (torta paradiso/crostata)	g	30/50	40/60	50/80	60/100
SORBETTO/GELATO	g	50	50	50	50

OLIO EXTRAV. DI OLIVA (come condimento di pietanze crude)	g	5	5	5	8
PARMIGIANO REGGIANO (come condimento dei primi piatti)	g	5	5	5	5

Note: le grammature si riferiscono ai prodotti a crudo ed al netto degli scarti

ISOLA Cooperativa Sociale  
 IL RESPONSABILE H.A.C.C.P.