

RICETTARIO ESTIVO

PRIMI PIATTI: PASTA

PASTA AL POMODORO		Allergeni		GRAMMATURE A CRUDO (g)		GRAMMATURE A COTTO(g)	
Ingredienti	Modalità di preparazione			PRIMARIA	SECONDARIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta di semola Polpa di pomodori pelati Sedano*, Carote*, Cipolle*	Stufare con un pò di acqua e olio le verdure tritate e aggiungere i pomodori pelati. Cuocere lentamente aggustando di sapore con sale iodato. Lessare la pasta in acqua bollente salata. A fine cottura scolare e condire con il sugo ottenuto in precedenza. Al momento della somministrazione aggiungere a piacere il grana grattugiato.	Glutine Soia Senape Sedano Uova		70 60 4	100 65 4	140 55 4	200 60 q.b.
Olio extra vergine di oliva Grana padano Sale iodato				q.b. 5 q.b.	q.b. 5 q.b.	q.b. 5 q.b.	q.b. 5 q.b.

PASTA ALL'OLIO		Allergeni		GRAMMATURE A CRUDO (g)		GRAMMATURE A COTTO(g)	
Ingredienti	Modalità di preparazione			PRIMARIA	SECONDARIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta di semola Olio extra vergine di oliva Grana padano Sale iodato	Lessare la pasta in acqua bollente salata. A fine cottura scolare e condire con olio. Al momento della somministrazione aggiungere a piacere il grana grattugiato.	Glutine Soia Senape Latte Uova		70 6 5	100 7 5	140 6 5	200 7 5
				q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

PASTA AL PESTO		Allergeni		GRAMMATURE A CRUDO (g)		GRAMMATURE A COTTO(g)	
Ingredienti	Modalità di preparazione			PRIMARIA	SECONDARIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta di semola Pesto di basilico Olio extra vergine di oliva Grana padano Sale iodato	A parte portare ad ebollizione abbondante acqua salata e cuocere la pasta. Scolare la pasta e condirla col pesto di basilico. Aggiungere grana grattugiato a piacere al momento della somministrazione.	Glutine Soia Senape Latte e derivati Uova Frutta a guscio		70 10 4 5	100 15 4 5	140 8 4 5	200 13 4 5
				q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

PASTA AI FORMAGGI		Allergeni		GRAMMATURE A CRUDO (g)		GRAMMATURE A COTTO(g)	
Ingredienti	Modalità di preparazione			PRIMARIA	SECONDARIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta di semola Taleggio Emmenthal Burro Grana padano Sale iodato	Cuocere la pasta in abbondante acqua salata. A parte, in una padella sciogliere il burro aggiungendo taleggio ed emmenthal. A fine cottura della pasta, scolare e condire con la crema di formaggi. Al momento della somministrazione aggiungere a piacere il grana grattugiato.	Glutine Soia Senape Latte Uova		70 40 40 q.b.	100 50 50 q.b.	140 40 40 q.b.	200 50 50 q.b.
				5 q.b.	5 q.b.	5 q.b.	5 q.b.

PIPPE POMODORO E RICOTTA		Allergeni		GRAMMATURE A CRUDO (g)		GRAMMATURE A COTTO(g)	
Ingredienti	Modalità di preparazione			PRIMARIA	SECONDARIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta di semola Polpa di pomodori pelati Ricotta Olio extra vergine di oliva Grana padano Sedano*, Carote*, Cipolle*	Stufare con un pò di acqua e olio le verdure tritate e aggiungere i pomodori pelati. Cuocere lentamente aggustando di sapore con sale iodato. Lessare la pasta in acqua bollente salata. A fine cottura scolare e condire con il sugo ottenuto in precedenza e con la ricotta. Al momento della somministrazione aggiungere a piacere il grana grattugiato.	Glutine Soia Senape Sedano Latte Uova		70 60 4 5	100 65 4 5	140 55 4 5	200 60 q.b. 5
Sale iodato				q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

PASTA AL BASILICO		Allergeni		GRAMMATURE A CRUDO (g)		GRAMMATURE A COTTO(g)	
Ingredienti	Modalità di preparazione			PRIMARIA	SECONDARIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta di semola Olio extra vergine di oliva Basilico Grana padano Sale iodato	Lessare la pasta in acqua bollente salata. A fine cottura scolare e condire con olio e basilico. Al momento della somministrazione aggiungere a piacere il grana grattugiato.	Glutine Soia Senape Latte Uova		70 6 5	100 7 5	140 6 5	200 7 5
				q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

FUSILLI AL TONNO		Allergeni		GRAMMATURE A CRUDO (g)		GRAMMATURE A COTTO(g)	
Ingredienti	Modalità di preparazione			PRIMARIA	SECONDARIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta di semola Tonno Polpa di pomodori pelati Sedano*, Carote*, Cipolle*	Stufare con un pò di acqua e olio le verdure tritate e aggiungere i pomodori pelati. Cuocere lentamente aggustando di sapore con sale iodato e aggiungere il tonno. Lessare i fusilli in acqua bollente salata. A fine cottura scolare e condire con il sugo ottenuto in precedenza.	Glutine Soia Senape Pesce Sedano		70 40 60	100 60 65	140 40 55	200 60 60
Olio extra vergine di oliva Sale iodato				q.b. 4	q.b. 4	q.b. 4	q.b. 4

PASTA PASTICCIATA		Allergeni		GRAMMATURE A CRUDO (g)		GRAMMATURE A COTTO(g)	
Ingredienti	Modalità di preparazione			PRIMARIA	SECONDARIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta di semola Ragù di carne Besciamella Sedano*, Carote*, Cipolle*	Stufare con un pò di acqua e olio le verdure tritate e la carne macinata, successivamente aggiungere i pomodori pelati. Cuocere lentamente aggustando di sapore con sale iodato. Lessare la pasta in acqua bollente salata. A fine cottura scolare, condire con il sugo ottenuto in precedenza, la besciamella e il grana padano e infornare.	Glutine Soia Senape Uova Sedano Latte Uova		70 40 50 q.b.	90 50 60 q.b.	140 55 50 q.b.	180 60 60 q.b.
Olio extra vergine di oliva Grana padano Sale iodato				15 5 q.b.	20 5 q.b.	15 5 q.b.	20 5 q.b.

PASTA AL POMODORO E SPECK		Allergeni		GRAMMATURE A CRUDO (g)		GRAMMATURE A COTTO(g)	
Ingredienti	Modalità di preparazione			PRIMARIA	SECONDARIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta di semola Polpa di pomodori pelati Speck Sedano*, Carote*, Cipolle*	Stufare con un pò di acqua e olio le verdure tritate e lo speck; successivamente aggiungere i pomodori pelati. Cuocere lentamente aggustando di sapore con sale iodato. Lessare la pasta in acqua bollente salata. A fine cottura scolare e condire con il sugo ottenuto in precedenza.	Glutine Soia Senape Sedano		70 60 40	100 65 60	140 55 40	200 60 60
Olio extra vergine di oliva Sale iodato				q.b. 4	q.b. 4	q.b. 4	q.b. 4

PASTA PROSCIUTTO E PISELLI		Allergeni		GRAMMATURE A CRUDO(g)		GRAMMATURE A COTTO(g)	
Ingredienti	Modalità di preparazione			PRIMARIA	SECONDARIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta di semola Piselli Prosciutto Olio extra vergine di oliva Grana padano Sale iodato Sedano*, Carote*, Cipolle*	Stufare con un pò di acqua e olio le verdure, il prosciutto e i piselli. Cuocere lentamente aggustando di sapore con sale iodato. Lessare la pasta in acqua bollente salata. A fine cottura scolare e condire. Al momento della somministrazione aggiungere a piacere il grana grattugiato.	Glutine Soia Senape Sedano Latte Uova		70 60 q.b.	100 80 q.b.	140 120 q.b.	200 160 q.b.
				4 5 q.b.	4 5 q.b.	4 5 q.b.	4 5 q.b.

PASTA ALLE VERDURE		Allergeni		GRAMMATURE A CRUDO(g)		GRAMMATURE A COTTO(g)	
Ingredienti	Modalità di preparazione			PRIMARIA	SECONDARIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta di semola Verdure miste* Sedano*, Carote*, Cipolle*	Stufare con un pò di acqua e olio le verdure e cuocerle fino a quando non si ottiene una consistenza morbida. Cuocere lentamente la pasta aggustando di sapore con sale iodato. A fine cottura scolare e condire la pasta con le verdure ottenute in precedenza. Al momento della somministrazione aggiungere a piacere il grana grattugiato.	Glutine Soia Senape Sedano Latte Uova		70 50 q.b.	100 100 q.b.	140 50 q.b.	200 100 q.b.
Olio extra vergine di oliva Grana padano Sale iodato				4 5 q.b.	4 5 q.b.	4 5 q.b.	4 5 q.b.

PASTA AL POMODORO, OLIVE E CAPPERI		Allergeni		GRAMMATURE A CRUDO (g)		GRAMMATURE A COTTO(g)	
Ingredienti	Modalità di preparazione			PRIMARIA	SECONDARIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta di semola Polpa di pomodori pelati Olive Capperi Sedano*, Carote*, Cipolle*	Stufare con un pò di acqua e olio le verdure tritate e aggiungere i pomodori pelati, le olive e i capperi. Cuocere lentamente aggustando di sapore con sale iodato. Lessare la pasta in acqua bollente salata. A fine cottura scolare e condire con il sugo ottenuto in precedenza.	Glutine Soia Senape Sedano		70 60 q.b.	100 65 q.b.	140 55 q.b.	200 60 q.b.
Olio extra vergine di oliva Sale iodato				q.b. 4	q.b. 4	q.b. 4	q.b. 4

PASTA ALL'AMATRICIANA		Allergeni		GRAMMATURE A CRUDO (g)		GRAMMATURE A COTTO(g)	
Ingredienti	Modalità di preparazione			PRIMARIA	SECONDARIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta di semola Polpa di pomodori pelati Pancetta Sedano*, Carote*, Cipolle*	Stufare con un pò di acqua e olio le verdure tritate e la pancetta; successivamente aggiungere i pomodori pelati. Cuocere lentamente aggustando di sapore con sale iodato. Lessare la pasta in acqua bollente salata. A fine cottura scolare e condire con il sugo ottenuto in precedenza e a fuoco spento aggiungere a piacere il pecorino grattugiato.	Glutine Soia Senape Sedano Latte		70 60 40	100 65 60	140 55 30	200 60 50
Olio extra vergine di oliva Pecorino Sale iodato				q.b. 4 5	q.b. 4 5	q.b. 4 5	q.b. 4 5

PASTA ALLA PESCATORA		Allergeni		GRAMMATURE A CRUDO (g)		GRAMMATURE A COTTO(g)	
Ingredienti	Modalità di preparazione			PRIMARIA	SECONDARIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta di semola Cozze Gamberi Wongole Calamari Polpa di pomodori pelati Aglio Prezzemolo Olio extra vergine di oliva Sale iodato	Stufare con un pò di acqua e olio le verdure tritate e aggiungere i pomodori pelati. Cuocere lentamente aggustando di sapore con sale iodato e aggiungere il tonno. Lessare i fusilli in acqua bollente salata. A fine cottura scolare e condire con il sugo ottenuto in precedenza.	Glutine Soia Senape Pesce Molluschi Crostacei		70 20 20 20 60	100 30 30 30 65	140 10 10 10 55	200 20 20 20 60
				q.b. q.b. q.b. q.b. 4	q.b. q.b. q.b. q.b. 4	q.b. q.b. q.b. q.b. 4	q.b. q.b. q.b. q.b. 4

PRIMI PIATTI: PIZZA

PIZZA MARGHERITA			GRAMMATURE A CRUDO (g)	
Ingredienti	Modalità di preparazione	Allergeni	PRIMARIA	SECONDARIA
Base per pizza confezionata e precotta	Disporre nelle gastronomie la base per pizza fresca preconfezionata e disporvi sopra la mozzarella tagliata a cubetti e la polpa di pomodori pelati condita con origano e sale iodato. Informare. Aggiungere un filo d'olio extravergine prima della somministrazione.	Glutine Soia Senape Latte	200	250
Polpa di pomodori pelati			q.b.	q.b.
Mozzarella			40	50
Olio extra vergine di oliva			4	4
Origano			q.b.	q.b.
Sale iodato			q.b.	q.b.

PIATTI UNICI

PASTA AL RAGU'			GRAMMATURE A CRUDO (g)		GRAMMATURE A COTTO(g)	
Ingredienti	Modalità di preparazione	Allergeni	PRIMARIA	SECONDARIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Pasta di semola	Stufare con un pò di acqua e olio le verdure tritate e la carne macinata. Quando la carne è leggermente cotta, aggiungere i pomodori pelati. Cuocere lentamente aggiustando di sapore con sale iodato. Lessare la pasta in acqua bollente salata. A fine cottura scolare e condire con il sugo ottenuto in precedenza. Al momento della somministrazione aggiungere a piacere il grana grattugiato.	Glutine Soia Senape Sedano Latte Uova	70	100	140	200
Carne bovina macinata			60	65	55	60
Sedano			25	40	16,25	25
Polpa di pomodori pelati			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extra vergine di oliva			4	4	4	4
Grana padano			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		

PRIMI PIATTI: RISO

RISO BIANCO			GRAMMATURE A CRUDO (g)		GRAMMATURE A COTTO(g)	
Ingredienti	Modalità di preparazione	Allergeni	PRIMARIA	SECONDARIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Riso parbolled	Lessare il riso in abbondante acqua bollente salata. A fine cottura scolare e al momento della somministrazione aggiungere a piacere il grana grattugiato.	Latte Uova	70	100	175	250
Grana padano			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extra vergine di oliva			4	4	4	4
Sale iodato			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

RISO ALLA GRECA			GRAMMATURE A CRUDO (g)		GRAMMATURE A COTTO(g)	
Ingredienti	Modalità di preparazione	Allergeni	PRIMARIA	SECONDARIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Riso Carnaroli	Stufare con un pò di acqua e olio le verdure tritate e aggiungere i pomodori pelati. Cuocere lentamente aggiustando di sapore con sale iodato e aggiungere le olive nere. Lessare il riso in acqua bollente salata. A fine cottura scolare e condire con il sugo ottenuto in precedenza. Al momento della somministrazione aggiungere a piacere il grana grattugiato.	Sedano Uova Latte	70	100	175	250
Polpa di pomodori pelati			60	65	55	60
Sedano*			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olive nere			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extra vergine di oliva			4	4	4	4
Grana padano			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		

RISO AI FUNGHI			GRAMMATURE A CRUDO (g)		GRAMMATURE A COTTO(g)	
Ingredienti	Modalità di preparazione	Allergeni	PRIMARIA	SECONDARIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Riso parbolled	Stufare con un pò di acqua e olio le verdure tritate, i funghi e il prezzemolo. Lessare il riso in acqua bollente salata. A fine cottura scolare il riso e condirlo.	Sedano	70	100	150	200
Funghi			50	70	40	60
Olio extra vergine di oliva			4	4	4	4
Sedano*			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Prezzemolo			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale iodato			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

PRIMI PIATTI: MINESTRE, CREME E VELLUTATE

CREMA DI PISELLI CON RISO			GRAMMATURE A CRUDO (g)		GRAMMATURE A COTTO(g)	
Ingredienti	Modalità di preparazione	Allergeni	PRIMARIA	SECONDARIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Patate	Far bollire le patate e cuocere a fuoco lento. A metà cottura aggiungere i piselli ancora congelati e far cuocere. Cuocere il riso in abbondante acqua. Quando i legumi saranno cotti frullare il tutto. Una volta cotto il passato, aggiungere il riso e condire a piacere, con il grana grattugiato e olio extra vergine.	Latte Uova Sedano	40	60	34	51
Riso			40	40	80	80
Piselli			40	60	80	120
Olio extra vergine			4	4	4	4
Grana padano			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale iodato			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SECONDI PIATTI: CARNE E SALUMI

SCALOPPINE DELLO CHEF							
Ingredienti	Modalità di preparazione	Allergeni	GRAMMATURE A CRUDO (g)		GRAMMATURE A COTTO(g)		
			PRIMARIA	SECONDARIA	PRIMARIA	SECONDARIA	
Petto di pollo	Tagliare le fettine di petto di pollo, infarinarle nella farina bianca e poi passarle nell'uovo. Infarinare con il pangrattato, disporre in una gastronom leggeremente unta e infornare. A termine cottura salare e condire con olio d'oliva.	Glutine Soia Senape Uova	60	100	48	80	
Uova pastorizzate			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	
Pan grattato			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	
Farina bianca			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	
Olio d'oliva			4	4	4	4	
Sale iodato			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.			
PEPITE DI POLLO							
Ingredienti	Modalità di preparazione	Allergeni	GRAMMATURE A CRUDO (g)		GRAMMATURE A COTTO(g)		
			PRIMARIA	SECONDARIA	PRIMARIA	SECONDARIA	
Pepite di pollo	Disporre le pepite di pollo in una gastronom leggeremente unta e infornare. A termine cottura salare e condire con olio d'oliva.	Glutine Soia Senape Uova	60	100	40	80	
Olio d'oliva			4	4	4	4	
Sale iodato			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	
Aromi			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	
INSALATA DI POLLO							
Ingredienti	Modalità di preparazione	Allergeni	GRAMMATURE A CRUDO (g)		GRAMMATURE A COTTO(g)		
			PRIMARIA	SECONDARIA	PRIMARIA	SECONDARIA	
Petto di pollo	Tagliare le fettine di petto di pollo, disporle in padella leggeremente unta, aggiungere gli aromi e infornare. A termine cottura salare e aggiungere la lattuga e le olive e condire con olio d'oliva.		60	100	40	80	
Lattuga			50	100	50	100	
Olive			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	
Olio d'oliva			4	4	4	4	
Sale iodato			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	
Aromi			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	
PETTO DI POLLO AI FERRI							
Ingredienti	Modalità di preparazione	Allergeni	GRAMMATURE A CRUDO (g)		GRAMMATURE A COTTO(g)		
			PRIMARIA	SECONDARIA	PRIMARIA	SECONDARIA	
Petto di pollo	Tagliare le fettine di petto di pollo, disporle in padella leggeremente unta, aggiungere gli aromi e infornare. A termine cottura salare e condire con olio d'oliva.		60	100	40	80	
Olio d'oliva			4	4	4	4	
Sale iodato			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	
Aromi			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	
FUSELLI DI POLLO AL FORNO							
Ingredienti	Modalità di preparazione	Allergeni	GRAMMATURE A CRUDO (g)		GRAMMATURE A COTTO(g)		
			PRIMARIA	SECONDARIA	PRIMARIA	SECONDARIA	
Fuselli di pollo	Disporre i fuselli di pollo in padella leggeremente unta, aggiungere gli aromi e infornare. A termine cottura salare e condire con olio d'oliva.		60	100	40	80	
Olio d'oliva			4	4	4	4	
Sale iodato			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	
Aromi			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	
STRACCETTI DI MANZO IN PIASTRA							
Ingredienti	Modalità di preparazione	Allergeni	GRAMMATURE A CRUDO (g)		GRAMMATURE A COTTO(g)		
			PRIMARIA	SECONDARIA	PRIMARIA	SECONDARIA	
Carne di manzo	Tagliare la carne di manzo a striscioline, disporle in padella leggeremente unta, aggiungere gli aromi e cuocere. A termine cottura salare e condire con olio d'oliva.		60	100	40	80	
Olio d'oliva			4	4	4	4	
Sale iodato			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	
Aromi			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	
FESA DI TACCHINO AGLI AROMI							
Ingredienti	Modalità di preparazione	Allergeni	GRAMMATURE A CRUDO (g)		GRAMMATURE A COTTO(g)		
			PRIMARIA	SECONDARIA	PRIMARIA	SECONDARIA	
Fesa di tacchino	Tagliare le fettine di fesa di tacchino, disporle in padella leggeremente unta, aggiungere gli aromi e cuocere. A termine cottura salare e condire con olio d'oliva.		60	100	40	80	
Olio d'oliva			4	4	4	4	
Sale iodato			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	
Aromi			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	
SCALOPPINE AL LIMONE							
Ingredienti	Modalità di preparazione	Allergeni	GRAMMATURE A CRUDO (g)		GRAMMATURE A COTTO(g)		
			PRIMARIA	SECONDARIA	PRIMARIA	SECONDARIA	
Petto di pollo	Tagliare le fettine di petto di pollo, infarinarle nella farina bianca, aggiungere gli aromi e il sale. Disporre in una padella leggeremente unta, aggiungere il succo di limone e cuocere.	Glutine Soia Senape	60	100	48	80	
Succo di limone			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	
Farina bianca			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	
Olio d'oliva			4	4	4	4	
Sale iodato			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	
Aromi			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	
PROSCIUTTO COTTO							
Ingredienti	Modalità di preparazione	Allergeni	GRAMMATURE A CRUDO (g)				
			PRIMARIA	SECONDARIA			
Prosciutto cotto	Affettare e impiattare		40	60			
POLPETTE DI MANZO							
Ingredienti	Modalità di preparazione	Allergeni	GRAMMATURE A CRUDO (g)		GRAMMATURE A COTTO(g)		
			PRIMARIA	SECONDARIA	PRIMARIA	SECONDARIA	
Carne di manzo	Unire la carne bovina con uovo e latte, formare delle polpette e per amalgamare aggiungere pangrattato e formaggio. Cuocere in padella o al forno fino a completa cottura, a piacere aggiungere pomodoro.	Glutine Soia Senape Sedano Uova Latte	60	100	50	90	
Uovo pastorizzato			8	12	8	12	
Latte			10	10	10	10	
Sedano*			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	
Cipolle*			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	
Grana padano			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	
Pangrattato			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	
Pomodoro			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	
Olio extra vergine d'oliva			4	4	4	4	
Sale iodato			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	
HAMBURGER DI BOVINO							
Ingredienti	Modalità di preparazione	Allergeni	GRAMMATURE A CRUDO (g)		GRAMMATURE A COTTO(g)		
			PRIMARIA	SECONDARIA	PRIMARIA	SECONDARIA	
Carne bovina	Unire la carne bovina con uovo e latte, formare degli hamburger e per amalgamare aggiungere pangrattato e formaggio. Cuocere in padella o al forno fino a completa cottura.	Glutine Soia Senape Uova Latte	60	100	50	90	
Uovo pastorizzato			8	12	8	12	
Latte			10	10	10	10	
Grana padano			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	
Pangrattato			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	
Olio extra vergine d'oliva			4	4	4	4	
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.			
CARNE TONNATA							
Ingredienti	Modalità di preparazione	Allergeni	GRAMMATURE A CRUDO (g)		GRAMMATURE A COTTO(g)		
			PRIMARIA	SECONDARIA	PRIMARIA	SECONDARIA	
Carne di vitello	Stufare con un pò di acqua e olio le verdure tritate, aggiungere la carne di vitello tagliata precedentemente e cuocere lentamente. Per la salsa tonnata: in un tritacutto aggiungere il tonno, la maionese e i capperi e frullare. Quando la carne è cotta, lasciamola raffreddare e successivamente ricopriamo con abbondante salsa tonnata.	Glutine Soia Senape Uova Latte	60	100	50	90	
Sedano*			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	
Cipolle*			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	
Tonno			50	60	50	60	
Maionese			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	
Capperi			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	
Prezzemolo			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	
Olio extra vergine d'oliva			4	4	4	4	
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.			
LONZA IN SALSA DI CAPPERI							
Ingredienti	Modalità di preparazione	Allergeni	GRAMMATURE A CRUDO (g)		GRAMMATURE A COTTO(g)		
			PRIMARIA	SECONDARIA	PRIMARIA	SECONDARIA	
Lonza/Arista di maiale	Tagliare le fettine di arista/lonza, infarinarle nella farina bianca, aggiungere gli aromi, fagioli, il prezzemolo e il sale. Disporre in una padella leggeremente unta, aggiungere un pò di acqua e cuocere. Per la salsa di capperi: in un tritacutto aggiungere i capperi, il prezzemolo, acqua e frullare. Quando la carne è cotta, lasciamola raffreddare e successivamente ricopriamo con la salsa di capperi.	Latte	60	100	50	90	
Farina bianca			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	
Latte			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	
Fagioli			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	
Capperi			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	
Prezzemolo			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	
Olio extra vergine d'oliva			4	4	4	4	
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.			
WURSTEL DI POLLO/TACCHINO ALLA PIASTRA							
Ingredienti	Modalità di preparazione	Allergeni	GRAMMATURE A CRUDO (g)		GRAMMATURE A COTTO(g)		
			PRIMARIA	SECONDARIA	PRIMARIA	SECONDARIA	
Wurstel di pollo/Tacchino	Disporre i wurstel in una padella leggeremente unta e infornare. A termine cottura salare e condire con olio d'oliva.		60	100	50	90	
Olio d'oliva			4	4	4	4	
Sale iodato			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	
Aromi			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	

SECONDI PIATTI: PESCE

COTOLETTA DI MARE						
Ingredienti	Modalità di preparazione	Allergeni	GRAMMATURE A CRUDO (g)		GRAMMATURE A COTTO(g)	
			PRIMARIA	SECONDARIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Cotoletta di mare*	Disporre le cotolette di mare in una padella leggermente unta e infornare. A termine cottura salare	Glutine Sola. Pesce Senape Arachidi Molluschi Crostacei	80	100	70	90
Olio extra vergine di oliva			4	4	4	4
Sale iodato			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

BASTONCINI DI PESCE						
Ingredienti	Modalità di preparazione	Allergeni	GRAMMATURE A CRUDO (g)		GRAMMATURE A COTTO(g)	
			PRIMARIA	SECONDARIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Bastoncini di pesce*	Disporre i bastoncini di pesce in una padella leggermente unta e infornare. A termine cottura salare	Glutine Sola. Pesce Senape Arachidi Molluschi Crostacei	80	100	70	90
Olio extra vergine di oliva			4	4	4	4
Sale iodato			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

TONNO AL NATURALE						
Ingredienti	Modalità di preparazione	Allergeni	GRAMMATURE A CRUDO (g)		GRAMMATURE A COTTO(g)	
			PRIMARIA	SECONDARIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Tonno al naturale	Nessuna	Pesce	50	60	50	60
Olio extra vergine di oliva			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale iodato			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SECONDI PIATTI: UOVA E FORMAGGI

FORMAGGI						
Ingredienti	Modalità di preparazione	Allergeni	GRAMMATURE A CRUDO (g)			
			PRIMARIA	SECONDARIA		
Mozzarella	Nessuna	Latte	50	60		
Formaggio Asiago			30	40		

MOZZARELLA ALLA CAPRESE						
Ingredienti	Modalità di preparazione	Allergeni	GRAMMATURE A CRUDO (g)			
			PRIMARIA	SECONDARIA		
Mozzarella	Disporre in una placca la mozzarella, aggiungere i pomodori tagliati a pezzettini, olio e sale.	Latte	50	60		
Pomodori			q.b.	q.b.		
Olio extra vergine d'oliva			4	4		
Sale iodato			q.b.	q.b.		

FRITTATA						
Ingredienti	Modalità di preparazione	Allergeni	GRAMMATURE A CRUDO (g)			
			PRIMARIA	SECONDARIA		
Uova pastorizzate	Disporre in una placca coperta da carta da forno l'uovo pastorizzato, il latte, sale e olio e infornare	Latte Uova	75	100		
Latte			q.b.	q.b.		
Olio extra vergine d'oliva			4	4		
Sale iodato			q.b.	q.b.		

UOVA SODE						
Ingredienti	Modalità di preparazione	Allergeni	GRAMMATURE A CRUDO (g)			
			PRIMARIA	SECONDARIA		
Uova pastorizzate	In una pentola con abbondante acqua inserire le uova e attendere fino a cottura. Successivamente condire con olio e sale.	Uova	75	100		
Olio extra vergine d'oliva			4	4		
Sale iodato			q.b.	q.b.		

CONTORNI

CRUDI			GRAMMATURE A CRUDO (g)	
Ingredienti	Modalità di preparazione	Allergeni	PRIMARIA	SECONDARIA
Verdure	Mondare, lavare e tagliare le verdure. Prima del servizio condire con olio extra vergine di oliva e sale. Servire fredde.			
Insalata verde			50	100
Carote			50	100
Pomodori			50	100
Cappuccio			50	100
Olio extra vergine			4	4
Sale iodato			q.b.	q.b.

VERDURE COTTE ALL'OLIO			GRAMMATURE A CRUDO (g)		GRAMMATURE A COTTO(g)	
Ingredienti	Modalità di preparazione	Allergeni	PRIMARIA	SECONDARIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Verdure	Disporre le verdure in placca e cuocerle in forno. Condire con olio extravergine e sale iodato al prima della somministrazione.					
Carote*			50	100	45	90
Fagiolini*			50	100	45	90
Spinaci*			50	100	45	90
Bietole*			50	100	45	90
Olio extra vergine			4	4	4	4
Sale iodato			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

PATATE AL FORNO			GRAMMATURE A CRUDO (g)		GRAMMATURE A COTTO(g)	
Ingredienti	Modalità di preparazione	Allergeni	PRIMARIA	SECONDARIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Verdure	Mondare, lavare le patate e tagliarle a cubetti e disporle su placca da forno. Salare, aggiungere gli aromi e infornare. A fine cottura condire con olio extravergine.					
Patate			120	150	120	150
Olio extra vergine			4	4	4	4
Sale iodato			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Aromi			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

PATATE LESSE			GRAMMATURE A CRUDO (g)		GRAMMATURE A COTTO(g)	
Ingredienti	Modalità di preparazione	Allergeni	PRIMARIA	SECONDARIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Verdure	Mondare, lavare le patate e tagliarle a cubetti e cuocerle in abbondante acqua salata. A fine cottura condire con olio extravergine.					
Patate			120	150	120	150
Olio extra vergine			4	4	4	4
Sale iodato			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Aromi			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

PATATE FRITTE			GRAMMATURE A CRUDO (g)		GRAMMATURE A COTTO(g)	
Ingredienti	Modalità di preparazione	Allergeni	PRIMARIA	SECONDARIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Verdure	Mondare, lavare le patate e tagliarle a cubetti. Friggere in una padella con olio preriscaldato. A fine cottura condire con sale.	Arachidi				
Patate			120	150	120	150
Olio di semi			4	4	4	4
Sale iodato			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Aromi			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

PATATE PREZZEMOLATE			GRAMMATURE A CRUDO (g)		GRAMMATURE A COTTO(g)	
Ingredienti	Modalità di preparazione	Allergeni	PRIMARIA	SECONDARIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Verdure	Mondare, lavare le patate e tagliarle a cubetti e cuocerle in abbondante acqua salata. A fine cottura condire con olio extravergine, sale e prezzemolo.					
Patate			120	150	102	127,5
Prezzemolo			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extra vergine			4	4	4	4
Sale iodato			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Aromi			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

PISELLI ALLA FRANCESE			GRAMMATURE A CRUDO (g)		GRAMMATURE A COTTO(g)	
Ingredienti	Modalità di preparazione	Allergeni	PRIMARIA	SECONDARIA	PRIMARIA	SECONDARIA
Verdure	Stufare con un pò di acqua e olio le verdure tritate, i piselli e il prosciutto cotto e cuocere lentamente. A fine cottura condire con olio extravergine e sale.	Sedano				
Piselli			50	60	100	120
Prosciutto cotto			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extra vergine			4	4	4	4
Sedano*, Carote*, Cipolle*			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale iodato			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.