

RICETTARIO INVERNALE

PRIMI PIATTI: PASTA

PASTA AL POMODORO		GRAMMATURE A CRUDO (g)		GRAMMATURE A COTTO(g)		
Ingrédients	Modalità di preparazione	ALLERGENI	PRIMARIA	SECONDAARIA	PRIMARIA	SECONDAARIA
Pasta di semola Polpa di pomodori pelati Sedano*, Carote*, Cipolle* Olio extra vergine di oliva Grana padano Sale iodato	Stufare con un po 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 Sola Senape Sedano Uova	70 60 4 5 5	100 65 q.b. 5 q.b.	140 55 q.b. 5 q.b.	200 60 q.b. 5 q.b.
PASTA ALL'OLIO		GRAMMATURE A CRUDO (g)		GRAMMATURE A COTTO(g)		
Ingrédients	Modalità di preparazione	ALLERGENI	PRIMARIA	SECONDAARIA	PRIMARIA	SECONDAARIA
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 Sola Senape Latte Uova	70 6 5 q.b.	100 7 5 q.b.	140 6 5 q.b.	200 7 5 q.b.
PASTA AL PESTO		GRAMMATURE A CRUDO (g)		GRAMMATURE A COTTO(g)		
Ingrédients	Modalità di preparazione	ALLERGENI	PRIMARIA	SECONDAARIA	PRIMARIA	SECONDAARIA
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 Sola Senape Latte e derivati Uova Pronta a guicchio	70 10 4 5 q.b.	100 15 5 5 q.b.	140 8 4 5 q.b.	200 13 4 5 q.b.
PASTA AI FORMAGGI		GRAMMATURE A CRUDO (g)		GRAMMATURE A COTTO(g)		
Ingrédients	Modalità di preparazione	ALLERGENI	PRIMARIA	SECONDAARIA	PRIMARIA	SECONDAARIA
Pasta di semola Tareggo Emmental Burro Grana padano Sale iodato	Cuocere la pasta in abbondante acqua salata. A parte, in una padella scongiere il burro aggiungendo taraggo ed emmental. A fine cottura della pasta, scolare e condire con la crema di formaggi. Al momento della somministrazione aggiungere a piacere il grana grattugiato.	Glutine Sola Senape Sedano Uova	70 40 40 5 5 q.b.	100 50 100 5 5 q.b.	140 40 50 5 5 q.b.	200 50 50 5 5 q.b.
PIPPE POMODORO E RICOTTA		GRAMMATURE A CRUDO (g)		GRAMMATURE A COTTO(g)		
Ingrédients	Modalità di preparazione	ALLERGENI	PRIMARIA	SECONDAARIA	PRIMARIA	SECONDAARIA
Pasta di semola Polpa di pomodori pelati Ricotta Olio extra vergine di oliva Grana padano Sedano*, Carote*, Cipolle* Sale iodato	Stufare con un po 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 Sola Senape Sedano Latte Uova	70 60 4 4 5 q.b. q.b.	100 65 q.b. q.b. 5 q.b. q.b.	140 55 q.b. q.b. 5 q.b. q.b.	200 60 q.b. q.b. 5 q.b. q.b.
PASTA AL POMODORO E BASILICO		GRAMMATURE A CRUDO (g)		GRAMMATURE A COTTO(g)		
Ingrédients	Modalità di preparazione	ALLERGENI	PRIMARIA	SECONDAARIA	PRIMARIA	SECONDAARIA
Pasta di semola Polpa di pomodori pelati Olio extra vergine di oliva Basilico Sedano*, Carote*, Cipolle* Grana padano Sale iodato	Stufare con un po 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 Sola Senape Latte Uova	70 60 6 q.b. q.b. 5 q.b.	100 65 7 q.b. q.b. 5 q.b.	140 55 6 q.b. q.b. 5 q.b.	200 60 7 q.b. q.b. 5 q.b.
FUSILLI AL TONNO		GRAMMATURE A CRUDO (g)		GRAMMATURE A COTTO(g)		
Ingrédients	Modalità di preparazione	ALLERGENI	PRIMARIA	SECONDAARIA	PRIMARIA	SECONDAARIA
Pasta di semola Tonno Polpa di pomodori pelati Sedano*, Carote*, Cipolle* Olio extra vergine di oliva Sale iodato	Stufare con un po di acqua e olio le verdure tritate e aggiungere i pomodori pelati. Cuocere lentamente aggustando di sapore con sale iodato e aggiungere il tonno sgocciolato. Lessare i fusilli in acqua bollente salata. A fine cottura scolare e condire con il sugo ottenuto in precedenza.	Glutine Sola Senape Pesce Sedano	70 40 60 15 4 q.b.	100 60 65 20 4 q.b.	140 40 55 q.b. 4 q.b.	200 60 60 q.b. 4 q.b.
PASTA PASTICCICATA		GRAMMATURE A CRUDO (g)		GRAMMATURE A COTTO(g)		
Ingrédients	Modalità di preparazione	ALLERGENI	PRIMARIA	SECONDAARIA	PRIMARIA	SECONDAARIA
Pasta di semola Ragi di carne Besciamella Sedano*, Carote*, Cipolle* Olio extra vergine di oliva Grana padano Sale iodato	Stufare con un po 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 e condire con il sugo ottenuto in precedenza, la besciamella e il grana padano e informare.	Glutine Sola Senape Uova Sedano Latte Uova	70 40 50 15 5 q.b.	100 50 60 25 5 q.b.	140 50 60 35 5 q.b.	200 60 60 40 5 q.b.
PASTA AL POMODORO E SPECK		GRAMMATURE A CRUDO (g)		GRAMMATURE A COTTO(g)		
Ingrédients	Modalità di preparazione	ALLERGENI	PRIMARIA	SECONDAARIA	PRIMARIA	SECONDAARIA
Pasta di semola Polpa di pomodori pelati Speck Sedano*, Carote*, Cipolle* Olio extra vergine di oliva Sale iodato	Stufare con un po 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 Sola Senape Sedano	70 60 40 4 q.b. q.b.	100 65 60 4 q.b. q.b.	140 55 40 4 q.b. q.b.	200 60 60 4 q.b. q.b.
PASTA PROSCIUTTO E PISELLI		GRAMMATURE A CRUDO(g)		GRAMMATURE A COTTO(g)		
Ingrédients	Modalità di preparazione	ALLERGENI	PRIMARIA	SECONDAARIA	PRIMARIA	SECONDAARIA
Pasta di semola Piselli Prosciutto Olio extra vergine di oliva Grana padano Sale iodato Sedano*, Carote*, Cipolle*	Stufare con un po 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 con il sugo ottenuto in precedenza. Al momento della somministrazione aggiungere a piacere il grana grattugiato.	Glutine Sola Senape Sedano Latte Uova	70 60 4 5 q.b. q.b.	100 60 q.b. 5 q.b. q.b.	140 50 4 5 q.b. q.b.	200 160 q.b. 5 q.b. q.b.
PASTA ALLE VERDURE		GRAMMATURE A CRUDO(g)		GRAMMATURE A COTTO(g)		
Ingrédients	Modalità di preparazione	ALLERGENI	PRIMARIA	SECONDAARIA	PRIMARIA	SECONDAARIA
Pasta di semola Verdure mista* Sedano*, Carote*, Cipolle* Olio extra vergine di oliva Grana padano Sale iodato	Stufare con un po 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 Sola Senape Sedano Latte Uova	70 50 4 5 q.b.	100 100 4 5 q.b.	140 50 4 5 q.b.	200 100 4 5 q.b.
PASTA AL POMODORO E OLIVE		GRAMMATURE A CRUDO (g)		GRAMMATURE A COTTO(g)		
Ingrédients	Modalità di preparazione	ALLERGENI	PRIMARIA	SECONDAARIA	PRIMARIA	SECONDAARIA
Pasta di semola Polpa di pomodori pelati Olive Sedano*, Carote*, Cipolle* Olio extra vergine di oliva Sale iodato	Stufare con un po di acqua e olio le verdure tritate e aggiungere i pomodori pelati e le olive. 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 Sola Senape Sedano	70 60 4 5 q.b.	100 65 q.b. 5 q.b.	140 55 q.b. 5 q.b.	200 60 q.b. 5 q.b.
PASTA ALL'AMTRICIANA		GRAMMATURE A CRUDO (g)		GRAMMATURE A COTTO(g)		
Ingrédients	Modalità di preparazione	ALLERGENI	PRIMARIA	SECONDAARIA	PRIMARIA	SECONDAARIA
Pasta di semola Polpa di pomodori pelati Pancetta Sedano*, Carote*, Cipolle* Olio extra vergine di oliva Pecorino Sale iodato	Stufare con un po 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 Sola Senape Sedano Latte	70 60 40 4 5 q.b.	100 65 60 4 5 q.b.	140 55 30 4 5 q.b.	200 60 50 4 5 q.b.
TORTELLINI ALLA SALVIA		GRAMMATURE A CRUDO(r)		GRAMMATURE A COTTO(r)		
Ingrédients	Modalità di preparazione	ALLERGENI	PRIMARIA	SECONDAARIA	PRIMARIA	SECONDAARIA
Tortellini ripieni di macinato magro Olio extra vergine di oliva Grana padano Sale iodato Salvia	Cuocere i tortellini in abbondante acqua salata. A parte, in una padella unire l'olio con le foglie di salvia precedentemente lavate e tritate. A fine cottura dei tortellini, scolare e condire con olio e salvia. Al momento della somministrazione aggiungere a piacere il grana grattugiato.	Glutine Sola Senape Latte Uovo	70 6 q.b. q.b. q.b.	100 7 q.b. q.b. q.b.	140 6 q.b. q.b. q.b.	200 7 q.b. q.b. q.b.
PASTA AL POMODORO E FUNGHI		GRAMMATURE A CRUDO (g)		GRAMMATURE A COTTO(g)		
Ingrédients	Modalità di preparazione	ALLERGENI	PRIMARIA	SECONDAARIA	PRIMARIA	SECONDAARIA
Pasta di semola Polpa di pomodori pelati Funghi Sedano*, Carote*, Cipolle* Olio extra vergine di oliva Sale iodato	Stufare con un po di acqua e olio le verdure tritate e i funghi; 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 Sola Senape Sedano	70 60 40 4 q.b. q.b.	100 65 60 4 q.b. q.b.	140 55 40 4 q.b. q.b.	200 60 60 4 q.b. q.b.
PASTA AL BASILICO		GRAMMATURE A CRUDO (g)		GRAMMATURE A COTTO(g)		
Ingrédients	Modalità di preparazione	ALLERGENI	PRIMARIA	SECONDAARIA	PRIMARIA	SECONDAARIA
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 Sola Senape Latte Uova	70 6 q.b. 5 q.b.	100 7 q.b. 5 q.b.	140 6 q.b. 5 q.b.	200 7 q.b. 5 q.b.

PRIMI PIATTI: PIZZA

PIZZA MARGHERITA				
Ingredienti	Modalità di preparazione	Allergeni	GRAMMATURE A CRUDO (g)	
			PRIMARIA	SECONDIARIA
Base per pizza confezionata e precotta	Disporre nelle gastronorm la base per pizza fresca preconfezionata e disporvi sopra la mozzarella tagliata a cubetti e la polpa di pomodori pelati. Cuocere lentamente regolando 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 Latte	200	250
Polpa di pomodori pelati			q.b.	q.b.
Mozzarella			40	50
Olio extra vergine di oliva			q.b.	q.b.
Origano			q.b.	q.b.
Sale iodato			q.b.	q.b.

PIATTI UNICI

Ingredienti	Modalità di preparazione	Allergeni	GRAMMATURE A CRUDO (g)		GRAMMATURE A COTTO(g)	
			PRIMARIA	SECONDIARIA	PRIMARIA	SECONDIARIA
Pasta di semola	Stufare con un po' di acqua e olio le verdure tritate e la carne macinata. Quando la carne è leggermente cotta, aggiungere i pomodori pelati. Cuocere lentamente regolando 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	100	140	200
Polpa di pomodori pelati			60	65	55	60
Carne bovina macinata			25	40	16,35	26
Sedano*, Carote*, Cipolle*			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

Ingredienti	Modalità di preparazione	Allergeni	GRAMMATURE A CRUDO (g)		GRAMMATURE A COTTO(g)	
			PRIMARIA	SECONDIARIA	PRIMARIA	SECONDIARIA
Riso parboiled	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.

Ingredienti	Modalità di preparazione	Allergeni	GRAMMATURE A CRUDO (g)		GRAMMATURE A COTTO(g)	
			PRIMARIA	SECONDIARIA	PRIMARIA	SECONDIARIA
Riso Carnaroli	Stufare con un po' di acqua e olio le verdure tritate e aggiungere i pomodori pelati. Cuocere lentamente regolando 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	150	200
Polpa di pomodori pelati			60	65	55	60
Sedano*, Carote*, Cipolle*			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.

Ingredienti	Modalità di preparazione	Allergeni	GRAMMATURE A CRUDO (g)		GRAMMATURE A COTTO(g)	
			PRIMARIA	SECONDIARIA	PRIMARIA	SECONDIARIA
Riso parboiled	Stufare con un po' di acqua e olio le verdure tritate 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*, Carote*, Cipolle*			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.

Ingredienti	Modalità di preparazione	Allergeni	GRAMMATURE A CRUDO(g)		GRAMMATURE A COTTO(g)	
			PRIMARIA	SECONDIARIA	PRIMARIA	SECONDIARIA
Riso parboiled	In una padella, sfumare con acqua e olio le verdure tritate e lasciare imbiondire a fuoco lento. Versare il riso e farlo tostare per un paio di minuti. Unire un mestolo di acqua calda e procedere alla cottura del riso, aggiungendo man mano l'acqua. A fine cottura scolare il riso con olio extra vergine di oliva e parmigiano grattugiato.	Latte Sedano Latte	70	100	150	200
Zucca			4	4	4	4
Olio extra vergine di oliva			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sedano*, Carote*, Cipolle*			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano grattugiato			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale iodato			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Ingredienti	Modalità di preparazione	Allergeni	GRAMMATURE A CRUDO(g)		GRAMMATURE A COTTO(g)	
			PRIMARIA	SECONDIARIA	PRIMARIA	SECONDIARIA
Riso	Cuocere la zucca fino a quando non si ottiene una consistenza morbida, rimuovere la scorza. Cuocere lentamente la pasta aggiungendo di sapore con sale iodato. A fine cottura scolare e condire con la zucca ottenuta in precedenza. Al momento della somministrazione aggiungere a piacere il grana grattugiato.	Glutine Soia Senape Sedano Latte Uova	70	100	150	200
Zucca			4	4	4	4
Sedano*, Carote*, Cipolle*			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.

Ingredienti	Modalità di preparazione	Allergeni	GRAMMATURE A CRUDO(g)		GRAMMATURE A COTTO(g)	
			PRIMARIA	SECONDIARIA	PRIMARIA	SECONDIARIA
Riso parboiled	In una padella, sfumare con acqua e olio le verdure tritate e la saliccia. Versare il riso e farlo tostare per un paio di minuti. Unire un mestolo di acqua calda e procedere alla cottura del riso, aggiungendo man mano l'acqua. A fine cottura scolare il riso con olio extra vergine di oliva, zafferano e grana padano.	Latte Uova Sedano	70	100	150	200
Zafferano			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Saliccia			40	50	30	40
Olio extra vergine di oliva			4	4	4	4
Sedano*, Carote*, Cipolle*			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Grana padano			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale iodato			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

PRIMI PIATTI: MINESTRE, CREME E VELLUTATE

Ingredienti	Modalità di preparazione	Allergeni	GRAMMATURE A CRUDO (g)		GRAMMATURE A COTTO(g)	
			PRIMARIA	SECONDIARIA	PRIMARIA	SECONDIARIA
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			30	40	60	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.

Ingredienti	Modalità di preparazione	Allergeni	GRAMMATURE A CRUDO(g)		GRAMMATURE A COTTO(g)	
			PRIMARIA	SECONDIARIA	PRIMARIA	SECONDIARIA
Pasta di semola	Far bollire i legumi con le verdure tritate e cuocere a fuoco lento. A parte lessare la pastina in abbondante acqua salata e a fine cottura scolarla. Al momento della somministrazione unire la pastina con i fagioli e condire, a piacere, con olio extra vergine.	Glutine Soia Senape	30	40	60	80
Legumi secchi			15	20	37,5	50
Sedano*, Carote*, Cipolle*			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.

Ingredienti	Modalità di preparazione	Allergeni	GRAMMATURE A CRUDO(g)		GRAMMATURE A COTTO(g)	
			PRIMARIA	SECONDIARIA	PRIMARIA	SECONDIARIA
Pasta di semola	Far bollire le verdure in abbondante acqua e cuocere a fuoco lento. Frullare il tutto. A parte lessare la pastina in abbondante acqua salata e a fine cottura scolarla. Al momento della somministrazione unire la pastina con il passato e condire, a piacere, con il grana grattugiato e olio extra vergine.	Glutine Soia Senape Latte Uova	4	4	4	4
Olio extra vergine			100	120	100	120
Verdure miste*			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
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	SECONDIARIA	PRIMARIA	SECONDIARIA
Petto di pollo Uova pastorizzate Pan grattato Farina bianca Olio d'oliva Sale iodato Aromi	Tagliare le fettine di petto di pollo, infarinare nella farina bianca e poi passarle nell'uovo. Infarinare con il pangrattato, disporre in una gastronomia leggermente unta e infornare. A termine cottura salare e condire con olio d'oliva.	Glutine Soia Senape Uova	60	100	40	80
			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
			4	4	4	4
			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
PEPITE DI POLLO						
Pepite di pollo Olio d'oliva Sale iodato Aromi	Disporre le pepite di pollo in una gastronomia leggermente unta e infornare. A termine cottura salare e condire con olio d'oliva.	Glutine Soia Senape Uova	60	100	40	80
			4	4	4	4
			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
PETTO DI POLLO AI FERRI						
Petto di pollo Olio d'oliva Sale iodato Aromi	Tagliare le fettine di petto di pollo, disporre in padella leggermente unta, aggiungere gli aromi e infornare. A termine cottura salare e condire con olio d'oliva.	Glutine Soia Senape Uova	60	100	40	80
			4	4	4	4
			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
FUSELLI DI POLLO AL FORNO						
Fuselli di pollo Olio d'oliva Sale iodato Aromi	Disporre i fuselli di pollo in padella leggermente unta, aggiungere gli aromi e infornare. A termine cottura salare e condire con olio d'oliva.	Glutine Soia Senape Uova	60	100	40	80
			4	4	4	4
			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
STRACCETTI DI MANZO IN PIASTRA						
Carne di manzo Olio d'oliva Sale iodato Aromi	Tagliare la carne di manzo a strisciolina, disporre in padella leggermente unta, aggiungere gli aromi e cuocere. A termine cottura salare e condire con olio d'oliva.	Glutine Soia Senape Uova	60	100	40	80
			4	4	4	4
			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
SCALOPPINE AL LIMONE						
Petto di pollo Succo di limone Farina bianca Olio d'oliva Sale iodato Aromi	Tagliare le fettine di petto di pollo, infarinare nella farina bianca, aggiungere il succo di limone e infornare. A termine cottura salare e condire con olio d'oliva.	Glutine Soia Senape Uova	60	100	48	80
			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
			4	4	4	4
			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
PROSCIUTTO COTTO						
Salumi, maiali Prosciutto cotto	Affettare e impiattare		GRAMMATURE A CRUDO (g)			
			PRIMARIA	SECONDIARIA	PRIMARIA	SECONDIARIA
			60	100	40	80
			40	60		
POLPETTE DI MANZO						
Carne di manzo Uovo pastorizzato Latte Sedano*, Carote*, Cipolle* Grana padano Pangrattato Pomodoro Olio extra vergine d'oliva Sale iodato	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	40	80
			8	12	8	12
			10	10	10	10
			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
HAMBURGER DI BOVINO						
Carne bovina Uovo pastorizzato Latte Grana padano Pangrattato Olio extra vergine d'oliva Sale iodato	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	40	80
			8	12	8	12
			10	10	10	10
			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
LONZA DI MAIALE AL LATTE						
Lonza/Anca di maiale Farina bianca Latte Olio extra vergine d'oliva Aromi Sale iodato	Tagliare le fettine di lonza/anca, infarinare nella farina bianca, aggiungere gli aromi e il sale. Disporre in una padella leggermente unta, aggiungere il latte e cuocere a fuoco lento.	Glutine Soia Senape Latte	60	100	40	80
			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
			4	4	4	4
			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
COTOLETTA ALLA MILANESE						
Petto di pollo Uovo pastorizzato Pangrattato Olio extra vergine d'oliva Sale iodato	Panare il petto di pollo con uovo e pangrattato, sistemare con olio e sale. Infornare fino a completa cottura.	Glutine Soia Senape Uova Latte	60	100	50	80
			8	12	8	12
			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
			4	4	4	4
			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
FETTINA AI FERRI						
Petto di pollo Olio d'oliva Sale iodato Aromi	Tagliare le fettine di petto di pollo, disporre in padella leggermente unta, aggiungere gli aromi e infornare. A termine cottura salare e condire con olio d'oliva.	Glutine Soia Senape Uova Latte	60	100	40	80
			4	4	4	4
			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
BOLLITO MISTO E PEARA'						
Carne di manzo Carne di vitello Midollo di vitello Pangrattato Sedano*, Carote*, Cipolle*, Patate, Piselli* Olio extra vergine d'oliva Aromi Sale iodato	Bollire in abbondante acqua la cipolla, le carote e il sedano, salare e unire la carne di manzo e la carne di vitello e cuocere a fuoco lento. Per la salsa peara': prelevare il midollo di vitello dall'osso, tagliuzzarlo e farlo sciogliere in padella con l'olio, aggiungere il pangrattato e farlo tostare mescolando continuamente. Aggiungere con il brodo di carne ottenuto dopo la cottura e cuocere a fuoco dolce, poi salare e pepare.	Sedano Glutine Soia Senape	60	100	40	80
			60	100	40	80
			60	100	40	80
			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
LONZA DI MAIALE AL FORNO						
Lonza di maiale Olio d'oliva Sale iodato Aromi	Tagliare le fettine di lonza, disporre in padella leggermente unta, aggiungere gli aromi e infornare. A termine cottura salare e condire con olio d'oliva.	Glutine Soia Senape Uova	60	100	40	80
			4	4	4	4
			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SECONDI PIATTI: PESCE

COTOLETTA DI MARE						
Ingrédients	Modalità di preparazione	Allergeni	GRAMMATURE A CRUDO (g)		GRAMMATURE A COTTO(g)	
			PRIMARIA	SECONDAARIA	PRIMARIA	SECONDAARIA
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	50	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						
Ingrédients	Modalità di preparazione	Allergeni	GRAMMATURE A CRUDO (g)		GRAMMATURE A COTTO(g)	
			PRIMARIA	SECONDAARIA	PRIMARIA	SECONDAARIA
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						
Ingrédients	Modalità di preparazione	Allergeni	GRAMMATURE A CRUDO (g)		GRAMMATURE A COTTO(g)	
			PRIMARIA	SECONDAARIA	PRIMARIA	SECONDAARIA
Tonno al naturale	Nessuna	Pesce	75	100	60	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						
Ingrédients	Modalità di preparazione	Allergeni	GRAMMATURE A CRUDO (g)		GRAMMATURE A COTTO(g)	
			PRIMARIA	SECONDAARIA	PRIMARIA	SECONDAARIA
Mozzarella	Nessuna	Latte	50	60	50	60
Stracchino			50	60	50	60
Formaggio Asiago			30	40	30	40

MOZZARELLA ALLA CAPRESE						
Ingrédients	Modalità di preparazione	Allergeni	GRAMMATURE A CRUDO (g)		GRAMMATURE A COTTO(g)	
			PRIMARIA	SECONDAARIA	PRIMARIA	SECONDAARIA
Mozzarella	Disporre in una placca la mozzarella, aggiungere i pomodori tagliati a pezzettini, olio e sale.	Latte	60	60	60	60
Pomodori			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.

FRITTATA						
Ingrédients	Modalità di preparazione	Allergeni	GRAMMATURE A CRUDO (g)		GRAMMATURE A COTTO(g)	
			PRIMARIA	SECONDAARIA	PRIMARIA	SECONDAARIA
Uova pastorizzate	In una ciotola, mescolare l'uovo pastorizzato, il latte, il pangrattato, il formaggio grattugiato, il sale e l'olio. Disporre in una placca coperta da carta da forno l'impasto e infornare	Glutine Sola Senape Latte Uova	75	100	75	90
Latte			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Formaggio grattugiato			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pangrattato			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extra vergine d'oliva	4	4	40	60	4	4
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

UOVA SODE						
Ingrédients	Modalità di preparazione	Allergeni	GRAMMATURE A CRUDO (g)		GRAMMATURE A COTTO(g)	
			PRIMARIA	SECONDAARIA	PRIMARIA	SECONDAARIA
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	70	90
Olio extra vergine d'oliva			4	4	q.b.	q.b.
Sale iodato			q.b.	q.b.	40	60
					4	4

OMELETTE AL PROSCIUTTO						
Ingrédients	Modalità di preparazione	Allergeni	GRAMMATURE A CRUDO(g)		GRAMMATURE A COTTO(g)	
			PRIMARIA	SECONDAARIA	PRIMARIA	SECONDAARIA
Uova pastorizzate	In una padella leggermente unta, inserire le uova amalgamate precedentemente con il latte, il formaggio grattugiato e il sale e attendere fino a cottura. Dopo la cottura della omelette, aggiungere il prosciutto cotto.	Latte Uova	75	100	70	90
Latte			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Formaggio grattugiato			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Prosciutto cotto			40	60	40	60
Olio extra vergine d'oliva	4	4	4	4		
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		

CONTORNI

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

VERDURE COTTE ALL'OLIO						
Ingrédients	Modalità di preparazione	Allergeni	GRAMMATURE A CRUDO (g)		GRAMMATURE A COTTO(g)	
			PRIMARIA	SECONDAARIA	PRIMARIA	SECONDAARIA
Verdure	Disporre le verdure in placca e cuocerle in forno. Condire con olio extravergine e sale iodato al primo della somministrazione.		50	100	40	90
Carote*			50	100	40	90
Fagiolini*			50	100	40	90
Spinaci*			50	100	40	90
Bietole*	4	4	4	4		
Olio extra vergine	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		
Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		

PATATE AL FORNO						
Ingrédients	Modalità di preparazione	Allergeni	GRAMMATURE A CRUDO (g)		GRAMMATURE A COTTO(g)	
			PRIMARIA	SECONDAARIA	PRIMARIA	SECONDAARIA
Patate	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.		150	150	130	130
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						
Ingrédients	Modalità di preparazione	Allergeni	GRAMMATURE A CRUDO (g)		GRAMMATURE A COTTO(g)	
			PRIMARIA	SECONDAARIA	PRIMARIA	SECONDAARIA
Patate	Mondare, lavare le patate e tagliarle a cubetti e cuocerle in abbondante acqua salata. A fine cottura condire con olio extravergine.		150	150	130	130
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						
Ingrédients	Modalità di preparazione	Allergeni	GRAMMATURE A CRUDO (g)		GRAMMATURE A COTTO(g)	
			PRIMARIA	SECONDAARIA	PRIMARIA	SECONDAARIA
Patate	Mondare, lavare le patate e tagliarle a cubetti. Friggere in una padella con olio preriscaldato. A fine cottura condire con sale.	Arachidi	150	150	130	130
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						
Ingrédients	Modalità di preparazione	Allergeni	GRAMMATURE A CRUDO (g)		GRAMMATURE A COTTO(g)	
			PRIMARIA	SECONDAARIA	PRIMARIA	SECONDAARIA
Patate	Mondare, lavare le patate e tagliarle a cubetti e cuocerle in abbondante acqua salata. A fine cottura condire con olio extravergine, sale e prezzemolo.		150	150	127,5	127,5
Prezzemolo			4	4	4	4
Olio extra vergine			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale iodato			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.		

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

PURE DI PATATE						
Ingrédients	Modalità di preparazione	Allergeni	GRAMMATURE A CRUDO (g)		GRAMMATURE A COTTO(g)	
			PRIMARIA	SECONDAARIA	PRIMARIA	SECONDAARIA
Patate	Mondare e lavare le patate, pelarle, schiacciarle con uno schiacciap patate e aggiungere il sale. In un pentolino, mettere a scaldare il latte. Non appena il latte sarà caldo, versarlo all'interno della purea e mescolare a fuoco lento con una frusta sino a che non sarà completamente assorbito.	Latte	150	150	130	130
Latte			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.		

FINOCCHI GRATINATI						
Ingrédients	Modalità di preparazione	Allergeni	GRAMMATURE A CRUDO(g)		GRAMMATURE A COTTO(g)	
			PRIMARIA	SECONDAARIA	PRIMARIA	SECONDAARIA
Finocchi	Mondare, lavare i finocchi, tagliarli a fette e disporli su una placca da forno leggermente unta, cospargere con pangrattato e formaggio. Salare, aggiungere gli aromi e infornare. A fine cottura condire con olio extravergine.	Glutine Sola Senape Latte	50	100	40	90
Formaggio grana			q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pangrattato			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.		

BIETA AL TEGAME						
Ingrédients	Modalità di preparazione	Allergeni	GRAMMATURE A CRUDO(g)		GRAMMATURE A COTTO(g)	
			PRIMARIA	SECONDAARIA	PRIMARIA	SECONDAARIA
Bieta	Lavare la bieta e disporla su placca da forno. Salare, aggiungere la polpa di pomodoro e infornare. A fine cottura condire con olio extravergine.	Sedano	50	100	40	90
Polpa di pomodoro			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.		