

# COMUNE DI GRUMO NEVANO

(Provincia di Napoli)

Allegato A

## PROPOSTA DI DIETA PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE MATERNE COMUNALI : ANNO SCOLASTICO 2010/2011

### MENU' INVERNALE

#### 1° CICLO

	1ª SETTIMANA	2ª SETTIMANA	3ª SETTIMANA	4ª SETTIMANA	5ª SETTIMANA
<b>LUNEDI'</b>	Risotto con spinaci Polpette di bovino al forno	Pasta al pomodoro Cotoletta di mare Patate e piselli	Pasta al pomodoro Salsiccia di suino mista con patate al forno	Pasta con piselli Frittata di patate Dolcetto	Riso al forno prosciutto cotto Carote all'agro
<b>MARTEDI'</b>	Pasta al pomodoro Bastoncini di pesce Piselli	Riso o pasta con minestrone di verdure Arrosto al forno Puré di patate	Pasta con fagioli Mozzarella Dolcetto o barretta di cioccolato	Pasta alla besciamella Tacchino arrosto Piselli	Pasta con patate Polpette di vitellone in umido Piselli
<b>MERCOLEDI'</b>	Pasta con zucchine Salsiccia di suino mista con patate brasate	Pasta con ceci Formaggio spalmabile Dolcetto	Pasta al forno Polpette di bovino al pomodoro	Pasta con patate Mozzarella Fagiolini all'agro	Pasta alla besciamella Cotoletta di mare
<b>GIOVEDI'</b>	Pasta con lenticchie Mozzarella Dolcetto o barretta di cioccolato	Pasta alla besciamella Polpette di tacchino in umido Piselli	Gateau di patate Crocchette di pollo	Pasta al pomodoro Bastoncini di pesce Mais	Gnocchetti alla Sorrentina arista di maiale Puré di patate
<b>VENERDI'</b>	Pasta alla bolognese Pollo al forno Fagiolini al pomodoro	Pasta con patate Frittata di spinaci oppure di zucchine	Risotto con spinaci Filetto di pesce in umido Patate brasate	Riso o pasta con minestrone di verdure Salsiccia di tacchino o pollo con patate al forno	Pasta con fagioli Mozzarella Dolcetto o barretta di cioccolato

Tutti i giorni sono previsti:

> panino da 50 gr. per ogni pasto

Olio: come da grammature extravergine

Aromi consentiti: aglio, cipolla, basilico, prezzemolo, origano, limone, aceto, sale da cucina q.b.

- > acqua minerale: bottiglia da 500 cl per ogni pasto
- > frutta di stagione o nettare di frutta o purea di frutta non più di 2 volte la settimana

limone, aceto, sale da cucina q.b.

**Allegato A**

# COMUNE DI GRUMO NEVANO

(Provincia di Napoli)

Allegato A

## PROPOSTA DI DIETA PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE MATERNE COMUNALI : ANNO SCOLASTICO 2010/2011

### MENU' INVERNALE

#### 2° CICLO

	1ª SETTIMANA	2ª SETTIMANA	3ª SETTIMANA	4ª SETTIMANA	5ª SETTIMANA
<b>LUNEDI'</b>	Pasta al pomodoro Bastoncini di pesce Piselli	Riso o pasta con minestrone di verdure Arrosto al forno Puré di patate	Pasta con fagioli Mozzarella Dolcetto o barretta di cioccolato	Pasta alla besciamella Tacchino arrosto Piselli	Pasta con patate Polpette di vitellone in umido Piselli
<b>MARTEDI'</b>	Pasta con zucchine Salsiccia di suino mista con patate brasate	Pasta con ceci Formaggio spalmabile Dolcetto	Pasta al forno Polpette di bovino al pomodoro	Pasta con patate Mozzarella Fagiolini all'agro	Pasta alla besciamella Cotoletta di mare
<b>MERCOLEDI'</b>	Pasta con lenticchie Mozzarella Dolcetto o barretta di cioccolato	Pasta alla besciamella Polpette di tacchino in umido Piselli	Gateau di patate Crocchette di pollo	Pasta al pomodoro Bastoncini di pesce Mais	Gnocchetti alla Sorrentina arista di maiale Puré di patate
<b>GIOVEDI'</b>	Pasta alla bolognese Pollo al forno Fagiolini al pomodoro	Pasta con patate Frittata di spinaci oppure di zucchine	Risotto con spinaci Filetto di pesce in umido Patate brasate	Riso o pasta con minestrone di verdure Salsiccia di tacchino o pollo con patate al forno	Pasta con fagioli Mozzarella Dolcetto o barretta di cioccolato
<b>VENERDI'</b>	Risotto con spinaci Polpette di bovino al forno	Pasta al pomodoro Cotoletta di mare Patate e piselli	Pasta al pomodoro Salsiccia di suino mista con patate al forno	Pasta con piselli Frittata di patate Dolcetto	Riso al forno Prosciutto cotto Carote all'agro

Tutti i giorni sono previsti:

> panino da 50 gr. per ogni pasto

Olio: come da grammature extravergine

Aromi consentiti: aglio, cipolla, basilico, prezzemolo, origano, limone, aceto, sale da cucina q.b.

- > acqua minerale: bottiglia da 500 cl per ogni pasto
- > frutta di stagione o nettare di frutta o purea di frutta non più di 2 volte la settimana

limone, aceto, sale da cucina q.b.

**Allegato A**

# COMUNE DI GRUMO NEVANO

(Provincia di Napoli)

Allegato A

## PROPOSTA DI DIETA PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE MATERNE COMUNALI : ANNO SCOLASTICO 2010/2011

### MENU' INVERNALE

#### 3° CICLO

	1ª SETTIMANA	2ª SETTIMANA	3ª SETTIMANA	4ª SETTIMANA	5ª SETTIMANA
<b>LUNEDI'</b>	Pasta con zucchine Salsiccia di suino mista con patate brasate	Pasta con ceci Formaggio spalmabile Dolcetto	Pasta al forno Polpette di bovino al pomodoro	Pasta con patate Mozzarella Fagiolini all'agro	Pasta alla besciamella Cotoletta di mare
<b>MARTEDI'</b>	Pasta con lenticchie Mozzarella Dolcetto o barretta di cioccolato	Pasta alla besciamella Polpette di tacchino in umido Piselli	Gateau di patate Crocchette di pollo	Pasta al pomodoro Bastoncini di pesce Mais	Gnocchetti alla Sorrentina Arista di maiale Puré di patate
<b>MERCOLEDI'</b>	Pasta alla bolognese Pollo al forno Fagiolini al pomodoro	Pasta con patate Frittata di spinaci oppure di zucchine	Risotto con spinaci Filetto di pesce in umido Patate brasate	Riso o pasta con minestrone di verdure Salsiccia di tacchino o pollo con patate al forno	Pasta con fagioli Mozzarella Dolcetto o barretta di cioccolato
<b>GIOVEDI'</b>	Risotto con spinaci Polpette di bovino al forno	Pasta al pomodoro Cotoletta di mare Patate e piselli	Pasta al pomodoro Salsiccia di suino mista con patate al forno	Pasta con piselli Frittata di patate Dolcetto	Riso al forno prosciutto cotto Carote all'agro
<b>VENERDI'</b>	Pasta al pomodoro Bastoncini di pesce Piselli	Riso o pasta con minestrone di verdure Arrosto al forno Puré di patate	Pasta con fagioli Mozzarella Dolcetto o barretta di cioccolato	Pasta alla besciamella Tacchino arrosto Piselli	Pasta con patate Polpette di vitellone in umido Piselli

Tutti i giorni sono previsti:

> panino da 50 gr. per ogni pasto

Olio: come da grammature extravergine

Aromi consentiti: aglio, cipolla, basilico, prezzemolo, origano, limone, aceto, sale da cucina q.b.

- > acqua minerale: bottiglia da 500 cl per ogni pasto
- > frutta di stagione o nettare di frutta o purea di frutta non più di 2 volte la settimana

limone, aceto, sale da cucina q.b.

**Allegato A**

# COMUNE DI GRUMO NEVANO

(Provincia di Napoli)

Allegato A

## PROPOSTA DI DIETA PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE MATERNE COMUNALI : ANNO SCOLASTICO 2010/2011

### MENU' ESTIVO

#### 1° CICLO

	1ª SETTIMANA	2ª SETTIMANA	3ª SETTIMANA	4ª SETTIMANA	5ª SETTIMANA
<b>LUNEDI'</b>	Pasta con zucchine Polpette di bovino al pomodoro Fagiolini al pomodoro	Pasta con fagioli Formaggio spalmabile tipo quark Dolcetto	Pasta al pomodoro Cotoletta di mare Patate e piselli	Pasta primavera Prosciutto cotto e formaggio fresco a fette	Pasta con zucca Pollo al forno con patate
<b>MARTEDI'</b>	Pasta con tonno Mozzarella Dolcetto	Pasta con zucca Filetti di pesce in umido Patate brasate	Pizza con prosciutto e mozzarella Crocchette di pollo	Pasta con patate Polpette di bovino al pomodoro Fagiolini al pomodoro	Pasta alla bolognese Prosciutto cotto Spinaci all'agro
<b>MERCOLEDI'</b>	Riso al pomodoro Bastoncini di pesce Patate e piselli	Pasta al pomodoro Mozzarella Fagiolini al pomodoro	Risotto con zucca Polpette di vitellone in umido con patate	Gnocchetti alla Sorrentina Salsiccia di tacchino o pollo con patate al forno	Pasta con piselli Mozzarella Dolcetto
<b>GIOVEDI'</b>	Pizza con prosciutto e mozzarella Crocchette di pollo	Pasta con lenticchie Frittata con spinaci o zucchine	Pasta con tonno Mozzarella Mais e carote	Pasta con fagioli Frittata di patate Dolcetto	Riso al pomodoro cotoletta di mare Fagiolini e patate all'insalata
<b>VENERDI'</b>	Pasta con lenticchie Prosciutto cotto	Risotto con spinaci Pollo al forno Carote all'agro	Pasta con piselli Arista di maiale al forno Dolcetto	Pasta al pomodoro Bastoncini di pesce Mais	Gnocchetti alla Sorrentina Polpette di bovino al forno

Tutti i giorni sono previsti:

> panino da 50 gr. per ogni pasto

Olio: come da grammature extravergine

Aromi consentiti: aglio, cipolla, basilico, prezzemolo, origano, limone, aceto, sale da cucina q.b.

- > acqua minerale: bottiglia da 500 cl per ogni pasto
- > frutta di stagione o nettare di frutta o purea di frutta non più di 2 volte la settimana

limone, aceto, sale da cucina q.b.

**Allegato A**

# COMUNE DI GRUMO NEVANO

(Provincia di Napoli)

Allegato A

## PROPOSTA DI DIETA PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE MATERNE COMUNALI : ANNO SCOLASTICO 2010/2011

### MENU' ESTIVO

#### 2° CICLO

	1ª SETTIMANA	2ª SETTIMANA	3ª SETTIMANA	4ª SETTIMANA	5ª SETTIMANA
<b>LUNEDI'</b>	Pasta con tonno Mozzarella Dolcetto	Pasta con zucca Filetti di pesce in umido Patate brasate	Pizza con prosciutto e mozzarella Crocchette di pollo	Pasta con patate Polpette di bovino al pomodoro Fagiolini al pomodoro	Pasta alla bolognese Prosciutto cotto Spinaci all'agro
<b>MARTEDI'</b>	Riso al pomodoro Bastoncini di pesce Patate e piselli	Pasta al pomodoro Mozzarella Fagiolini al pomodoro	Risotto con zucca Polpette di vitellone in umido con patate	Gnocchetti alla Sorrentina Salsiccia di tacchino o pollo con patate al forno	Pasta con piselli Mozzarella Dolcetto
<b>MERCOLEDI'</b>	Pizza con prosciutto e mozzarella Crocchette di pollo	Pasta con lenticchie Frittata con spinaci o zucchine	Pasta con tonno Mozzarella Mais e carote	Pasta con fagioli Frittata di patate Dolcetto	Riso al pomodoro cotoletta di mare Fagiolini e patate all'insalata
<b>GIOVEDI'</b>	Pasta con lenticchie Prosciutto cotto	Risotto con spinaci Pollo al forno Carote all'agro	Pasta con piselli Arista di maiale al forno Dolcetto	Pasta al pomodoro Bastoncini di pesce Mais	Gnocchetti alla Sorrentina Polpette di bovino al forno
<b>VENERDI'</b>	Pasta con zucchine Polpette di bovino al pomodoro Fagiolini al pomodoro	Pasta con fagioli Formaggio spalmabile tipo quark Dolcetto	Pasta al pomodoro Cotoletta di mare Patate e piselli	Pasta primavera Prosciutto cotto e formaggio fresco a fette	Pasta con zucca Pollo al forno con patate

Tutti i giorni sono previsti:

> panino da 50 gr. per ogni pasto

Olio: come da grammature extravergine

Aromi consentiti: aglio, cipolla, basilico, prezzemolo, origano, limone, aceto, sale da cucina q.b.

- > acqua minerale: bottiglia da 500 cl per ogni pasto
- > frutta di stagione o nettare di frutta o purea di frutta non più di 2 volte la settimana

limone, aceto, sale da cucina q.b.

**Allegato A**

# COMUNE DI GRUMO NEVANO

(Provincia di Napoli)

Allegato A

## PROPOSTA DI DIETA PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE MATERNE COMUNALI : ANNO SCOLASTICO 2010/2011

### MENU' ESTIVO

#### 3° CICLO

	1ª SETTIMANA	2ª SETTIMANA	3ª SETTIMANA	4ª SETTIMANA	5ª SETTIMANA
<b>LUNEDI'</b>	Riso al pomodoro Bastoncini di pesce Patate e piselli	Pasta al pomodoro Mozzarella Fagiolini al pomodoro	Risotto con zucca Polpette di vitellone in umido con patate	Gnocchetti alla Sorrentina Salsiccia di tacchino o pollo con patate al forno	Pasta con piselli Mozzarella Dolcetto
<b>MARTEDI'</b>	Pizza con prosciutto e mozzarella Crocchette di pollo	Pasta con lenticchie Frittata con spinaci o zucchine	Pasta con tonno Mozzarella Mais e carote	Pasta con fagioli Frittata di patate Dolcetto	Riso al pomodoro cotoletta di mare Fagiolini e patate all'insalata
<b>MERCOLEDI'</b>	Pasta con lenticchie Prosciutto cotto	Risotto con spinaci Pollo al forno Carote all'agro	Pasta con piselli Arista di maiale al forno Dolcetto	Pasta al pomodoro Bastoncini di pesce Mais	Gnocchetti alla Sorrentina Polpette di bovino al forno
<b>GIOVEDI'</b>	Pasta con zucchine Polpette di bovino al pomodoro Fagiolini al pomodoro	Pasta con fagioli Formaggio spalmabile tipo quark Dolcetto	Pasta al pomodoro Cotoletta di mare Patate e piselli	Pasta primavera Prosciutto cotto e formaggio fresco a fette	Pasta con zucca Pollo al forno con patate
<b>VENERDI'</b>	Pasta con tonno Mozzarella Dolcetto	Pasta con zucca Filetti di pesce in umido Patate brasate	Pizza con prosciutto e mozzarella Crocchette di pollo	Pasta con patate Polpette di bovino al pomodoro Fagiolini al pomodoro	Pasta alla bolognese Prosciutto cotto Spinaci all'agro

Tutti i giorni sono previsti:

> panino da 50 gr. per ogni pasto

Olio: come da grammature extravergine

Aromi consentiti: aglio, cipolla, basilico, prezzemolo, origano, limone, aceto, sale da cucina q.b.

- > acqua minerale: bottiglia da 500 cl per ogni pasto
- > frutta di stagione o nettare di frutta o purea di frutta non più di 2 volte la settimana

limone, aceto, sale da cucina q.b.

**Allegato A**

**COMUNE DI GRUMO NEVANO**

(Provincia di Napoli)

**TABELLE DIETETICHE - GRAMMATURE****MENU' INVERNALE****RICETTARIO****Scuola dell'Infanzia****PRIMI PIATTI**

	grammature
<b>Risotto con spinaci</b>	
Riso	40
Spinaci	100
Olio extravergine d'oliva	5
Parmiggiano	5
Aromi	q.b.

	grammature
<b>Pasta al pomodoro</b>	
Pasta di semola	40
Pomodori pelati	100
Olio extravergine d'oliva	5
Parmiggiano	5
Aromi	q.b.

	grammature
<b>Pasta con zucchini</b>	
Pasta di semola	40
Zucchini	100
Olio extravergine d'oliva	5
Parmiggiano	5
Aromi	q.b.

	grammature
<b>Pasta con lenticchie</b>	
Pasta di semola	30
Lenticchie	20
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.

	grammature
<b>Pasta alla bolognese</b>	
Pasta di semola	40
Pomodori pelati	100
Macinato di bovino magro	30
Olio extravergine d'oliva	5
Parmiggiano	5
Aromi	q.b.

	grammature
<b>Riso o pasta con minestrone di verdure</b>	
Riso o Pasta di semola	40
Minestrone di verdure	100
Olio extravergine d'oliva	5
Parmiggiano	5
Aromi	q.b.

	grammature
<b>Pasta con ceci</b>	
Pasta di semola	30
Ceci secchi	20
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.

	grammature
<b>Pasta alla besciamella</b>	
Pasta di semola	40
Besciamella UHT	30
Mozzarella	10
Parmiggiano	5
Prosciutto cotto	10
Aromi	q.b.

	grammature
<b>Pasta con patate</b>	
Pasta di semola	30
Patate	100
Olio extravergine d'oliva	5
Parmiggiano	5

Aromi

q.b.

	grammature
<b>Pasta con fagioli</b>	
Pasta di semola	30
Fagioli secchi	20
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.

	grammature
<b>Pasta al forno</b>	
Pasta di semola	40
Pomodori pelati	100
Macinato di bovino magro	30
Mozzarella	20
Olio extravergine d'oliva	5
Parmiggiano	5
Aromi	q.b.

	grammature
<b>Gateau di patate</b>	
Patate disidratate	100
Prosciutto cotto	20
Mozzarella	20
uovo	15
Parmiggiano	5
Burro	5
Pangrattato	q.b.

	grammature
<b>Pasta con piselli</b>	
Pasta di semola	30
Piselli	100
Olio extravergine d'oliva	5
Prosciutto cotto	5
Aromi	q.b.

	grammature
<b>Riso al forno</b>	
Riso	40
Pomodori pelati	100
Mozzarella	15
Prosciutto cotto	15
Macinato di bovino magro	15
Olio extravergine d'oliva	5
Parmiggiano	5
Aromi	q.b.

	grammature
<b>Gnocchetti alla Sorrentina</b>	
Pasta di semola	40
Pomodori pelati	100
Mozzarella	20
Olio extravergine d'oliva	5
Parmiggiano	5
Aromi	q.b.

**COMUNE DI GRUMO NEVANO**

(Provincia di Napoli)

**TABELLE DIETETICHE - GRAMMATURE****MENU' INVERNALE****RICETTARIO****Scuola dell'Infanzia****SECONDI PIATTI**

	grammature
<b>Polpette di bovino al forno</b>	
Macinato di bovino magro	100
Pangrattato	20
Uova	10
Parmigiano	5
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.

	grammature
<b>Bastoncini di pesce al forno</b>	
Bastoncini di pesce	75
Olio extravergine d'oliva	5

	grammature
<b>Salsiccia di suino mista con patate brasate</b>	
Salsiccia di suino mista	80
Patate	100
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.

	grammature
<b>Mozzarella</b>	
Mozzarella imbustata	80

	grammature
<b>Fuso di pollo al forno</b>	
Fuso di pollo	100
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.

	grammature
<b>Cotoletta di mare</b>	
Cotoletta di pesce surgelata	100
Olio extravergine d'oliva	5

	grammature
<b>Arrosto al forno</b>	
Bovino magro	100
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.

	grammature
<b>Formaggio spalmabile</b>	
Formaggio spalmabile monoporzione	60

	grammature
<b>Polpette di tacchino in umido</b>	
Macinato di tacchino	100
Piselli	100
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.

	grammature
<b>Frittata di spinaci o zucchine</b>	
Spinaci o zucchine	100
Uovo	60
Parmiggiano	5
Olio extravergine d'oliva	5

	grammature
<b>Polpette di bovino al pomodoro</b>	
Macinato di bovino magro	100
Pangrattato	20
Uova	10
Parmiggiano	5
Pomodori pelati	q.b.
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.

	grammature
<b>Crocchette di pollo al forno</b>	
Crocchette di pollo	100

	grammature
<b>Filetti di pesce in umido</b>	
Filetti di pesce	100
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.

	grammature
<b>Frittata di patate</b>	
Patate	100
Uovo	60
Parmiggiano	5
Olio extravergine d'oliva	5

	grammature
<b>Tacchino arrosto</b>	
Tacchino arrosto imbustato	60

	grammature
<b>Salsiccia di tacchino e pollo con patate brasate</b>	
Salsiccia di tacchino e pollo	80
Patate	100
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.

	grammature
<b>Prosciutto cotto</b>	
Prosciutto cotto imbustato	60

	grammature
<b>Polpette di vitellone in umido</b>	
Bovino magro	100
Piselli	100
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.

	grammature
<b>Arista di maiale al forno</b>	
Arista di maiale	100
Olio extravergine d'oliva	10
Aromi	q.b.

**COMUNE DI GRUMO NEVANO**

(Provincia di Napoli)

**TABELLE DIETETICHE - GRAMMATURE****MENU' INVERNALE****RICETTARIO****Scuola dell'Infanzia****CONTORNI**

	grammature
<b>Piselli in umido</b>	
Piselli	100
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.

	grammature
<b>Fagiolini al pomodoro</b>	
Fagiolini	100
Pomodori pelati	q.b.
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.

	grammature
<b>Patate e piselli</b>	
Piselli	80
Patate	100
Olio extravergine d'oliva	5

	grammature
<b>Purè di patate</b>	
Patate disidratate	80
Latte parzialmente scremato	30
Burro	5
Parmiggiano	5

	grammature
<b>Patate brasate</b>	
Patate	100
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.

	grammature
<b>Fagiolini all'agro</b>	
Fagiolini	100
Olio extravergine d'oliva	5
Limone (a parte)	q.b.

	grammature
<b>Mais</b>	
Mais	80
Olio extravergine d'oliva	5

	grammature
<b>Carote all'agro</b>	
Carote	100
Olio extravergine d'oliva	5
Limone (a parte)	q.b.

<b>FRUTTA, PANE E DOLCETTO</b>
--------------------------------

	grammature
<b>Frutta di stagione</b>	150
<b>Panino</b>	50
<b>Dolcetto biologico non farcito</b>	30

**COMUNE DI GRUMO NEVANO**

(Provincia di Napoli)

**TABELLE DIETETICHE - GRAMMATURE**

**MENU' ESTIVO  
RICETTARIO  
Scuola dell'Infanzia**

**PRIMI PIATTI**

	grammature
<b>Pasta con zucchine</b>	
Pasta di semola	40
Zucchine	100
Parmiggiano	5
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.

	grammature
<b>Pasta con tonno</b>	
Pasta di semola	40
Tonno sott'olio sgocciolato	40
Pomodori pelati	60
Parmiggiano	5
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.

	grammature
<b>Riso al pomodoro</b>	
Riso	40
Pomodoro pelati	100
Olio extravergine d'oliva	5
Parmiggiano	5
Aromi	q.b.

	grammature
<b>Pizza con mozzarella e prosciutto cotto</b>	
Farina	80
Mozzarella	20
Prosciutto cotto	5

Olio extravergine d'oliva	5
---------------------------	---

	grammature
<b>Pasta con lenticchie</b>	
Pasta di semola	30
Lenticchie	20
Olio extravergine d'oliva	5
Parmiggiano	5
Aromi	q.b.

	grammature
<b>Pasta con fagioli</b>	
Pasta di semola	30
Fagioli secchi	20
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.

	grammature
<b>Pasta con zucca</b>	
Pasta di semola	40
Zucca	100
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.

	grammature
<b>Pasta al pomodoro</b>	
Pasta di semola	40
Pomodori pelati	100
Olio extravergine d'oliva	5
Parmiggiano	5
Aromi	q.b.

	grammature
<b>Risotto con spinaci</b>	
Riso	40
Spinaci	100
Olio extravergine d'oliva	5
Parmiggiano	5
Aromi	q.b.

	grammature
<b>Risotto con zucca</b>	
Riso	40
Zucca	100
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.

	grammature
<b>Pasta con piselli</b>	
Pasta di semola	30
Piselli	100
Olio extravergine d'oliva	5
Prosciutto cotto	5
Aromi	q.b.

	grammature
<b>Pasta primavera</b>	
Pasta di semola	40
Pomodori pelati	100
Prosciutto cotto	20
Piselli	20
Mozzarella	20
Parmiggiano	5
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.

	grammature
<b>Pasta con patate</b>	
Pasta di semola	30
Patate	100
Olio extravergine d'oliva	5
Parmiggiano	5
Aromi	q.b.

	grammature
<b>Gnocchetti alla Sorrentina</b>	
Pasta di semola	40
Pomodori pelati	100
Mozzarella	20
Olio extravergine d'oliva	5
Parmigiano	5
Aromi	q.b.

	grammature
<b>Pasta alla bolognese</b>	
Pasta di semola	40
Pomodori pelati	100
Macinato di bovino magro	30
Olio extravergine d'oliva	5
Parmigiano	5
Aromi	q.b.

**COMUNE DI GRUMO NEVANO**

(Provincia di Napoli)

**TABELLE DIETETICHE - GRAMMATURE**

**MENU' ESTIVO  
RICETTARIO  
Scuola dell'Infanzia**

**SECONDI PIATTI**

	grammature
<b>Polpette di bovino al pomodoro</b>	
Macinato di bovino magro	100
Pomodori pelati	100
Pangrattato	20
Uova	10
Parmiggiano	5
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.

	grammature
<b>Mozzarella</b>	
Mozzarella imbustata	80

	grammature
<b>Bastoncini di pesce al forno</b>	
Bastoncini di pesce	75
Olio extravergine d'oliva	5

	grammature
<b>Crocchette di pollo al forno</b>	
Crocchette di pollo	100

	grammature
<b>Salsiccia di suino mista con patate brasate</b>	
Salsiccia di suino mista	80
Patate	100
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.

	grammature
<b>Mozzarella</b>	
Mozzarella imbustata	80

	grammature
<b>Fuso di pollo al forno</b>	
Fuso di pollo	100
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.

	grammature
<b>Cotoletta di mare</b>	
Cotoletta di pesce surgelata	100
Olio extravergine d'oliva	5

	grammature
<b>Prosciutto cotto</b>	
Prosciutto cotto imbustato	60

	grammature
<b>Formaggio spalmabile</b>	
Formaggio spalmabile tipo quark	50

	grammature
<b>Filetti di pesce in umido</b>	
Filetti di pesce	100
Olio extravergine d'oliva	5
Limone (a parte)	q.b.
Aromi	q.b.

	grammature
<b>Frittata di spinaci o zucchine</b>	
Spinaci o zucchine	100
Uovo	60
Parmigiano	5
Olio extravergine d'oliva	5

	grammature
<b>Pollo al forno</b>	
Fusi di pollo	100
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.

	grammature
<b>Cotoletta di mare</b>	
Cotoletta di pesce surgelata	100
Olio extravergine d'oliva	5

	grammature
<b>Polpette di vitellone in umido</b>	
Bovino magro	100
Patate	100
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.

	grammature
<b>Arista di maiale al forno</b>	
Arista di maiale	100
Olio extravergine d'oliva	10
Aromi	q.b.

	grammature
<b>Prosciutto cotto e formaggio fresco a fette</b>	
Prosciutto cotto imbustato	30
Formaggio fresco a fette	30

	grammature
<b>Salsiccia di tacchino e pollo con patate brasate</b>	
Salsiccia di tacchino e pollo	80
Patate	100
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.

	grammature
<b>Frittata di patate</b>	
Patate	100
Uovo	60
Parmiggiano	5
Olio extravergine d'oliva	5

	grammature
<b>Pollo al forno con patate</b>	
Fusidi pollo	100
Patate	100
Olio extravergine d'oliva	10
Aromi	q.b.

	grammature
<b>Polpette di bovino al forno</b>	
Macinato di bovino magro	100
Pangrattato	20
Uova	10
Parmiggiano	5
Olio extravergine d'oliva	10
Aromi	q.b.

**COMUNE DI GRUMO NEVANO**

(Provincia di Napoli)

**TABELLE DIETETICHE - GRAMMATURE**

**MENU' ESTIVO  
RICETTARIO  
Scuola dell'Infanzia**

**CONTORNI**

	grammature
<b>Fagiolini al pomodoro</b>	
Fagiolini	100
Pomodori pelati	q.b.
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.

	grammature
<b>Patate e piselli</b>	
Patate	100
Piselli	80
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.

	grammature
<b>Patate brasate</b>	
Patate	120
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.

	grammature
<b>Carote all'agro</b>	
Carote	100
Olio extravergine d'oliva	5
Limone (a parte)	q.b.

	grammature
<b>Mais e carote</b>	
Mais	80
Carote	100

Olio extravergine d'oliva	5
---------------------------	---

	grammature
<b>Mais</b>	
Mais	80
Olio extravergine d'oliva	5

	grammature
<b>Spinaci all'agro</b>	
Spinaci all'agro	100
Olio extravergine d'oliva	5
Limone (a parte)	q.b.

	grammature
<b>Fagiolini e patate all'inslata</b>	
Fagiolini	100
Patate	100
Olio extravergine d'oliva	5
Limone (a parte)	q.b.

<b>FRUTTA, PANE E DOLCETTO</b>
--------------------------------

	grammature
<b>Frutta di stagione</b>	150
<b>Panino</b>	50
<b>Dolcetto biologico non farcito</b>	30