

COMUNE DI GRUMO NEVANO

(Provincia di Napoli)

Allegato A

TABELLA DIETETICA SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA COMUNALI MENU' INVERNALE

1° CICLO

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

TABELLA DIETETICA SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA COMUNALI MENU' INVERNALE

2° CICLO

	1ª SETTIMANA	2ª SETTIMANA	3ª SETTIMANA	4ª SETTIMANA	5ª SETTIMANA
LUNEDI'	Pasta al pomodoro Bastoncini di pesce Piselli in umido	Riso o pasta con minestrone di verdure Polpette di vitellone in umido Puré di	Pasta con fagioli Mozzarella Fagiolini all'agro	Gnocchi al pomodoro Tacchino arrosto Spinaci all'agro	Pasta con patate Polpette di vitellone in umido Piselli in umido
MARTEDI'	Pasta con zucchine Pollo con patate al forno	Pasta con ceci Formaggio spalmabile Spinaci all'agro	Pasta al forno Polpette di bovino al pomodoro	Pasta con patate Mozzarella Fagiolini all'agro	Pasta al pomodoro Cotoletta di mare Mais
MERCOLEDI'	Pasta con lenticchie Mozzarella Mais	Gnocchi al pomodoro Polpette di manzo in umido Piselli in umido	Gateau di patate Crocchette di pollo	Pasta al pomodoro Bastoncini di pesce Mais	Gnocchetti alla Sorrentina Arista di maiale Puré di patate
GIOVEDI'	Pasta alla bolognese Crocchette di pollo al forno Fagiolini al pomodoro	Pasta con patate Frittata di spinaci o di zucchine	Risotto con spinaci Filetto di pesce in umido Patate brasate	Riso o pasta con minestrone di verdure Pollo con patate al forno	Pasta con fagioli Mozzarella Spinaci all'agro
VENERDI'	Risotto con spinaci Polpette di bovino al forno	Pasta al pomodoro Cotoletta di mare Patate e piselli	Pasta al pomodoro Pollo con patate al forno	Pasta con piselli Frittata di patate Carote all'agro	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

TABELLA DIETETICA SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA COMUNALI MENU' INVERNALE

3° CICLO

	1ª SETTIMANA	2ª SETTIMANA	3ª SETTIMANA	4ª SETTIMANA	5ª SETTIMANA
LUNEDI'	Pasta con zucchine Crocchette di pollo Spinaci all'agro	Pasta con ceci Formaggio spalmabile Spinaci all'agro	Pasta al forno Polpette di bovino al pomodoro	Pasta con patate Mozzarella Fagiolini all'agro	Pasta al pomodoro Cotoletta di mare Mais
MARTEDI'	Pasta con lenticchie Mozzarella Mais	Gnocchi al pomodoro Polpette di manzo in umido Piselli in umido	Gateau di patate Crocchette di pollo	Pasta al pomodoro Bastoncini di pesce Mais	Gnocchetti alla Sorrentina Arista di maiale al forno Puré di patate
MERCOLEDI'	Pasta alla bolognese Pollo al forno Fagiolini al pomodoro	Pasta con patate Frittata di spinaci o di zucchine	Risotto con spinaci Filetto di pesce in umido Patate brasate	Riso o pasta con minestrone di verdure Pollo con patate al forno	Pasta con fagioli Mozzarella Spinaci all'agro
GIOVEDI'	Risotto con spinaci Polpette di bovino al forno	Pasta al pomodoro Cotoletta di mare Patate e piselli	Pasta al pomodoro con patate al forno	Pollo Pasta con piselli Frittata di patate Carote all'agro	Riso al forno Prosciutto cotto Carote all'agro
VENERDI'	Pasta al pomodoro Bastoncini di pesce Carote all'agro	Riso o pasta con minestrone di verdure Polpette di vitellone in umido Puré di	Pasta con fagioli Mozzarella Spinaci all'agro	Gnocchi al pomodoro Tacchino arrosto Piselli in umido	Pasta con patate Polpette di vitellone in umido Piselli in umido

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

TABELLA DIETETICA SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA COMUNALI MENU' ESTIVO

1° CICLO

	1ª SETTIMANA	2ª SETTIMANA	3ª SETTIMANA	4ª SETTIMANA	5ª SETTIMANA
LUNEDI'	Pasta con zucchine Polpette di bovino al pomodoro Fagiolini al pomodoro	Pasta con fagioli Formaggio spalmabile tipo quark Spinaci all'agro	Pasta al pomodoro Cotoletta di mare e piselli Patate	Pasta primavera Prosciutto cotto e formaggio fresco a fette	Gnocchi al pomodoro Pollo al forno con patate
MARTEDI'	Pasta con tonno Mozzarella Mais	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 all'agro	Pasta alla bolognese Prosciutto cotto Spinaci all'agro
MERCOLEDI'	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 Pollo con patate al forno	Pasta con piselli Mozzarella Mais
GIOVEDI'	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 Patate e Piselli	Riso al pomodoro Cotoletta di mare Fagiolini e patate all'insalata
VENERDI'	Pasta con lenticchie Prosciutto cotto Mais	Risotto con spinaci Pollo al forno Carote all'agro	Pasta con piselli Arista di maiale al forno Fagiolini all'agro	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

TABELLA DIETETICA SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA COMUNALI MENU' ESTIVO

2° CICLO

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

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

TABELLA DIETETICA SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA COMUNALI MENU' ESTIVO

3° CICLO

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

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

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

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

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

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

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

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

	grammature
Gnocchi al pomodoro	
Gnocchi di patate	40
Pomodori pelati	100
Mozzarella	20
Parmiggiano	5
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.

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

Aromi

q.b.

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

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

	grammature
Gateau di patate	
Patate disidratate	100
Prosciutto cotto	20
Mozzarella	20
uovo	15
Parmigiano	5
Burro	5
Pangrattato	q.b.

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

	grammature
Riso al forno	
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
Gnocchetti alla Sorrentina	
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
Polpette di bovino al forno	
Macinato di bovino magro	100
Pangrattato	20
Uova	10
Parmiggiano	5
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.

	grammature
Bastoncini di pesce al forno	
Bastoncini di pesce	75
Olio extravergine d'oliva	5

	grammature
Pollo con patate brasate	
Pollo	100
Patate	100
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.

	grammature
Mozzarella	
Mozzarella imbustata	80

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

	grammature
Cotoletta di mare	
Cotoletta di pesce surgelata	100
Olio extravergine d'oliva	5

	grammature
Polpette di vitellone in umido con patate o piselli	
Macinato di vitellone magro	100
Patate o piselli	100
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.

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

	grammature
Formaggio spalmabile	
Formaggio spalmabile monoporzione	60

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

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

	grammature
Crocchette di pollo al forno	
Crocchette di pollo	100

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

	grammature
Pollo al forno con patate	
Fuso di pollo	100
Patate	100
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.

	grammature
Frittata di patate	
Patate	100
Uovo	60
Parmiggiano	5
Olio extravergine d'oliva	5

	grammature
Tacchino arrosto	
Tacchino arrosto imbustato	60

	grammature
Prosciutto cotto	
Prosciutto cotto imbustato	60

	grammature
Arista di maiale al forno	
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
Piselli in umido	
Piselli	100
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.

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

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

	grammature
Patate e piselli	
Piselli	80
Patate	100
Olio extravergine d'oliva	5

	grammature
Purè di patate	
Patate disidratate	80
Latte parzialmente scremato	30
Burro	5
Parmiggiano	5

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

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

	grammature
Mais	
Mais	80
Olio extravergine d'oliva	5

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

FRUTTA, PANE E DOLCETTO

	grammature
Frutta di stagione	150
Panino	50
Dolcetto biologico non farcito	30

COMUNE DI GRUMO NEVANO

(Provincia di Napoli)

TABELLE DIETETICHE - GRAMMATURE

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

PRIMI PIATTI

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

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

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

	grammature
Pizza con mozzarella e prosciutto cotto	
Farina	80
Mozzarella	20
Prosciutto cotto	5

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

	grammature
Gnocchi al pomodoro	
Gnocchi di patate	40
Pomodori pelati	100
Mozzarella	20
Parmiggiano	5
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.

COMUNE DI GRUMO NEVANO

(Provincia di Napoli)

TABELLE DIETETICHE - GRAMMATURE

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

SECONDI PIATTI

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

	grammature
Bastoncini di pesce al forno	
Bastoncini di pesce	75
Olio extravergine d'oliva	5

	grammature
Pollo con patate brasate	
Pollo	100
Patate	100
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.

	grammature
Mozzarella	
Mozzarella imbustata	80

	grammature
Fuso di pollo al forno	
Fuso di pollo	100
Olio extravergine d'oliva	5

Aromi

q.b.

	grammature
Crocchette di pollo al forno	
Crocchette di pollo	100

	grammature
Cotoletta di mare	
Cotoletta di pesce surgelata	100
Olio extravergine d'oliva	5

	grammature
Prosciutto cotto	
Prosciutto cotto imbustato	60

	grammature
Formaggio spalmabile	
Formaggio spalmabile tipo quark	50

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

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

	grammature
Polpette di vitellone in umido con patate o piselli	
Macinato di vitellone magro	100
Patate o piselli	100
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.

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

	grammature
Prosciutto cotto e formaggio fresco a fette	
Prosciutto cotto imbustato	60
Formaggio fresco a fette	30

	grammature
Frittata di patate	
Patate	100
Uovo	60
Parmiggiano	5
Olio extravergine d'oliva	5

	grammature
Pollo al forno con patate	
Fuso di pollo	100
Patate	100
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.

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

COMUNE DI GRUMO NEVANO

(Provincia di Napoli)

TABELLE DIETETICHE - GRAMMATURE

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

CONTORNI

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

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

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

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

	grammature
Mais e carote	
Mais	80
Carote	100

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

	grammature
Mais	
Mais	80
Olio extravergine d'oliva	5

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

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

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

FRUTTA, PANE E DOLCETTO

	grammature
Frutta di stagione	150
Panino	50
Dolcetto biologico non farcito	30