

GRAMMATURE

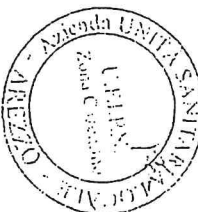
ALLEGATO n. 12

	Asilo Nido	Scuola dell'Infanzia	Scuola Primaria	Scuola Secondaria di Primo Grado
Pasta o riso	44-55	55-66	77-88	88-99
Pasta o riso in brodo	22	33	33	44
Pasta all'uovo secca	39-50	50-60	60-71	71-82
Pasta all'uovo ripiena	//	132	154	176
Gnocchi di patate	110	132	176	198
Sughi vegetali	55-77	71-99	88-121	99-143
Carne/pesce per ragu'	16-22	22-28	28-33	33-39
Parmigiano Reggiano per condimento	6	6	6	11
Carne (Manzo, pollo, tacchino, maiale)	44	55	66	88
Pesce	66	77	110	132
Lova (unita')	1	1	1	1,5
Prosciutto crudo o cotto	22-33	33	44	66
Formaggi a pasta dura	22	22	33	55
Mozzarella o altri formaggi a pasta molle	44	55	66	88
Verdura cruda in foglia	33	44	55	66
Verdura cruda	100-150			
Verdura cotta	150-200			
Olio extravergine di oliva a pasto in totale	13-16	13-16	16-19	20-22
Pane comune	33	44	55	55
Pane integrale	44	55	66	66
Frutta	100-200 sbucciata	100-200 sbucciata	un frutto a utente da 150-200	un frutto a utente da 150-200
Pizza margherita				
- pasta per pizza	110	170	170	220
- mozzarella fior di latte	33	33	33	44

GIA' MAGGIORATE DEL 10%

PASTO per ADULTI considerare grammature da adulti

06 AGO, 2019



Azienda USL Toscana sud est
 Dipartimento della Prevenzione
 Uff. Igiene Pubblica e Nutrizione
 Dirigente Medico - Dr. Nicola Vignani

287