

## TABELLE DELLE GRAMMATURE E DEGLI INGREDIENTI

### Menù scolastico autunno - inverno 2017/2018

#### PRIMI PIATTI

	scuola dell'infanzia	scuola primaria	scuola secondaria
<b>CREMA DI PORRI CON RISO</b>			
acqua	150	190	230
porri	30	40	50
<b>patate (solfiti)</b>	30	40	50
riso superfino Parboilled	20	30	40
olio extravergine d'oliva	3	4	5
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.
<b>CREMA DI VERDURE *</b>			
acqua	150	190	230
minestrone di verdure surgelato	50	70	100
(patate, carote, pomodoro, zucchine, spinacio, <b>sedano</b> , verza, cavolfiore, fagiolini, piselli, fagioli borlotti, cipolla, basilico prezzemolo. Verdure in proporzioni variabili).			
<b>patate (solfiti)</b>	30	40	50
olio extravergine d'oliva	3	4	5
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.
<b>CREMA DI VERDURE E LEGUMI *</b>			
acqua	150	190	230
minestrone di verdure surgelato	40	50	70
(patate, carote, pomodoro, zucchine, spinacio, <b>sedano</b> , verza, cavolfiore, fagiolini, piselli, fagioli borlotti, cipolla, basilico prezzemolo. Verdure in proporzioni variabili).			
<b>patate (solfiti)</b>	20	30	40
legumi e <b>cereali secchi</b>	20	30	40
(lenticchie rosse, piselli verdi, <b>orzo perlato</b> , fagioli all'occhio, lenticchie verdi e <b>farro</b> )			
olio extravergine d'oliva	3	4	5
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.
<b>CREPELLA AL FORMAGGIO *</b>			
crepella al formaggio surgelata	75	75	75
<b>(latte scremato reidratato, farina di grano tenero tipo "0", ricotta (siero di latte, sale, correttore di acidità: acido citrico), formaggi (13%)(pasta filata ed edamer), misto d'uovo di gallina pastorizzato (13%), fecola di patate, burro, sale, olio di semi di girasole, noce moscata)</b>			
<b>latte vaccino p.s.</b>	40	50	60
<b>Grana Padano grattugiato</b>	3	4	5
<b>farina bianca "00"</b>	q.b.	q.b.	q.b.
<b>noce moscata</b>	q.b.	q.b.	q.b.
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.
<b>FUSILLI INTEGRALI AL RAGU'</b>			
<b>pasta semola di grano duro fusilli integrali</b>	50	60	80
polpa di pomodoro	40	50	60
carne macinata magra di bovino adulto	20	30	40
carote	5	7	10
cipolle	5	7	10
<b>sedano</b>	5	7	10
olio extravergine d'oliva	3	4	5
<b>vino bianco da tavola (solfiti)</b>	q.b.	q.b.	q.b.
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.
<b>GNOCCHETTI SARDI AL POMODORO E RICOTTA</b>			
<b>pasta semola di grano duro gnocchetti sardi</b>	50	60	80
polpa di pomodoro	40	50	60
<b>ricotta vaccina</b>	25	30	35
<b>sedano</b>	5	7	10

cipolle	5	7	10
carote	5	7	10
olio extravergine d'oliva	3	4	5
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.

**GNOCCHI AL POMODORO**

gnocchi di patate	100	130	160
(purè di patata (acqua e fiocchi di patata corrispondenti al 75% di patata), <b>farina di grano tenero "00"</b> , sale, aromi naturali, spolvero di farina di riso, correttore di acidità: E 575, conservante: E 200)			
polpa di pomodoro	40	50	60
carote	5	7	10
cipolle	5	7	10
<b>sedano</b>	5	7	10
olio extravergine d'oliva	3	4	5
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.

**LASAGNE AL FORNO \***

<b>pasta all'uovo surgelata</b>	60	80	100
<b>(semola di grano duro, farina bianca "00", acqua, uova)</b>			
polpa di pomodoro	40	50	60
<b>latte vaccino p.s.</b>	40	50	60
carne macinata magra di bovino adulto	20	30	40
carote	5	7	10
cipolle	5	7	10
<b>sedano</b>	5	7	10
olio extravergine d'oliva	3	4	5
<b>Grana Padano grattugiato</b>	3	4	5
<b>vino bianco da tavola (solfiti)</b>	q.b.	q.b.	q.b.
<b>burro</b>	q.b.	q.b.	q.b.
<b>farina bianca "00"</b>	q.b.	q.b.	q.b.
<b>noce moscata</b>	q.b.	q.b.	q.b.
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.

**MEZZE PENNE AI FORMAGGI**

<b>pasta di semola di grano duro mezze penne</b>	50	60	80
<b>latte vaccino p.s.</b>	40	50	60
<b>mozzarella</b>	10	10	15
<b>fontal</b>	10	10	15
<b>maasdammer</b>	10	10	15
<b>Grana Padano grattugiato</b>	3	4	5
<b>burro</b>	q.b.	q.b.	q.b.
<b>farina bianca "00"</b>	q.b.	q.b.	q.b.
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.
<b>noce moscata</b>	q.b.	q.b.	q.b.

**MEZZE PENNE AL POMODORO**

<b>pasta di semola di grano duro mezze penne</b>	50	60	80
polpa di pomodoro	40	50	60
carote	5	7	10
cipolle	5	7	10
<b>sedano</b>	5	7	10
olio extravergine d'oliva	3	4	5
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.

**PENNE INTEGRALI AL POMODORO**

<b>pasta di semola di grano duro penne integrali</b>	50	60	80
polpa di pomodoro	40	50	60
carote	5	7	10
cipolle	5	7	10
<b>sedano</b>	5	7	10

olio extravergine d'oliva	3	4	5
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.
<b>RIGATONI AL PROSCIUTTO</b>			
<b>pasta di semola di grano duro rigatoni</b>	50	60	80
prosciutto cotto s.p.	15	20	25
<b>burro</b>	q.b.	q.b.	q.b.
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.
<b>RIGATONI ALLA ROBIOLA</b>			
<b>pasta di semola di grano duro rigatoni</b>	50	60	80
<b>robiola</b>	30	30	50
<b>latte vaccino p.s.</b>	40	50	60
<b>burro</b>	q.b.	q.b.	q.b.
<b>farina bianca "00"</b>	q.b.	q.b.	q.b.
<b>noce moscata</b>	q.b.	q.b.	q.b.
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.
<b>RIGATONI ALL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA E SALVIA</b>			
<b>pasta di semola di grano duro rigatoni</b>	50	60	80
olio extravergine d'oliva	5	10	15
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.
salvia	q.b.	q.b.	q.b.
<b>RISOTTO ALLA PARMIGIANA</b>			
riso superfino Parboilled	50	60	80
cipolle	5	7	10
<b>burro</b>	4	5	6
<b>Grana Padano grattugiato</b>	3	4	5
olio extravergine d'oliva	3	4	5
brodo vegetale (acqua, cipolle, carote, <b>sedano</b> )	q.b.	q.b.	q.b.
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.
<b>RISOTTO AL POMODORO</b>			
riso superfino Parboilled	50	60	80
polpa di pomodoro	20	25	30
carote	5	7	10
cipolle	5	7	10
<b>sedano</b>	5	7	10
<b>burro</b>	4	5	6
<b>Grana Padano grattugiato</b>	3	4	5
brodo vegetale (acqua, cipolle, carote, <b>sedano</b> )	q.b.	q.b.	q.b.
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.
<b>RISOTTO ALLE VERDURE *</b>			
riso superfino Parboilled	50	60	80
polpa di pomodoro	10	15	20
carote	10	15	20
zucchine	10	15	20
<b>burro</b>	4	5	6
piselli fini surgelati	5	10	15
cipolle	5	7	10
<b>sedano</b>	5	7	10
olio extravergine d'oliva	3	4	5
<b>Grana Padano grattugiato</b>	3	4	5
brodo vegetale (acqua, cipolle, carote, <b>sedano</b> )	q.b.	q.b.	q.b.
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.
<b>RISOTTO ALLO ZAFFERANO</b>			
riso superfino Parboilled	50	60	80
cipolle	5	7	10

<b>burro</b>	4	5	6
<b>Grana Padano grattugiato</b>	3	4	5
olio extravergine d'oliva	3	4	5
zafferano	q.b.	q.b.	q.b.
brodo vegetale (acqua, cipolle, carote, <b>sedano</b> )	q.b.	q.b.	q.b.
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.
<b>TORTELLI ALL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA E SALVIA</b>			
tortelli con ricotta e spinaci	80	110	130
( <b>semola di grano duro, farina di grano tenero tipo "0", uova</b> , acqua, <b>ricotta, pangrattato, latte</b> , spinaci, <b>formaggio grana</b> , sale fine, spezie, aromi, <b>glutammato monosodico</b> )			
olio extravergine d'oliva	5	10	15
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.
salvia	q.b.	q.b.	q.b.
<b>SECONDI PIATTI</b>			
<b>ARISTA DI MAIALE AL FORNO</b>			
lonza di maiale nazionale	70	80	100
olio extravergine d'oliva	3	4	5
carote	q.b.	q.b.	q.b.
cipolle	q.b.	q.b.	q.b.
<b>sedano</b>	q.b.	q.b.	q.b.
<b>vino bianco da tavola (solfiti)</b>	q.b.	q.b.	q.b.
<b>farina bianca "00"</b>	q.b.	q.b.	q.b.
alloro	q.b.	q.b.	q.b.
rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.
<b>ARROSTO DI TACCHINO AL FORNO *</b>			
arrotoato di fesa di tacchino surgelato	70	80	100
(fesa di tacchino, acqua, amidi nativi, sale, destrosio, gelificante:E407, stabilizzante:E451, antiossidante:E301, aromi naturali (contiene cereali contenenti <b>glutine</b> ), addensante:E415, conservante:E250, tracce di <b>latte e uova</b> )			
olio extravergine d'oliva	3	4	5
carote	q.b.	q.b.	q.b.
cipolle	q.b.	q.b.	q.b.
<b>sedano</b>	q.b.	q.b.	q.b.
<b>vino bianco da tavola (solfiti)</b>	q.b.	q.b.	q.b.
<b>farina bianca "00"</b>	q.b.	q.b.	q.b.
alloro	q.b.	q.b.	q.b.
rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.
<b>BOCCONCINI DI TACCHINO IN UMIDO</b>			
sovracoscia di tacchino disossata	70	80	100
olio extravergine d'oliva	3	4	5
carote	q.b.	q.b.	q.b.
cipolle	q.b.	q.b.	q.b.
<b>sedano</b>	q.b.	q.b.	q.b.
<b>vino bianco da tavola (solfiti)</b>	q.b.	q.b.	q.b.
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.
<b>BRASATO DI DI BOVINO ADULTO</b>			
pesce o geretto di bovino adulto	70	80	100
polpa di pomodoro	5	5	5
olio extravergine d'oliva	3	4	5
carote	q.b.	q.b.	q.b.
cipolle	q.b.	q.b.	q.b.
<b>sedano</b>	q.b.	q.b.	q.b.
<b>vino bianco da tavola (solfiti)</b>	q.b.	q.b.	q.b.
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.

chiodi di garofano	q.b.	q.b.	q.b.
aglio	q.b.	q.b.	q.b.
<b>COSCIA DI POLLO AL FORNO</b>			
fusello di pollo	150	150	200
olio extravergine d'oliva	3	4	5
<b>vino bianco da tavola (solfiti)</b>	q.b.	q.b.	q.b.
alloro	q.b.	q.b.	q.b.
rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.
<b>COTOLETTA DI TACCHINO IMPANATA</b>			
fesa di tacchino maschio	70	80	100
olio extravergine d'oliva	3	4	5
<b>pane grattugiato</b>	q.b.	q.b.	q.b.
<b>uova pastorizzate</b>	q.b.	q.b.	q.b.
<b>latte vaccino p.s.</b>	q.b.	q.b.	q.b.
<b>farina bianca "00"</b>	q.b.	q.b.	q.b.
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.
<b>CRESCENZA</b>			
<b>latte, caglio e sale</b>	50	80	100
<b>FILETTO DI PLATESSA IMPANATO *</b>			
<b>filetto di platessa congelata</b>	90	110	130
olio extravergine d'oliva	3	4	5
<b>pane grattugiato</b>	q.b.	q.b.	q.b.
<b>uova pastorizzate</b>	q.b.	q.b.	q.b.
<b>latte vaccino p.s.</b>	q.b.	q.b.	q.b.
<b>farina bianca "00"</b>	q.b.	q.b.	q.b.
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.
<b>FORMAGGIO DA TAGLIO (mezza porzione)</b>			
fontal o italico o tipo taleggio ( <b>latte, caglio e sale</b> )	25	40	50
<b>FRITTATA AL NATURALE</b>			
<b>uovo pastorizzato</b>	nr 1	nr 1 e 1/2	nr 2
<b>latte vaccino p.s.</b>	q.b.	q.b.	q.b.
olio extravergine d'oliva	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Grana Padano grattugiato</b>	q.b.	q.b.	q.b.
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.
<b>FRITTATA ALLE VERDURE *</b>			
<b>uovo pastorizzato</b>	nr 1	nr 1 e 1/2	nr 2
carote rondelle surgelate	10	15	20
piselli fini surgelati	10	15	20
spinaci foglia surgelati	10	15	20
<b>latte vaccino p.s.</b>	q.b.	q.b.	q.b.
olio extravergine d'oliva	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Grana Padano grattugiato</b>	q.b.	q.b.	q.b.
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.
<b>HAMBURGER DI BOVINO ADULTO AL FORNO *</b>			
hamburger bovino adulto surgelato (carne bovino adulto < 30 mesi, di tagli anteriori, spalla, reale, punta)	50	80	100
olio extravergine d'oliva	3	4	5
<b>vino bianco da tavola (solfiti)</b>	q.b.	q.b.	q.b.
alloro	q.b.	q.b.	q.b.
rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.

<b>MOZZARELLA</b>	60	90	120
latte, caglio e sale			
<b>PETTO DI POLLO AL LIMONE</b>			
petto di pollo	70	80	100
<b>succo di limone (solfiti)</b>	5	5	5
olio extravergine d'oliva	3	4	5
<b>farina bianca "00"</b>	q.b.	q.b.	q.b.
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.
<b>PIZZA MARGHERITA</b>			
peso a cotto pronta al consumo	130	170	200
<b>farina di grano tenero tipo "00"</b> , acqua, lievito, sale, strutto, pomodoro, <b>formaggio</b> , origano.			
<b>PROSCIUTTO COTTO S.P.</b>	50	70	80
senza polifosfati, coscia di maiale, sale, saccarosio, destrosio, aromi, gelificanti:carragenina, antiossidanti:ascorbato di sodio, conservanti:nitrito di sodio.			
Inserito nel prontuario "Associazione Italiana Celiachia"			
<b>SPEZZATINO DI BOVINO ADULTO</b>			
spalla o reale o noce di bovino adulto	70	80	100
olio extravergine d'oliva	3	4	5
carote	q.b.	q.b.	q.b.
cipolle	q.b.	q.b.	q.b.
<b>sedano</b>	q.b.	q.b.	q.b.
<b>vino bianco da tavola (solfiti)</b>	q.b.	q.b.	q.b.
prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.
rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.
alloro	q.b.	q.b.	q.b.
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.
<b>TAPULONE DI BOVINO ADULTO</b>			
carne macinata magra di bovino adulto	70	80	100
olio extravergine d'oliva	3	4	5
carote	q.b.	q.b.	q.b.
cipolle	q.b.	q.b.	q.b.
<b>sedano</b>	q.b.	q.b.	q.b.
<b>vino bianco da tavola (solfiti)</b>	q.b.	q.b.	q.b.
alloro	q.b.	q.b.	q.b.
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.
<b>CONTORNI</b>			
<b>BROCCOLI GRATINATI AL FORNO *</b>			
broccoli surgelati	80	100	120
<b>Grana Padano grattugiato</b>	q.b.	q.b.	q.b.
olio extravergine d'oliva	q.b.	q.b.	q.b.
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.
<b>CAROTE ALL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA *</b>			
carote rondelle surgelate	80	100	120
olio extravergine d'oliva	3	4	5
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.
<b>FAGIOLINI ALL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA *</b>			
fagiolini fini surgelati	80	100	120
olio extravergine d'oliva	3	4	5
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.
<b>INSALATA DI CAROTE</b>			
carote grattugiate julienne	50	60	70

olio extravergine d'oliva	3	4	5
<b>aceto di vino bianco (solfiti)</b>	q.b.	q.b.	q.b.
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.
<b>INSALATA MISTA</b>			
insalata cicoria milano	15	20	25
insalata radicchio	15	20	25
olio extravergine di oliva	3	4	5
<b>aceto di vino bianco (solfiti)</b>	q.b.	q.b.	q.b.
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.
<b>INSALATA VERDE</b>			
insalata cicoria milano/lollo	40	50	60
olio extravergine d'oliva	3	4	5
<b>aceto di vino bianco (solfiti)</b>	q.b.	q.b.	q.b.
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.
<b>PATATE AL FORNO *</b>			
patate cubi surgelati	80	100	120
olio extravergine d'oliva	3	4	5
rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.
<b>PISELLI E CAROTINE ALL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA *</b>			
piselli fini e carotine surgelati	80	100	120
olio extravergine d'oliva	3	4	5
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.
<b>POLENTA</b>			
acqua	80	90	100
farina di mais bramata	15	20	25
olio extravergine d'oliva	3	4	5
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.
<b>PURE' DI PATATE</b>			
<b>patate (solfiti)</b>	50	70	90
<b>patate fiocchi</b>	30	30	30
<b>latte vaccino p.s.</b>	20	30	40
acqua	20	30	40
<b>burro</b>	3	4	5
<b>Grana Padano grattugiato</b>	3	4	5
aromi	q.b.	q.b.	q.b.
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.
<b>SPINACI ALL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA *</b>			
spinaci foglia surgelati	80	100	120
olio extravergine d'oliva	3	4	5
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.
<b>VERDURE MISTE ALL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA *</b>			
carote rondelle, cavolfiori e broccoli surgelati	80	100	120
olio extravergine d'oliva	3	4	5
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.

## FRUTTA E DESSERT

**BUDINO** nr 1 x gr 100 nr 1 x gr 100 nr 1 x gr 100  
**latte intero**, zucchero, amido modificato di tapioca, gelificante: carragenina, aromi; senza glutine, conservanti e coloranti;  
 cioccolato 1,4%, cacao magro; estratto naturale di vaniglia (0,05%).

**FRUTTA FRESCA DI STAGIONE** nr 1 X gr 150 nr 1 x gr 150 nr 1 x gr 150

<b>YOGURT ALLA FRUTTA</b>	nr 1 x gr 125	nr 1 x gr 125	nr 1 x gr 125
yogurt intero, preparazione di frutta (sciroppo di glucosio-fruttosio), zucchero, addensanti: amido modificato di tapioca, aromi, contiene <b>latte</b> . Frutta (vedi coperchio – se frutti di bosco con more, lamponi, fragole e mirtilli neri).			
<b>POLPA DI FRUTTA</b>	nr 1 x gr 100	nr 1 x gr 100	nr 1 x gr 100
mela, acidificante: acido citrico, antiossidante: acido ascorbico. Senza zuccheri aggiunti. Contiene naturalmente zuccheri della frutta.			
<b>SUCCO 100% FRUTTA</b>	cl 125	cl 150	cl 180
succo di arancia 100% da concentrato senza zuccheri aggiunti succo di ananas da concentrato: succo di ananas, stabilizzante: pectina, antiossidante: acido ascorbico.			
<b>PANE</b>	nr 1 x gr 40/45	nr 1 x gr 50/55	nr 1 e 1/2 x gr 50/55
farina di grano tenero tipo "00", acqua, lievito, sale, strutto.			

## NOTA BENE:

Gli ingredienti evidenziati in **grassetto** sono degli allergeni.

Nelle ns. produzioni, nelle ns. cucine e nei ns. magazzini sono presenti allergeni.

1. Le grammature indicate si riferiscono al prodotto CRUDO, al NETTO degli scarti e possono subire una variazione del 10% in più o in meno. Le verifiche vanno sempre eseguite sulla media di 10 porzioni.
2. I prodotti surgelati sono indicati con l'asterisco \*. Tutti gli altri sono freschi.
3. Il Grana Padano grattugiato per le paste asciutte con sughi senza formaggi e le minestre viene fornito a parte.
4. Sulle crespelle e sulle lasagne il Grana Padano grattugiato viene aggiunto durante la cottura.  
I rigatoni alla robiola, le mezze penne ai formaggi e i gnocchetti sardi al pomodoro e ricotta non prevedono il Grana Padano grattugiato essendoci già l'apporto proteico degli altri formaggi dei sughi.
5. I risotti vengono mantecati presso il centro cottura, per cui il Grana Padano grattugiato viene già aggiunto.
6. Viene fornita la fesa di tacchino maschio fresca al posto di quella congelata per i pasti crudi della scuola primaria di Vicolungo.
7. Viene fornito il riso superfino Roma al posto del riso superfino Parboiled per i pasti a crudo della scuola primaria di Vicolungo, per la scuola materna San Giuseppe, per gli istituti Immacolata, Maria Ausiliatrice e San Lorenzo di Novara.
8. Viene fornito il Parmigiano Reggiano al posto del Grana Padano per i pasti a crudo della scuola primaria di Vicolungo.
9. Viene fornito il macinato magro di bovino adulto congelato al posto di quello fresco per il ragù dei pasti a crudo della scuola primaria di Vicolungo, per la scuola dell'infanzia di Nibbiola e per la scuola primaria di Garbagna Novarese.
10. Viene fornito il macinato magro di bovino adulto congelato al posto di quello fresco per il tapulone per i pasti a crudo della scuola primaria di Vicolungo.
11. Vengono forniti i seguenti prodotti biologici: pomodori pelati e olio extravergine d'oliva alle seguenti scuole:
  - Scuola dell'infanzia di Cavaglio d'Agogna
  - Scuola primaria di Cavaglio d'Agogna
12. Vengono forniti i seguenti prodotti biologici: aceto bianco, olio extravergine d'oliva, pasta di semola, pomodori polpa, riso e yogurt alle seguenti scuole:
  - Scuola dell'infanzia di Agrate Conturbia
  - Scuola primaria di Agrate Conturbia
13. Vengono forniti i seguenti prodotti biologici: aceto bianco, olio extravergine d'oliva, pasta di semola, pomodori pelati, riso e yogurt alla frutta; i seguenti prodotti DOP e IGP: Clementine di Calabria, Grana Padano, Mela Alto Adige, Mela Val di Non e pesca di Romagna.
  - Scuola primaria di Garbagna Novarese
  - Scuola dell'infanzia di Nibbiola
14. Vengono forniti i seguenti prodotti biologici: aceto bianco, mozzarella, olio extravergine d'oliva, pasta di semola, pere, pesto, polpa di mele, pomodori pelati, riso, yogurt alla frutta; i seguenti prodotti DOP e IGP: Arancia rossa di Sicilia, Asiago, Clementine di Calabria, Fontina, Grana Padano, Mela Alto Adige, mela val di Non, pesca di Romagna, Taleggio e toma piemontese alle seguenti scuole:
  - Scuola dell'infanzia di Briona
  - Scuola primaria di Briona
  - Scuola dell'infanzia di Caltignaga
  - Scuola primaria di Caltignaga
  - Scuola secondaria di primo grado di Caltignaga
  - Scuola dell'infanzia di Fara Novarese
  - Scuola primaria di Fara Novarese

Caltignaga, 8 settembre 2017

Approvato dalla dottoressa Grossi del Servizio di igiene degli alimenti S.I.A.N. di Novara il 08/09/2017.

Approvato dalla dottoressa Milan del Servizio di igiene degli alimenti S.I.A.N. di Arona il 08/09/2017.