

## TABELLE DELLE GRAMMATURE E DEGLI INGREDIENTI

### Menù scolastico primavera - estate 2018

#### PRIMI PIATTI

	scuola dell'infanzia grammi	scuola primaria grammi	scuola secondaria grammi
<b>FUSILLI AL PESTO *</b>			
<b>pasta di semola di grano duro fusilli</b>	50	60	80
pesto preparato (olio d'oliva, basilico italiano	10	15	20
25%, olio di semi di girasole, <b>noci</b> di anacardio, <b>Grana Padano 4%</b> ( <b>latte</b> , sale, caglio, conservante: lisozima da <b>uovo</b> ), sale, pinoli 2%, fiocchi di patate, siero di <b>latte</b> , aglio, aromi naturali. Correttore di acidità: acido lattico, antiossidante: acido ascorbico. Può contenere tracce di <b>noci</b> e <b>mandorle</b> ).			
olio extravergine d'oliva	2	3	5
<b>patate (solfiti)</b>	q.b.	q.b.	q.b.
fagiolini fini surgelati	q.b.	q.b.	q.b.
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.
<b>FUSILLI INTEGRALI AL POMODORO</b>			
<b>pasta semola di grano duro fusilli 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	2	3	5
<b>FUSILLI ALLA ROBIOLA</b>			
<b>pasta di semola di grano duro fusilli</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>GNOCCHETTI SARDI AL POMODORO E RICOTTA</b>			
<b>pasta di sem. grano duro gnocchetti sardi</b>	50	60	80
polpa di pomodoro	40	50	60
<b>ricotta vaccina</b>	25	30	35
carote	5	7	10
cipolle	5	7	10
<b>sedano</b>	5	7	10
olio extravergine d'oliva	2	3	5
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.
basilico	q.b.	q.b.	q.b.
<b>LASAGNE CON POMODORO E BESCIAPELLA *</b>			
<b>pasta all'uovo surgelata</b>	50	70	90
polpa di pomodoro	40	50	60
<b>latte vaccino p.s.</b>	40	50	60
carote	20	30	40
zucchine	15	20	25
piselli fini surgelati	5	10	15
cipolle	5	7	10
<b>sedano</b>	5	7	10
<b>Grana Padano grattugiato</b>	3	4	5
olio extravergine d'oliva	2	3	5
<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 E RIGATONI ALL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA E SALVIA**

<b>pasta sem. grano duro 1/2 penne e rigatoni</b>	50	60	80
olio extravergine d'oliva	4	6	10
salvia	q.b.	q.b.	q.b.
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.

**MEZZE PENNE ALLE ZUCCHINE**

<b>pasta semola di grano duro mezze penne</b>	50	60	80
zucchine fresche	15	20	25
<b>sedano</b>	5	7	10
cipolle	5	7	10
carote	5	7	10
olio extravergine d'oliva	2	3	5
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.

**PENNE INTEGRALI AL RAGU'**

<b>pasta semola di grano duro penne 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.

**PENNE AL POMODORO FRESCO E BASILICO**

<b>pasta di semola di grano duro penne</b>	50	60	80
polpa di pomodoro	20	25	30
pomodori freschi cubettati	20	25	30
carote	5	7	10
cipolle	5	7	10
<b>sedano</b>	5	7	10
olio extravergine d'oliva	2	3	5
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.
basilico	q.b.	q.b.	q.b.

**PIZZA MARGHERITA**

peso a cotto pronta al consumo	130	170	200
<b>farina di grano tenero tipo "00", acqua, lievito, sale, strutto, pomodoro, formaggio, origano.</b>			

**RIGATONI AL PESTO \***

<b>pasta di semola di grano duro rigatoni</b>	50	60	80
pesto preparato (olio d'oliva, basilico italiano	10	15	20
25%, olio di semi di girasole, <b>noci</b> di anacardio, <b>Grana Padano</b> 4% ( <b>latte</b> , sale, caglio, conservante: lisozima da <b>uovo</b> ), sale, pinoli 2%, fiocchi di patate, siero di <b>latte</b> , aglio, aromi naturali. Correttore di acidità: acido lattico, antiossidante: acido ascorbico. Può contenere tracce di <b>noci</b> e <b>mandorle</b> ).			
olio extravergine d'oliva	2	3	5
<b>patate (solfiti)</b>	q.b.	q.b.	q.b.
fagiolini fini surgelati	q.b.	q.b.	q.b.
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.

**RIGATONI AL POMODORO E TONNO**

<b>pasta di semola di grano duro rigatoni</b>	50	60	80
polpa di pomodoro	40	50	60
<b>tonno all'olio d'oliva</b>	10	15	20
carote	5	7	10
cipolle	5	7	10
<b>sedano</b>	5	7	10
olio extravergine d'oliva	2	3	5
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.
basilico	q.b.	q.b.	q.b.

**RIGATONI AL RAGU'**

<b>pasta di semola di grano duro rigatoni</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.

**RISOTTO ALLA PARMIGIANA**

riso superfino Parboilled	50	60	80
cipolle	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.

**RISOTTO AL POMODORO**

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.

**RISOTTO ALLO ZAFFERANO**

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.

**RISOTTO ALLE ZUCCHINE**

riso superfino Parboilled	50	60	80
zucchine fresche	15	20	25
cipolle	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.

**TORTELLI ALL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA E SALVIA**

tortelli con ricotta e spinaci	80	110	130
<b>(semola di grano duro, farina di grano tenero tipo "0", uova, acqua, ricotta, pangrattato, latte, spinaci, formaggio grana, sale fine, spezie, aromi, 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.

## SECONDI PIATTI

### ARISTA DI MAIALE AL FORNO

lonza di maiale fresca	70	80	100
olio extravergine d'oliva	3	4	5
<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.

### ARROSTO DI TACCHINO AL FORNO \*

arroccolato 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
<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.

### ARROSTO DI TACCHINO FREDDO CON OLIO E LIMONE \*

arroccolato 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	10	15	20
<b>vino bianco da tavola (solfiti)</b>	q.b.	q.b.	q.b.
<b>succo di limone concentrato (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.

### BOCCONCINI DI TACCHINO IN UMIDO

sovracoscia di tacchino disossata	70	80	100
carote	10	15	20
cipolle	5	5	5
<b>sedano</b>	5	5	5
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.

### COSCIA DI POLLO AL FORNO

fusello di pollo	150	200	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.

### COTOLETTA DI TACCHINO IMPANATA

fesa di tacchino fresca	70	80	100
olio extravergine d'oliva	3	4	5
<b>latte vaccino p.s.</b>	q.b.	q.b.	q.b.
<b>uova pastorizzate</b>	q.b.	q.b.	q.b.
<b>farina bianca "00"</b>	q.b.	q.b.	q.b.
<b>pane grattugiato</b>	q.b.	q.b.	q.b.
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.

<b>CRESCENZA</b>	50	80	100
latte, caglio e sale			
<b>FILETTO DI PLATESSA IMPANATO *</b>			
<b>filetto di platessa surgelato</b>	90	110	130
olio extravergine d'oliva	3	4	5
latte vaccino p.s.	q.b.	q.b.	q.b.
uova pastorizzate	q.b.	q.b.	q.b.
farina bianca "00"	q.b.	q.b.	q.b.
pane grattugiato	q.b.	q.b.	q.b.
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.
<b>FRITTATA AL NATURALE</b>			
<b>uovo pastorizzato</b>	nr 1	nr 1 e 1/2	nr 2
latte vaccino p.s.	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>MOZZARELLA ALLA CAPRESE</b>			
mozzarella (latte, caglio e sale)	60	90	120
pomodori	60	80	100
olio extravergine d'oliva	2	3	5
basilico fresco	q.b.	q.b.	q.b.
<b>aceto di vino bianco (solfiti)</b>	q.b.	q.b.	q.b.
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.
<b>PETTO DI POLLO AL LIMONE</b>			
petto di pollo fresco	70	80	100
<b>succo di limone concentrato (solfiti)</b>	5	5	5
olio extravergine d'oliva	3	4	5
farina bianca "00"	2	3	4
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.
<b>PROSCIUTTO COTTO S.P. (MEZZA PORZIONE)</b>	25	30	40
coscia di suino, sale, destrosio, aromi naturali, aromi, antiossidante: ascorbato di sodio (E 301), conservante: nitrito di sodio (E 250). Senza aggiunta di lattosio, caseinati, amidi, soia, polifosfati, glutammato. Senza glutine. Inserito nel prontuario "Associazione Italiana Celiachia".			
<b>RICOTTA</b>	60	100	100
siero di latte, panna di centrifuga, sale, correttori di acidità: acido citrico			
<b>TONNO ALL'OLIO D'OLIVA</b>	50	70	90
tonno, olio d'oliva e sale			

## CONTORNI

### CAROTE ALL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA \*

carote disco surgelate	80	100	120
olio extravergine d'oliva	3	4	5
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.

### FAGIOLINI ALL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA \*

fagiolini fini surgelati	80	100	120
olio extravergine d'oliva	3	4	5
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.

### INSALATA DI CAROTE

carote grattugiate julienne	50	60	70
olio extravergine d'oliva	2	3	5
<b>aceto di vino bianco (solfiti)</b>	q.b.	q.b.	q.b.
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.

### INSALATA DI POMODORI

pomodori	60	80	100
olio extravergine d'oliva	2	3	5
<b>aceto di vino bianco (solfiti)</b>	q.b.	q.b.	q.b.
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.

### INSALATA MISTA

insalata lollo o cicoria milano	20	30	40
pomodori	30	40	50
olio extravergine d'oliva	2	3	5
<b>aceto di vino bianco (solfiti)</b>	q.b.	q.b.	q.b.
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.

### INSALATA VERDE

insalata lollo o cicoria milano	30	40	50
olio extravergine d'oliva	2	3	5
<b>aceto di vino bianco (solfiti)</b>	q.b.	q.b.	q.b.
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.

### PATATE AL FORNO \*

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.

### SPINACI ALL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA \*

spinaci foglia surgelati	80	100	120
olio extravergine d'oliva	3	4	5
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.

### ZUCCHINE GRATINATE

zucchine fresche	80	100	120
olio extravergine d'oliva	3	4	5
<b>Grana Padano grattugiato</b>	2	3	4
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 (può contenere tracce di **soia**); estratto naturale di vaniglia (0,05%). Senza glutine,

<b>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE</b>	nr 1 X gr 150	nr 1 x gr 150	nr 1 x gr 150
<b>GELATO CON BISCOTTO *</b>	47	47	47
biscotto 50% ( <b>farina di frumento</b> , zucchero, grassi e <b>oli vegetali</b> , sciroppo di glucosio, cacao magro in polvere, siero del <b>latte</b> in polvere, estratto di <b>malto</b> in polvere, agenti lievitanti: carbonato acido di ammonio e carbonato acido di sodio). Aromi, sale, emulsionante: <b>lecitina di soia</b> (E 322). <b>Latte</b> scremato reidratato, zucchero, olio di cocco raffinato, sciroppo di glucosio/fruttosio, <b>lattosio</b> , proteine del <b>latte</b> , <b>latte</b> scremato in polvere, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi, stabilizzanti e addensanti: gomma di guar, farina di semi di carrube, alginato di sodio, carragenin, aromi, vanillina.			
<b>GELATO COPPETTA LIMONE E FRAGOLA *</b>	55	55	55
acqua, zucchero, sciroppo di glucosio/fruttosio, olio di cocco raffinato, succo di limone da concentrato, pasta di fragola (zucchero, sciroppo di glucosio, fragole, acido citrico, acqua, aromi. Colori alimentari: curcuma, caramello, antociani, estratto di sambuco; addensante: pectina), proteine del <b>latte</b> , destrosio, <b>latte</b> scremato reidratato, Emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi, Stabilizzanti: farina di semi di carrube, gomma di guar e carragenina. Acidificante: acido citrico, aromi. Colorante: succo di sambuco concentrato.			
<b>GELATO COPPETTA PANNA E CACAO *</b>	55	55	55
<b>latte</b> scremato reidratato, zucchero, olio di cocco raffinato, sciroppo di glucosio/fruttosio, cacao magro in polvere 2,5%, <b>lattosio</b> , proteine del <b>latte</b> , destrosio, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, stabilizzanti e addensanti: gomma di guar, farina di semi di carrube, alginato di sodio, carragenina, aromi, vanillina. Prodotto in stabilimento che utilizza prodotti anche a base di <b>uova</b> , <b>frutta a guscio</b> , <b>arachidi</b> e cereali contenenti <b>glutine</b> e <b>soia</b> .			
<b>POLPA DI FRUTTA</b>	nr 1 x gr 100	nr 1 x gr 100	nr 1 x gr 100
senza zucchero e conservanti			
<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
<b>farina di grano tenero tipo "00"</b> , 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 viene fornito a parte.
4. Sulle lasagne il Grana Padano grattugiato viene aggiunto durante la cottura.  
I fusilli e i rigatoni al pesto, i fusilli alla robiola 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 di bovino adulto congelato al posto del geretto di bovino adulto fresco per i pasti a crudo della scuola primaria di Vicolungo, per la scuola dell'infanzia di Nibbiola e per la scuola primaria di Garbagna Novarese.
10. Vengono forniti i seguenti prodotti biologici: pomodori polpa e olio extravergine d'oliva alle seguenti scuole:
  - Scuola dell'infanzia di Cavaglio d'Agogna
  - Scuola primaria di Cavaglio d'Agogna
11. 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

- 12.** 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
- 13.** Vengono forniti i seguenti prodotti biologici: aceto bianco, mozzarella, olio extravergine d'oliva, pasta di semola, pere, pesto, polpa di mele, pomodori polpa, 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.