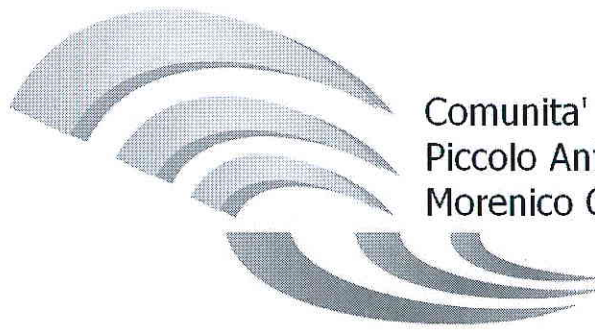


ALLEGATO A/2



Comunità Collinare
Piccolo Anfiteatro
Morenico Canavesano

**COMUNITA' COLLINARE PICCOLO
ANFITEATRO MORENICO
CANAVESANO**
PROVINCIA DI TORINO

APPALTO RISTORAZIONE SCOLASTICA

GRAMMATURE



A.S.L. TO4

Azienda Sanitaria Locale



**DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
STRUTTURA COMPLESSA
IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
Sede di Ivrea**

Tabella alimenti: Mensa scolastica - q.tà per porzione e per classe di età

ALIMENTI	Sc. Materna Q.tà in gr/porzione	Sc. Elementare Q.tà in gr/porzione	Sc. Media Q.tà in gr/porzione
Pasta o riso (asciutti)	50	70	90
Pasta o riso (in brodo)	20	30	40
Carne in generale*	50/60	70/80	90/120
Pesce	80	100	120
Prosciutto (pietanza)	40	50	70
Uova	40	50	60
Tonno sgocciolato	50	70	90
Formaggi freschi	50	60	80
Formaggi stagionati	40	50	60
Prosciutto/formaggio (merenda)	20	30	40
Pane per il pasto	40	50	60
Frutta di stagione	100	150	150
Legumi (contorno Freschi	60	80	90
Secchi	20	30	30
Legumi (minestra)secchi	20	30	30
Verdure	90	150	200
Patate (contorno)***	120	120	150
Gnocchi	100	150	200
Pasta ripiena: asciutta	60	90	120
in brodo	40	70	90
Lasagne	80	100	150
Pizza	120	160	250
Olio extra vergine oliva** (event.olio arachidi per cottura)	5	5	10

N.B. Il peso degli alimenti si riferisce a crudo ed al netto degli scarti

* carne di vitello, sanato, tacchino, maiale, pollo(disossato)

**quantitativo da utilizzare per ogni singolo piatto (es. g.5/1°piatto + g.5/2° piatto + g.5/contorno)

*** la stessa quantità va bene per fare la purea

Non utilizzare i fritti come modalità di cottura ma preferire la cottura in forno