



PROSPETTO GRAMMATURE PER GLI ASILI NIDO

Le grammature sono indicate al crudo e al netto degli scarti, tranne quando diversamente indicato:

CEREALI E DERIVATI	1-3 anni	Adulti
Pasta asciutta	40	80
Riso per risotto	40	80
Orzo, farro asciutti	40	80
Pasta, riso, orzo o farro in minestra	25-30	50
Miglio	25-30	50
Fiocchi d'avena	20	30
Farina di mais per polenta	30	70
Trancio di pizza ¹	80	250
Pane	20-30	80
Crostini	10-15	30
<i>n.b. i primi piatti asciutti e in brodo sono da intendersi senza aggiunta di formaggio grattugiato</i>		
CARNI, PESCE, UOVA		
Pollo (petto/coscia)	30	100
Tacchino	30	100
Pollo/tacchino per polpette	15	50
Lonza	30	100
Vitellone per bistecche, hamburger, arrosto	30	100
Vitellone per spezzatino	30	100
Manzo per bollito	30	90
Vitellone per polpette	15	50
Carne per ragù	10	30
Pesce (sogliola, platessa, tranci di merluzzo, halibut, etc.)	30	120
Uova per frittata e omelette	n. 1/2	n. 1 e ½
Uova per polpette, ecc. (per 10 bambini)	n. 1	n. 1
Uova per tortini, sformati di uova e verdure (per 10 bambini)	n. 1	n. 1 e 1/2
FORMAGGI		
Formaggi freschi:		
- mozzarella, crescenza (1° piatto)	10	40
- mozzarella, crescenza (2° piatto)	20	100
- ricotta (1° piatto)	15	40
- ricotta (2° piatto)	30	100
Formaggi stagionati (fontina, asiago, grana ecc.)		
- per 1° piatto	5	20
- per 2° piatto	10	50
- per ripieni (polpette, frittate)	3/5	25
Parmigiano grattugiato per polpette/sformati ecc.	3	10

¹ peso a cotto. Se somministrata come piatto unico raddoppiare le grammature

**ORTAGGI, PATATE e LEGUMI**

	1-3 anni	Adulti
Verdure e Legumi per primi piatti:		
• Pomodori pelati per sugo (per primi/secondi piatti)	20	60
• Verdure miste e legumi per minestrone, passati, creme	80	150
• Legumi per risotti e paste:		
- legumi freschi o surgelati	10	60
- legumi secchi	5	25
Verdure per secondi piatti:		
• Verdure per frittata, polpette, crocchette, sformati ecc.	30/40	80/100
• Verdure miste per verdure ripiene	100	200
Legumi per crocchette, sformati, polpette		
• Legumi (piselli, lenticchie, ecc.) secchi	15	40
• Legumi (piselli, lenticchie, ecc.) freschi/surgelati	40	100
Verdure crude per contorni:		
• Insalata	20	50
• Ortaggi crudi da insalata	50	150
Verdure cotte per contorni:		
• Spinaci, cavolfiore, biette, fagiolini, peperoni, zucchine, ecc.	60	200
Patate:		
Patate per contorno/purea	80	200
• patate per spezzatino	50	80
• patate per spezzatino (con verdure)	30	60
CONDIMENTI		
Olio extra-vergine d'oliva a crudo:		
Porzione a pasto	10	15
FRUTTA FRESCA		
Frutta di stagione	80	200

Aggiornato: Luglio 2026