

Allegato n. 5 : Tabella delle grammature			
a Primi Piatti		b1 Secondi Piatti	
Al pomodoro	gr.	Carne /Pollame	gr.
Spaghetti	100	Polpette	170
Penne	100	Fettine/scaloppine	150
Rigatoni	100	Rollè	170
Risotto	100	Arrosto	170
Al sugo (carne o pesce)		Bistecca	150
Spaghetti	100	Lombata	150
Penne	100	Salsicce/wurstel	150
Rigatoni	100	Coniglio	200
Risotto	100	Petto di pollo/tacchino	150
Lasagne	120	Cotolette	150
Cannelloni	120	Pollo al sugo o con peperoni	200
Paglia e fieno	120	Braciola/lonza di maiale	150
Fettuccine	120		
Minestre/zuppe (legumi o verdure)	120		
b2 Secondi piatti contorni		b3 Secondi piatti pesce	
Classe di riferimento I	gr.		gr.
Caprese	100*	Pesce surgelato	200
Formaggi	100	Pesce fresco	150
Pomodori al riso	150	Polpi	200
Melanzane ripiene	150	Moscardini	200
Zucchine ripiene	150	Gamberi	200
Affettati		Frittura calamari e gamberi	200
Prosciutto crudo (Parma o montagna)	80	Filetti di platessa/merluzzo (surgelati)	200
Prosciutto cotto (senza polifosfati)	80		
Speck	80		
Bresaola	60		
c Frutta a porzione			gr.
	gr.	Macedonia grande	200
Di stagione	120	Macedonia piccola	120
d Pane			
	gr.		
Pane normale	40/50		
Panino integrale	40/50		

* la grammatura fa riferimento al quantitativo di mozzarella