

ALLEGATO B

TABELLA DELLE GRAMMATURE DELLE PRINCIPALI DERRATE ALIMENTARI
(peso in grammi a crudo al netto degli scarti)

derrate	grammature			osservazioni
	Infanzia	primaria	media/adulti	
Riso per primi piatti asciutti	60	80	90	
Riso per minestre in brodo	25	30	40	
Pasta di semola per primi piatti asciutti	50	70	90	
Pastina all' uovo per minestre in brodo	30	40	40	
Polenta	40	60	80	
Tortellini	70	90	110	
Ravioli	100	120	150	
Lasagne	50	60	70	
Basi per pizza	100	120	150	grammatura a cotto
Petto di pollo - Fesa di tacchino	50	70	100	
Fesa di tacchino per fritto	70	90	120	
Pollo	120	150	150	coscia per infanzia e quarto per primaria e adulti
Vitella - Vitellone - Arista	50	70	100	
Vitellone per ragù	30	30	30	
Cuori di filetto di merluzzo/nasello	70	100	130	
Bastoncini di pesce n°	3	4	5	
Filetti di platessa	80	100	130	
Prosciutto crudo - Prosciutto cotto	40	50	60	
Tonno	50	70	90	
Legumi	40	40	40	
Formaggi	50	70	100	
Parmigiano Reggiano	5	5	5	
Parmigiano Reggiano per lasagne e pesto	10	10	10	
Basilico per pesto	15	15	15	
Pinoli per pesto	15	15	15	
Verdure crude - cotte	150	150	150	
Insalate	40	40	40	
Verdure fresche per minestrone	120	120	120	
Pomodori pelati per condimento pasta	70	70	70	
Patate	150	150	150	
Burro per purè	8	8	8	
Burro per lasagne	5	5	5	
Burro per condimento pasta	10	10	10	
Olio per condimento primi e secondi	5	5	5	
Olio per condimento contorni crudi	5	5	5	
Olio per condimento contorni cotti	10	10	10	
Latte per purè/besciamella	50	50	50	
Pane	40	50	70	
Frutta	150	150	150	
Yogurt (1 vasetto)	125	125	125	
Gelato	70	70	70	
Origano, Capperi, Odori, Pangrattato, Farina, Uova, Limone, etc.	q.b.	q.b.	q.b.	