

TABELLA DELLE GRAMMATURE A CRUDO

Refezione Scolastica

Generi alimentari	U.M.	Scuola		
		Materna	Elementare	Media/ Superiori
Pasta secca per 1° piatto	gr.	60	70	80
Pasta – riso (per minestre)	gr.	30	35	40
Pasta all'uovo secca	gr.	60	70	80
Riso parboiled	gr.	60	70	80
Ravioli	gr.	80	100	110
Gnocchi di patate	gr.	160	180	210
Tortellini secchi	gr.	55	70	75
Pomodori pelati per preparazione	gr.	50	70	80
Parmigiano reggiano/grana padano per condimenti	gr.	5	7	10
Legumi secchi per 1° piatto	gr.	20	20	25
Tonno per 1° piatto	gr.	15	15	20
Carne di vitello	gr.	100	120	130
Carne di manzo	gr.	80	100	120
Carne macinata per 1° piatto	gr.	15	15	20
Fesa di tacchino	gr.	100	120	120
Fusi di pollo (con osso)	gr.	130	150	180
Petto di pollo	gr.	110	120	120
Carne di suino	gr.	70	90	100
Salsiccia fresca	gr.	35	50	50
Wurstel	gr.	40	50	60
Coniglio intero	gr.	90	110	120
Prosciutto crudo	gr.	40	50	50
Prosciutto cotto	gr.	50	60	70
Bresaola	gr.	50	60	70
Mortadella/salame	gr.	35	40	50
Speck	gr.	35	45	50
Filetto di platessa surgelato	gr.	120	150	150
Filetto di merluzzo	gr.	120	150	150
Bastoncini di pesce	gr.	60	70	80
Halibut fresco	gr.	100	120	150
Sogliola	gr.	120	150	150
Tonno sott'olio (sgocciolato)	gr.	60	70	80
Uova	N°	1	1	2
Formaggi morbidi (stracchino, formaggini, robiola)	gr.	40	50	50
Altri tipi di formaggi (caciotta, provolone, emmenthal, grana)	gr.	30	35	40
Latticini (mozzarella)	gr.	50	60	60
Ricotta	gr.	70	80	100
Patate	gr.	150	180	250
Lattuga per insalata	gr.	50	60	80
Carote	gr.	70	80	120

Pomodori	gr.	120	150	200
Bieta/cicoria/spinaci	gr.	120	150	200
Zucchine/finocchi	gr.	150	200	250
Fagiolini/melanzane/peperoni/cavolfiore carciofi	gr.	120	150	150
Piselli surgelati	gr.	70	80	100
Pangrattato	gr.	5	5/10	5/10
Olio extravergine d'oliva (a piatto)	gr.	3/5	5/7	5/7
Pane 00	gr.	40	50	80
Frutta di stagione	gr.	150	180	200

Le grammature si intendono a crudo, al netto degli scarti.