



RICETTARIO E TABELLE GRAMMATURE ALIMENTI

**ASILO NIDO COMUNALE
DI CASALE MONFERRATO**



Città di
Casale Monferrato

elior



DESCRIZIONE PIATTI

GRAMMI (per porzione)

PRIMI PIATTI ASCIUTTI

	LATTANTI (età < 12 mesi)	DIVEZZI (età > 12 mesi)	ADULTI
PASTA O RISO ASCIUTTI	30	40	80
SUGO AL PESTO			
PESTO	-	10	20
OLIO D'OLIVA	-	3	5
AROMI E SALE	-	Q.B.	Q.B.
SUGO AL POMODORO/POMODORO FRESCO			
POMODORI PELATI/POMODORO FRESCO	-	30	60
OLIO D'OLIVA	-	3	5
PARMIGIANO REGGIANO	-	3	5
AROMI E SALE	-	Q.B.	Q.B.
SUGO AL RAGÙ VEGETALE			
POMODORI PELATI	-	30	60
CAROTE, CIPOLLE, PISELLI SURGELATI	-	10	20
OLIO D'OLIVA	-	3	5
PARMIGIANO	-	3	5
AROMI E SALE	-	Q.B.	Q.B.
SUGO OLIO E PARMIGIANO			
OLIO D'OLIVA	-	3	5
PARMIGIANO REGGIANO	-	3	5
AROMI E SALE	-	Q.B.	Q.B.
SUGO ALLE ZUCCHINE			
ZUCCHINE	-	30	60
OLIO D'OLIVA	-	3	5
PARMIGIANO	-	3	5
AROMI E SALE	-	Q.B.	Q.B.
SUGO ALLA MILANESE			
BURRO	-	4	5
ZAFFERANO	-	5	10
CAROTE, CIPOLLE	-	10	20
PARMIGIANO REGGIANO	-	3	5
AROMI, SALE	-	Q.B.	Q.B.
GNOCCHI ALLA ROMANA			
SEMOLINO	-	30	60
LATTE INTERO UHT	-	100	200
BURRO	-	4	8
UOVO INTERO PASTORIZZATO	-	8	15
SALE	-	Q.B.	Q.B.



DESCRIZIONE PIATTI

GRAMMI (per porzione)

PRIMI PIATTI IN BRODO

PASTA O RISO O ORZO O CROSTINI
PER PASSATI/BRODO VEGETALE

LATTANTI (età < 12 mesi)	DIVEZZI (età > 12 mesi)	ADULTI
-----------------------------	----------------------------	--------

20	25	40
----	----	----

MINISTRINA IN BRODO VEGETALE

PATATE, CAROTE, CIPOLLE
PARMIGIANO REGGIANO
OLIO D'OLIVA
SALE

30	30	60
3	3	5
3	3	5
Q.B.	Q.B.	Q.B.

VELLUTATA DI ZUCCA

ZUCCA
PATATE
PARMIGIANO REGGIANO
OLIO D'OLIVA
SALE

-	50	60
-	40	50
-	3	5
-	3	5
-	Q.B.	Q.B.

PASSATO DI PISELLI

PISELLI
PATATE, CAROTE, CIPOLLE
PARMIGIANO REGGIANO
OLIO D'OLIVA
SALE

-	20	40
-	40	60
-	3	5
-	3	5
-	Q.B.	Q.B.

PASSATO DI VERDURA

MINISTRONE SURGELATO
PATATE
PARMIGIANO REGGIANO
OLIO D'OLIVA
SALE

-	50	80
-	40	60
-	3	5
-	3	5
-	Q.B.	Q.B.

VELLUTATA DI ERBETTE

ERBETTE SURGELATE
PATATE, CAROTE, CIPOLLE
PARMIGIANO REGGIANO
OLIO D'OLIVA
SALE

-	50	80
-	40	60
-	3	5
-	3	5
-	Q.B.	Q.B.

PASSATO DI PORRI E CAROTE

PORRI, CAROTE
PATATE
PARMIGIANO REGGIANO
OLIO D'OLIVA
SALE

-	50	80
-	40	60
-	3	5
-	3	5
-	Q.B.	Q.B.

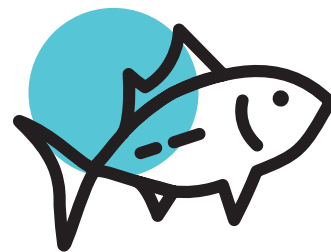


DESCRIZIONE PIATTI

GRAMMI (per porzione)

SECONDI PIATTI DI CARNE

	LATTANTI (età < 12 mesi)	DIVEZZI (età > 12 mesi)	ADULTI
CARNE DI BOVINO, TACCHINO, POLLO	40	50	100
CARNE PER POLPETTE	-	40	80
TACCHINO/POLLO INFARINATO AL FORNO/LIMONE			
CARNE DI TACCHINO, POLLO	-	50	100
OLIO D'OLIVA	-	2	3
FARINA, AROMI (LIMONE), SALE	-	Q.B.	Q.B.
SPEZZATINO/SCALOPPINE DI BOVINO IN UMIDO			
CARNE DI BOVINO	-	50	100
POMODORI PELATI	-	30	60
OLIO D'OLIVA	-	2	3
CAROTE, CIPOLLE, AROMI, SALE	-	Q.B.	Q.B.
SPEZZATINO/ARROSTO DI TACCHINO LIMONE/SALVIA			
CARNE DI TACCHINO	-	50	100
OLIO D'OLIVA	-	2	3
FARINA, LIMONI, SALVIA, SALE	-	Q.B.	Q.B.
POLPETTE DI LONZA AL FORNO			
CARNE DI MAIALE	-	40	80
UOVA INTERE PASTORIZZATE	-	5	5
LATTE INTERO UHT	-	10	10
PARMIGIANO REGGIANO	-	5	5
OLIO D'OLIVA	-	2	3
PAN GRATTATO, AROMI, SALE	-	Q.B.	Q.B.
POLPETTE DI BOVINO IN UMIDO			
CARNE DI BOVINO	-	40	80
UOVA INTERE PASTORIZZATE	-	5	5
POMODORI PELATI	-	20	40
LATTE INTERO UHT	-	10	10
PARMIGIANO REGGIANO	-	5	5
OLIO D'OLIVA	-	2	3
PAN GRATTATO, AROMI, SALE	-	Q.B.	Q.B.
COSCIA DI POLLO ARROSTO			
FUSI DI POLLO	-	50	100
OLIO D'OLIVA	-	2	3
AROMI, SALE	-	Q.B.	Q.B.



DESCRIZIONE PIATTI

GRAMMI (per porzione)

SECONDI PIATTI DI PESCE

	LATTANTI (età < 12 mesi)	DIVEZZI (età > 12 mesi)	ADULTI
PLATESSA, SOGLIOLA	40	60	120
PLATESSA INFARINATA AL FORNO/OLIO E LIMONE			
PLATESSA	-	60	120
OLIO D'OLIVA	-	2	3
FARINA, LIMONI, SALE	-	Q.B.	Q.B.
PLATESSA IMPANATA AL FORNO			
PLATESSA	-	60	120
UOVO INTERO PASTORIZZATO	-	5	10
OLIO D'OLIVA	-	2	3
FARINA, LIMONI, SALE	-	Q.B.	Q.B.
CROCCHETTE DI PLATESSA AL FORNO			
PLATESSA	-	60	120
UOVA INTERE PASTORIZZATE	-	5	10
LATTE INTERO UHT	-	10	10
PARMIGIANO REGGIANO	-	5	5
OLIO D'OLIVA	-	2	3
PAN GRATTATO, PREZZEMOLO, SALE	-	Q.B.	Q.B.

FORMAGGI FRESCHI

	LATTANTI (età < 12 mesi)	DIVEZZI (età > 12 mesi)	ADULTI
RICOTTA	60	80	120
MOZZARELLA	60	60	120

AFFETTATI MAGRI

	LATTANTI (età < 12 mesi)	DIVEZZI (età > 12 mesi)	ADULTI
PROSCIUTTO COTTO MAGRO	-	50	100



DESCRIZIONE PIATTI

GRAMMI (per porzione)

UOVA

	LATTANTI (età < 12 mesi)	DIVEZZI (età > 12 mesi)	ADULTI
UOVA PASTORIZZATE PER TORTINI	-	50	100
UOVA PASTORIZZATE PER IMPASTI, DORATURE	-	5	10

TORTINO LATTE E PARMIGIANO AL FORNO

UOVA INTERE PASTORIZZATE	-	50	100
LATTE INTERO UHT	-	10	20
PARMIGIANO REGGIANO	-	5	10
OLIO D'OLIVA	-	2	3
SALE	-	Q.B.	Q.B.

TORTINO DI SPINACI AL FORNO

UOVA INTERE PASTORIZZATE	-	50	100
SPINACI SURG.	-	20	30
PARMIGIANO REGGIANO	-	5	10
OLIO D'OLIVA	-	2	3
SALE	-	Q.B.	Q.B.

TORTINO DI ZUCCHINE AL FORNO

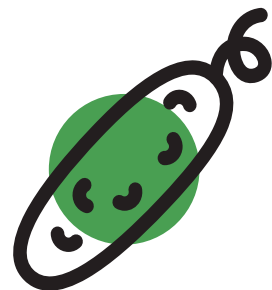
UOVA INTERE PASTORIZZATE	-	50	100
ZUCCHINE	-	20	30
PARMIGIANO REGGIANO	-	5	10
OLIO D'OLIVA	-	2	3
SALE	-	Q.B.	Q.B.

POLPETTE DI RICOTTA E SPINACI AL FORNO

RICOTTA	-	30	60
UOVA INTERE PASTORIZZATE	-	5	5
SPINACI	-	10	10
PARMIGIANO REGGIANO	-	5	5
OLIO D'OLIVA	-	2	3
PAN GRATTATO, AROMI, SALE	-	Q.B.	Q.B.

POLPETTE DI RICOTTA AL FORNO

RICOTTA	-	30	60
UOVA INTERE PASTORIZZATE	-	5	5
PARMIGIANO REGGIANO	-	5	5
OLIO D'OLIVA	-	2	3
PAN GRATTATO, AROMI, SALE	-	Q.B.	Q.B.



DESCRIZIONE PIATTI

GRAMMI (per porzione)

CONTORNI-VERDURE COTTE

LATTANTI
(età < 12 mesi)

DIVEZZI
(età > 12 mesi)

ADULTI

CAROTE ALL'OLIO/PREZZEMOLATE

CAROTE	50	60	120
OLIO D'OLIVA	-	3	4
SALE, PREZZEMOLO	-	Q.B.	Q.B.

COSTINE/SPINACI SALTATE ALL'OLIO

COSTINE/SPINACI SURGELATI	-	60	120
OLIO D'OLIVA	-	3	4
SALE	-	Q.B.	Q.B.

FAGIOLINI ALL'OLIO

FAGIOLINI SURGELATI	-	60	120
OLIO D'OLIVA	-	3	4
SALE	-	Q.B.	Q.B.

FINOCCHI SALTATI ALL'OLIO

FINOCCHI	-	60	120
OLIO D'OLIVA	-	3	4
SALE	-	Q.B.	Q.B.

FINOCCHI GRATINATI

FINOCCHI	-	60	120
PARMIGIANO REGGIANO	-	5	5
OLIO D'OLIVA	-	3	4
PANGRATTATO, SALE	-	Q.B.	Q.B.

ZUCCHINE TRIFOLATE

ZUCCHINE	-	60	120
OLIO D'OLIVA	-	3	4
SALE, PREZZEMOLO	-	Q.B.	Q.B.

PATATE AL FORNO/ALL'OLIO/PREZZEMOLATE

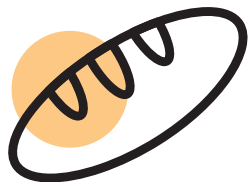
PATATE	40	80	150
OLIO D'OLIVA	-	3	4
SALE, PREZZEMOLO	-	Q.B.	Q.B.

PUREA DI PATATE

PATATE	40	80	150
LATTE INTERO UHT	-	20	30
BURRO	-	5	5
SALE	-	Q.B.	Q.B.

PUREA DI PATATE E ZUCCA

PATATE	20	40	70
ZUCCA	20	40	70



DESCRIZIONE PIATTI

GRAMMI (per porzione)

CONTORNI-VERDURE CRUDE

CAROTE IN INSALATA

CAROTE	-	60	120
OLIO D'OLIVA	-	3	4
SALE	-	Q.B.	Q.B.

POMODORI IN INSALATA

POMODORI	-	60	120
OLIO D'OLIVA	-	3	4
SALE	-	Q.B.	Q.B.

DESCRIZIONE PIATTI

GRAMMI (per porzione)

VARIE

PANE COMUNE	-	40	40
FRUTTA FRESCA O GRATTUGIATA	80	100	100
YOGURT ALLA FRUTTA	125	125	-
SUCCO DI FRUTTA	-	200	-
BUDINI	-	120	-
TORTE	-	50	-
PIZZA AL POMODORO/ FOCACCIA	-	50	-

THE DETERMINATO

- CON BISCOTTI/FETTE BISCOTTATE	-	Q.B.	-
- CON CRACKERS	-	30	-
	-	30	-

LATTE

- CON MIELE	100	120	-
- CON FETTE BISCOTTATE/BISCOTTI/CORNFLAKES	-	5	-
- CON CACAO	-	30	-
	-	3	-

DESSERT RICOTTA E CACAO

RICOTTA	-	40	-
CACAO	-	3	-
ZUCCHERO	-	2	-

GELATO AL FIORDILATTE	-	50	-
-----------------------	---	----	---