

COMUNE DI PIETRASANTA

**Ricettario Scuole Infanzia e Primarie
a.s. 2017/2018**

Ricettario Scuole infanzia e primarie -COMUNE DI COMUNE DI PIETRASANTA-

PIATTO	INGREDIENTI	GR	GR	GR
BRODO VEGETALE CON PASTINA		INF	PRIM	ADULTI
	Pasta di semola	40	50	80
	BRODO VEGETALE ml	120	150	150
	parmigiano	3	4	4
	olio extravergine di oliva	3	4	4
CREMA DI LEGUMI CON CROSTINI		INF	PRIM	ADULTI
	Crostini di pane	30	40	40
	olio extravergine di oliva	2	2	2
	Ceci secchi	15	20	20
	aromi	2	3	3
	sale	q.b	q.b	q.b
GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO		INF	PRIM	ADULTI
	gnocchi di patate	120	160	180
	pomodori pelato	40	50	60
	Carote	10	15	15
	olio extravergine di oliva	3	4	4
	sale	q.b	q.b	q.b
	parmigiano	3	4	4
LASAGNE AL PESTO		INF	PRIM	ADULTI
	pasta all'uovo	40	50	50
	salsa al pesto	15	25	25
	burro	1	2	2
	sale	q.b	q.b	q.b
	latte	8	11	12
	farina 00	1	2	2
	parmigiano	2	2	2
LASAGNE DI MARE		INF	PRIM	ADULTI
	pasta all'uovo	40	50	50
	mozzarella	10	15	15
	Salsa al ragù di pesce	15	20	20
	burro	3	4	4
	sale	q.b	q.b	q.b
	odori	2	3	3
	latte	40	50	50
	farina 00	4	5	5
LASAGNE AL RAGU' /BOLOGNESE		INF	PRIM	ADULTI
	pasta all'uovo	40	50	50
	mozzarella	10	15	15
	Salsa al ragù	15	20	20
	burro	3	4	4
	sale	q.b	q.b	q.b
	odori	2	3	3
	latte	40	50	50
	farina 00	4	5	5

PASSATO DI LEGUMI CON PASTA		INF	PRIM	ADULTI
	Pasta di semola	30	40	40
	olio extravergine di oliva	2	2	2
	Ceci secchi	15	20	20
	aromi	2	3	3
	sale	q.b	q.b	q.b
PASSATO DI VERDURA CON FARRO		INF	PRIM	ADULTI
	Patate	40	60	60
	Farro	30	30	40
	Carote	15	25	25
	olio extravergine di oliva	3	4	4
	Sedano	8	10	10
	Cipolla	8	10	10
	parmigiano	3	4	4
PASSATO/CREMA DI VERDURA CON CROSTINI		INF	PRIM	ADULTI
	Verdure miste	60	70	70
	Crostini di pane	30	40	40
	Patate	15	20	20
	pomodori pelato	3	3	3
	olio extravergine di oliva	3	4	4
	sale	q.b	q.b	q.b
	Odori	0	0	0
	parmigiano	3	5	5
PASSATO DI CECI CON PASTA		INF	PRIM	ADULTI
	Ceci secchi	30	40	40
	patate	15	20	20
	Pasta di semola	20	30	30
	olio extravergine di oliva	2	2	2
	ODORI	2	2	2
	sale	q.b	q.b	q.b
PASTA E FAGIOLI		INF	PRIM	ADULTI
	Pasta di semola	30	40	40
	olio extravergine di oliva	2	2	2
	Fagioli borlotti secchi	15	20	20
	aromi	2	3	3
	sale	q.b	q.b	q.b
PASTA AI BROCCOLI		INF	PRIM	ADULTI
	Pasta di semola	40	50	80
	Broccolo	45	55	60
	Cipolla	2	2	2
	olio extravergine di oliva	3	5	5
	parmigiano	5	5	5
	sale	q.b	q.b	q.b
PASTA/FARRO AL PESTO		INF	PRIM	ADULTI
	Pasta di semola	40	50	80
	salsa al pesto	15	20	25
	parmigiano	3	5	5

PASTA AL POMODORO/INTEGRALE		INF	PRIM	ADULTI
	Pasta di semola/ integrale	40	50	80
	pomodori pelato	40	50	55
	Carote	10	15	20
	olio extravergine di oliva	2	3	3
	sale	q.b	q.b	q.b
	parmigiano	2	3	4
PASTA ALLE ZUCCHINE		INF	PRIM	ADULTI
	Pasta di semola	40	50	80
	Zucchine	20	30	35
	Cipolla	2	4	4
	Odori	8	11	11
	olio extravergine di oliva	3	4	4
	sale	q.b	q.b	q.b
	parmigiano	3	5	5
PASTA ALL'OLIO		INF	PRIM	ADULTI
	Pasta di semola	40	50	80
	olio extravergine di oliva	3	5	5
	sale	q.b	q.b	q.b
	parmigiano	3	5	5
PASTA AL RAGU' DI MANZO		INF	PRIM	ADULTI
	Pasta di semola	40	50	80
	sale	q.b	q.b	q.b
	Salsa al ragù	20	30	35
POLENTA E RAGU' DI MANZO		INF	PRIM	ADULTI
	Farina mais	20	30	40
	sale	q.b	q.b	q.b
	Salsa al ragù	20	25	30
RAVIOLI RICOTTA E SPINACI		INF	PRIM	ADULTI
	Ravioli	60	80	80
	latte	8	10	10
	burro	2	3	3
	Salvia	2	2	2
	parmigiano	3	5	5
	sale	q.b	q.b	q.b
RIBOLLITA		INF	PRIM	ADULTI
	Cavolo verza	10	20	20
	Fagioli borlotti secchi	15	20	20
	Patate	30	40	40
	pomodori pelato	15	20	20
	Pane 0	20	30	40
	Cavolo nero/bietola	20	30	30
	Porri	10	20	20
	olio extravergine di oliva	5	6	6
	sale	q.b	q.b	q.b
	ODORI	40	60	60
	parmigiano	4	5	5
RISO AL POMODORO		INF	PRIM	ADULTI

	Riso	40	50	80
	pomodori pelato	50	60	65
	Carote	3	3	3
	olio extravergine di oliva	2	3	3
	Brodo vegetale ml	120	120	120
	parmigiano	4	5	5
RISO ALLA PARMIGIANA		INF	PRIM	ADULTI
	Riso	40	50	80
	parmigiano	5	5	6
	Brodo di carne ml	120	140	140
	burro	3	5	5
	sale	q.b	q.b	q.b
RISOTTO CON GLI ASPARAGI		INF	PRIM	ADULTI
	Riso	40	60	80
	parmigiano	3	5	5
	Asparagi	15	20	25
	BRODO VEGETALE ml	120	140	140
	olio extravergine di oliva	2	2	2
	cipolla	2	2	2
	sale	q.b	q.b	q.b
RISO COLORATO		INF	PRIM	ADULTI
	Riso	40	60	80
	pomodori pelato	45	55	60
	Piselli surgelati	40	50	50
	odori	2	2	3
	parmigiano	5	8	8
	olio extravergine di oliva	3	4	4
	sale	q.b	q.b	q.b
RISO ALLA MILANESE		INF	PRIM	ADULTI
	Riso	40	60	60
	burro	2	2	2
	Brodo vegetale	120	140	140
	Cipolla	1	1	1
	Zafferano	0.005	0.005	0.005
	olio extravergine di oliva	2	2	2
	sale	q.b	q.b	q.b
SALSA AL RAGU' MARE		INF	PRIM	ADULTI
	odori	40	40	40
	olio extravergine di oliva	5	5	5
	pomodori pelato	80	80	80
	merluzzo	20	25	30
	seppie	15	20	20
SALSA AL RAGU'		INF	PRIM	ADULTI
	odori	40	40	40
	olio extravergine di oliva	5	5	5
	pomodori pelato	80	80	80
	bovino adulto	15	20	25
TORDELLI PIETRASANTINI FRESCHI		INF	PRIM	ADULTI

	Tordelli pietrasant. art. fresch	40	60	80
	Salsa al ragù	10	15	20
	parmigiano	3	6	6
	sale	q.b	q.b	q.b
TORTELLINI IN BRODO DI CARNE		INF	PRIM	ADULTI
	Tortellini secchi	50	55	55
	Brodo di carne ml	120	150	150
	sale	q.b	q.b	q.b
TORTELLINI IN BRODO VEGETALE		INF	PRIM	ADULTI
	Tortellini secchi	50	55	55
	Brodo vegetale ml	120	150	150
	sale	q.b	q.b	q.b
ZUPPA D'ORZO		INF	PRIM	ADULTI
	Orzo perlato	30	40	40
	pomodori pelato	3	3	3
	Patate	25	35	35
	minestrone gelo	60	70	70
	olio extravergine di oliva	2	3	3
	Fagioli borlotti secchi	20	30	35
	sale	q.b	q.b	q.b

SECONDI PIATTI

ARISTA AL FORNO		INF	PRIM	ADULTI
	filone di suino	45	55	80
	aromi	2	2	4
	olio extravergine di oliva	4	5	5
	sale	q.b	q.b	q.b
ARROSTO DI MANZO (VITELLONE)		INF	PRIM	ADULTI
	Carne di bovino	45	55	80
	aromi	2	2	4
	olio extravergine di oliva	4	5	5
	sale	q.b	q.b	q.b
BOCCONCINI DI GRANA		INF	PRIM	ADULTI
	parmigiano	20	30	50
BOCCONCINI DI POLLO ALLA MILANESE		INF	PRIM	ADULTI
	pollo	80	100	100
	Pangrattato	5	7	7
	uovo pastorizzato	5	10	15
	olio extravergine di oliva	2	2	2
	limone	q.b	q.b	q.b
	sale	q.b	q.b	q.b
BOCCONCINI DI POLLO AL LIMONE /BIANCO		INF	PRIM	ADULTI
	pollo	80	100	100
	Cipolla	2	3	3
	odori	2	2	2
	olio extravergine di oliva	4	5	5

	limone	q.b	q.b	q.b
	sale	q.b	q.b	q.b
BOCCONCINI DI TACCHINO ALLA SALVIA/AROMI		INF	PRIM	ADULTI
	tacchino fesa	80	100	100
	aromi	2	3	3
	odori	2	2	2
	salvia	2	3	3
	olio extravergine di oliva	4	5	5
	sale	q.b	q.b	q.b
CECI/FAGIOLI ALL'OLIO		INF	PRIM	ADULTI
	Ceci/Fagioli in scatola scolati	100	120	120
	olio extravergine di oliva	2	2	2
	sale	q.b	q.b	q.b
COSCI DI POLLO		INF	PRIM	ADULTI
	Pollo coscia	70	90	120
	aromi	2	2	3
	olio extravergine di oliva	4	5	5
	sale	q.b	q.b	q.b
CROCCHETTA /TORTINO DI VERDURA		INF	PRIM	ADULTI
	uovo pastorizzato	10	12	12
	parmigiano	5	7	7
	Patate	90	110	130
	Pangrattato	10	15	20
	olio extravergine di oliva	2	2	2
	Fagiolini	40	45	50
CROCCHETTE DI FORMAGGIO		INF	PRIM	ADULTI
	parmigiano	10	12	12
	uovo pastorizzato	15	15	20
	Patate	90	110	120
	mozzarella	20	25	25
	sale	q.b	q.b	q.b
FILETTO DI PLATESSA AL LIMONE/ MUGNAIA		INF	PRIM	ADULTI
	Limone succo	2	2	2
	Platessa surgelata	100	130	130
	Farina 00	5	8	8
	olio extravergine di oliva	4	6	6
	sale	q.b	q.b	q.b
FILETTO DI PLATESSA GRATINATO		INF	PRIM	ADULTI
	Platessa surgelata	100	130	130
	Pangrattato	5	7	7
	olio extravergine di oliva	4	5	5
	uovo pastorizzato	5	10	10
	sale	q.b	q.b	q.b
SCAGLIE DI PARMIGIANO/ FORMAGGIO PARMIGIANO		INF	PRIM	ADULTI
	parmigiano	20	30	50

FORMAGGIO TIPO EMMENTHAL		INF	PRIM	ADULTI
	emmenthal	20	30	50
FORMAGGIO STRACCHINO		INF	PRIM	ADULTI
	stracchino	40	50	60
FORMAGGIO TIPO FONTINA		INF	PRIM	ADULTI
	fontina	20	30	50
FRITTATA DI FORMAGGIO		INF	PRIM	ADULTI
	uovo pastorizzato	55	60	60
	parmigiano	6	7	7
	latte	35	40	40
	olio extravergine di oliva	3	3	3
	sale	q.b	q.b	q.b
FRITTATA DI SPINACI		INF	PRIM	ADULTI
	uovo pastorizzato	55	65	65
	parmigiano	4	5	5
	spinaci	25	30	30
	latte	35	40	40
	olio extravergine di oliva	3	3	3
	sale	q.b	q.b	q.b
FRITTATA CON ZUCCHINE/PORRI		INF	PRIM	ADULTI
	uovo pastorizzato	55	60	60
	zucchine/porri	30	35	35
	latte	20	30	30
	parmigiano	4	5	5
	olio extravergine di oliva	3	5	5
	sale	q.b	q.b	q.b
HAMBURGHIER DI MANZO/POLPETTONE		INF	PRIM	ADULTI
	carne di bovino	35	40	50
	uovo pastorizzato	6	6	6
	pane	30	30	35
	parmigiano	3	3	4
	olio extravergine di oliva	2	3	3
	sale	q.b	q.b	q.b
HAMBURGHIER DI MANZO/POLPETTONE AL POMODORO		INF	PRIM	ADULTI
	carne di bovino	35	40	45
	uovo pastorizzato	8	10	10
	pomodori pelato	40	40	40
	pane	15	30	35
	parmigiano	3	5	5
	olio extravergine di oliva	5	7	7
	sale	q.b	q.b	q.b
MOZZARELLA		INF	PRIM	ADULTI
	mozzarella	50	60	65
PESCE ARROSTO/PIATTO /LIVORNESE		INF	PRIM	ADULTI
	merluzzo	100	130	130

	olio extravergine di oliva	5	7	7
	sale	q.b	q.b	q.b
POLLO AL FORNO/ARROSTO		INF	PRIM	ADULTI
	Pollo coscia	120	160	180
	aromi	2	2	3
	sale	q.b	q.b	q.b
POLPETTE DI CECI/LEGUMI		INF	PRIM	ADULTI
	uovo pastorizzato	10	15	15
	parmigiano	3	4	4
	Patate	35	45	50
	Pangrattato	3	4	4
	olio extravergine di oliva	2	2	2
	Ceci/ legumi secchi	20	30	35
PROSCIUTTO COTTO		INF	PRIM	ADULTI
PROSCIUTTO COTTO	prosciutto cotto	40	45	60
RICOTTA	RICOTTA	INF	PRIM	ADULTI
	ricotta	80	100	120
SFORMATO DI PESCE		INF	PRIM	ADULTI
	merluzzo	40	50	70
	patate	60	75	90
	Pangrattato	2,5	2,5	2,5
	uovo pastorizzato	5	7	7
	olio extravergine di oliva	2	2	2
	sale	q.b	q.b	q.b
STRACCETTI DI TACCHINO ALLA SALVIA/AROMI		INF	PRIM	ADULTI
	tacchino fesa	80	100	100
	aromi	2	3	3
	odori	2	2	2
	salvia	2	3	3
	olio extravergine di oliva	2	2	2
	sale	q.b	q.b	q.b
TACCHINO AL FORNO/ARROSTO DI TACCHINO		INF	PRIM	ADULTI
	tacchino fesa	45	55	80
	olio extravergine di oliva	5	6	6
	sale	q.b	q.b	q.b
	odori	2	2	3
TONNO ALL'OLIO		INF	PRIM	ADULTI
	tonno	60	70	80
TORTINO DI PATATE		INF	PRIM	ADULTI
	uovo pastorizzato	5	7	8
	parmigiano	6	10	10
	Patate	80	90	100
	prosciutto cotto	10	15	18
	olio extravergine di oliva	2	2	2
	mozzarella	10	15	15

CONTORNI

BIETA IN PADELLA		INF	PRIM	ADULTI
	bietola	80	100	100
	aglio	1	2	2
	olio extravergine di oliva	5	6	6
	sale	q.b	q.b	q.b
CAROTE GRATINATE		INF	PRIM	ADULTI
	carote	80	100	100
	olio extravergine di oliva	5	6	6
	Pangrattato	2	3	3
	aromi	2	2	2
	sale	q.b	q.b	q.b
CAROTE BRASATE		INF	PRIM	ADULTI
	carote	80	100	100
	olio extravergine di oliva	2	3	4
CAVOLFIORE AL VAPORE/SALTATO		INF	PRIM	ADULTI
	Cavolfiore	80	100	120
	olio extravergine di oliva	5	6	6
	sale	q.b	q.b	q.b
CECI/FAGIOLI ALL'OLIO		INF	PRIM	ADULTI
	Ceci/Fagioli in scatola scolati	80	90	100
	olio extravergine di oliva	3	3	3
	sale	q.b	q.b	q.b
CROCCHETTE VERDURE /TORTINO DI VERDURE		INF	PRIM	ADULTI
	uovo pastorizzato	10	12	12
	parmigiano	3	5	5
	Patate	35	40	45
	Pangrattato	8	10	12
	olio extravergine di oliva	5	6	6
	Fagiolini	20	25	30
FAGIOLINI ALL'OLIO		INF	PRIM	ADULTI
	fagiolini	100	120	140
	olio extravergine di oliva	5	6	6
	sale	q.b	q.b	q.b
FINOCCHI E CAROTE JULIENNE		INF	PRIM	ADULTI
	Finocchi	50	70	80
	Carote	50	70	80
	olio extravergine di oliva	5	6	6
	sale	q.b	q.b	q.b
INSALATA		INF	PRIM	ADULTI
	insalata	50	60	60
	olio extravergine di oliva	5	7	7
	sale	q.b	q.b	q.b
INSALATA E POMODORI		INF	PRIM	ADULTI
	Pomodori insalatari	40	50	60
	olio extravergine di oliva	5	6	6
	insalata	25	30	30

INSALATA MISTA/COLORATA	INF	PRIM	ADULTI
insalata verde /rossa	20	25	25
carote	10	15	20
finocchi	10	15	20
olio extravergine di oliva	5	6	6
Cavolo verza	10	15	15
sale	q.b	q.b	q.b
PATATE ARROSTO	INF	PRIM	ADULTI
patate	80	90	110
olio extravergine di oliva	3	5	5
aromi	2	2	2
sale	q.b	q.b	q.b
PATATE LESSE	INF	PRIM	ADULTI
patate	80	90	110
olio extravergine di oliva	3	5	5
sale	q.b	q.b	q.b
PISELLI IN BRASIERA	INF	PRIM	ADULTI
Piselli	60	80	100
Cipolla	2	3	3
olio extravergine di oliva	2	3	3
sale	q.b	q.b	q.b
POMODORI	INF	PRIM	ADULTI
pomodoro fresco	120	150	150
olio extravergine di oliva	5	7	7
sale	q.b	q.b	q.b
POMODORI E CAROTE JULIENNE	INF	PRIM	ADULTI
Pomodori insalatari	50	70	80
Carote	50	70	80
olio extravergine di oliva	5	6	6
sale	q.b	q.b	q.b
PURE' DI PATATE	INF	PRIM	ADULTI
patate	80	90	100
burro	3	5	6
latte	10	15	20
sale	q.b	q.b	q.b
SPINACI IN PADELLA/SALTATI	INF	PRIM	ADULTI
spinaci	80	100	100
aglio	1	2	2
olio extravergine di oliva	5	6	6
sale	q.b	q.b	q.b
SPINACI/BIETA	INF	PRIM	ADULTI
spinaci	90	120	120
olio extravergine di oliva	5	6	6
VERDURE DI STAGIONE AL VAPORE/GRATINATE	INF	PRIM	ADULTI
Carote	30	40	40
Zucchine	30	40	40
Fagiolini	30	40	40

	olio extravergine di oliva	5	6	6
	sale	q.b	q.b	q.b
VERDURE COTTE MISTE AL FORNO		INF	PRIM	ADULTI
	Patate	30	40	40
	Fagiolini	30	40	40
	Carote	30	40	40
	olio extravergine di oliva	2	2	2
	sale	q.b	q.b	q.b
ZUCCHINE E FAGIOLINI LESSI/VAPORE/OLIO		INF	PRIM	ADULTI
	Zucchine	50	60	75
	Fagiolini	50	60	75
	olio extravergine di oliva	5	6	6
	sale	q.b	q.b	q.b

DOLCE E FRUTTA

FRUTTA DI STAGIONE		INF	PRIM	ADULTI
	frutta di stagione	100	150	150
GELATO		INF	PRIM	ADULTI
	Gelato fior di latte	50	50	50
PANE		INF	PRIM	ADULTI
	pane	40	50	50
YOGURT		INF	PRIM	ADULTI
	yogurt	125	125	125
TORTA/CROSTATA DI MELE		INF	PRIM	ADULTI
	crostata di mele	50	50	50