

**PRIMI PIATTI*****PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO***

– per piatti asciutti con sughi vari	90 g
– per minestrone e per minestre in brodo	40 g

***PASTA ALL'UOVO***

– tagliatelle, fettuccine alla bolognese, alla marchigiana, alla napoletana, al burro e panne, ...	80 g
– lasagne, cannelloni all'italiana, alla partenopea, ...	90 g
– ravioli, tortellini alla bolognese, alla romana, di magro, ...	200 g
– per minestre in brodo (tortellini, ravioli, ...)	80 g

***RISO***

– al pomodoro, al burro, alla milanese, alla parmigiana, con tonno, con piselli, ...	80 g
– pilaf, al salto, con acciughe, ...	80 g
– per minestrone con patate, verdure, legumi	40 g
– per minestre in brodo	40 g

***GNOCCHI***

– alla piemontese, alla bolognese, alla romana, gratinati, ...	200 g
--	-------

***PIZZA***

– margherita, alla napoletana, capricciosa, ...	250 g
---	-------

***BRODI RISTRETTI (porzione pronta al consumo)***

– a base di carne di pollo, manzo, estratti di carne o vegetali	200 g
---	-------

***MINISTRONI, PASSATI, ZUPPEE CREME (porzione pronta al consumo)***

– mix di verdure e tuberi, verdure, tuberi e legumi, solo legumi	200 g
--	-------

**SECONDI PIATTI*****POLLO (in osso)***

- al forno, lessato, in umido, in gelatina, alla milanese, ... 250 g

***TACCHINO (in osso)***

- arrosto, lessato, ripieno, in umido, ... 250 g

***FESA/PETTO DI POLLO O DI TACCHINO***

- al forno, arrosto, alla milanese, ... 120 g

***CONIGLIO (in osso)***

- arrosto, fritto e dorato, alla cacciatora, in umido, ... 250 g

***AGNELLO (in osso)***

- arrosto, ai ferri, ... 250 g

***POSTERIORE DI BOVINO ADULTO***

- per bistecche, scaloppine, fettine, roast-beef, tonnati, carne trita, ... 120 g

***ANTERIORE DI BOVINO ADULTO***

- per spezzatini, brasati, bollito, lessi, hamburger, ... 150 g

***ANTERIORE DI VITELLO***

- arrosto, brasato, piccata, "tonnata", ... 150 g
- arrosto farcito, rollata (escluso il ripieno) 100 g

***COSCIA O SPALLA DI MAIALE***

- per arrosti, "porchetta alla romana", ... 150 g

***LONZA O FILONE DI MAIALE***

- per scaloppe ai ferri, al vino bianco, al pomodoro, alla milanese, involtini, ... 120 g

***BRACIOLE O CARRE' SEZIONATO DI MAIALE***

- ai ferri, alla milanese, alla pizzaiola, al burro e salvia, ... 120 g

***SALAMELLE, SALSICCE DI MAIALE E WURSTEL***

- ai ferri, in padella 120 g

## Tabella delle grammature degli ingredienti principali

**UOVA**

– sode, al tegame, strapazzate, affogate, al piatto, ...	n° 2
– per omelettes, frittate con pancetta, prosciutto, formaggi, verdure, al pangrattato, ...	n° 2

**AFFETTATI MISTI**

– Coppa Piacentina DOP	80 g
– Bresaola della Valtellina IGP	80 g
– Mortadella	100 g
– Pancetta	100 g
– Prosciutto cotto	100 g
– Prosciutto di Parma DOP	80 g
– Salame Brianza DOP	80 g
– Speck	100 g

**FORMAGGI VARI**

– Asiago DOP	80 g
– Brie	100 g
– Caciotta	100 g
– Caprino	100 g
– Crescenza	100 g
– Emmenthaler	100 g
– Fontina DOP	80 g
– Gorgonzola DOP	80 g
– Italico	100 g
– Mozzarella e mozzarella di bufala	120 g
– Parmigiano Reggiano DOP/Grana Padano DOP	80 g
– Provola	100 g
– Ricotta	120 g
– Scamorza affumicata	100 g
– Taleggio	100 g

**CONTORNI VARI****PATATE**

– arrosto, lesse in insalata, purea	200 g
– fritte	100 g

**VERDURE**

– al burro, al forno, lessate, ...	200 g
– crude in insalata con olio, aceto o limone, ...	120 g

**LEGUMI**

– lessati, al burro, in insalata, ...	150 g
---------------------------------------	-------

**SOTTACETI**

– cipolline, cetrioli, peperoni, giardiniera, ...	100 g
---	-------

**POLENTA**

– preparata secondo le pietanze	200 g.
---------------------------------	--------

**FRUTTA**

– mele	180/200g
– pere	180/200g
– arance	180/200g
– mandarini	180/200g
– pesche	180/200g
– uva	180/200g

**PANE**

– pane di frumento, formato piccolo	100 g (n° 2)
– grissini (confezione da gr. 13)	n° 2
– cracker (confezione da gr. 15)	n° 2

**YOGURT**

– confezione e porzione come da mercato	125 g
---	-------