

Deliberazione n. 7/2005/P

REPUBBLICA ITALIANA

La

Corte dei conti

in

Sezione regionale di controllo per le Marche

nell'adunanza del 3 giugno 2005

\* \* \*

Visto il decreto n. 89 in data 8 marzo 2005 del Provveditorato Regionale Marche – Amministrazione Penitenziaria – approvativo del contratto stipulato in data 28 febbraio 2005 rep. n. 2 avente ad oggetto l'appalto di forniture alimentari alle Case Circondariali e Mandamentali delle Province di Ancona, Ascoli Piceno e Fermo, Macerata per il periodo dall'1.4.2005 al 31.12.2007 (Lotto n. 1);

Visto il decreto n. 88 in data 8 marzo 2005 del Provveditorato Regionale Marche – Amministrazione Penitenziaria – approvativo del contratto stipulato in data 1 marzo 2005 rep. n. 3 avente ad oggetto l'appalto delle forniture alimentari delle Case Circondariali e Mandamentali della Provincia di Pesaro Urbino, per il periodo dall'1.4.2005 al 31.12.2007 (Lotto n. 2);

Visto il rilievo istruttorio n. 6-7/GG in data 31 marzo 2005 della Sezione regionale di controllo per le Marche, nonché la risposta dell'Amministrazione pervenuta all'anzidetta Sezione in data 22 aprile 2005;

Vista la relazione in data 11 maggio 2005 (prot. n. 690/Sez.F1) del Magistrato istruttore;

Vista l'ordinanza del Presidente della Sezione regionale di controllo n. 3/2005 in data 16 maggio 2005, con la quale è stato convocato il Collegio per l'esame e la summenzionata pronuncia;

Vista la nota della Segreteria della Sezione regionale di controllo n. 710/Sez. F1 del 18 maggio 2005 con la quale la predetta ordinanza è stata comunicata alla Presidenza del Consiglio dei Ministri – Segretariato Generale, al Ministero della Giustizia – Gabinetto e Dipartimento dell'Amministrazione penitenziaria - Provveditorato regionale Marche, al Ministero dell'Economia e delle Finanze - Gabinetto e Dipartimento della Ragioneria generale dello Stato;

Udito nell'adunanza odierna il Magistrato istruttore Referendario Rosa Francaviglia;

Uditi in rappresentanza delle Amministrazioni convocate il Dirigente Generale dott. Raffaele Iannace, Provveditore Regionale per le Marche dell'Amministrazione Penitenziaria, il dott. Angelo Simoniello, Direttore dell'Ufficio della Contabilità presso il Provveditorato Regionale per le Marche dell'Amministrazione Penitenziaria e la dott.ssa Bianca Maria Ambrosini per la Ragioneria Generale dello Stato.

Visto l'art. 24 Testo Unico delle leggi sulla Corte dei conti, approvato con R.D. 12 luglio 1934, n. 1214;

Vista la legge 21 marzo 1953, n. 161, contenente modificazioni al predetto testo unico;

Visto l'art. 3 della legge 14 gennaio 1994, n. 20, recante disposizioni in materia di giurisdizione e controllo della Corte dei conti;

Visto il regolamento per l'organizzazione delle funzioni di controllo della Corte dei conti, approvato con deliberazione delle Sezioni Riunite n. 14/DEL/2000 del 16 giugno 2000 e successive modificazioni;

Ritenuto in

#### F A T T O

Con decreto n. 89 in data 8 marzo 2005 il Provveditorato Regionale dell'Amministrazione Penitenziaria ha approvato il contratto stipulato in data 28 febbraio 2005 rep. n. 2 con la Soc. SIRIO s.n.c. di Silvano Giuseppe e C., nonché la Soc. SAEP S.P.A. nella loro qualità – rispettivamente – di “obbligato principale” e di “supplente”. Detto contratto ha per oggetto l'appalto delle forniture alimentari delle Case Circondariali e Mandamentali della Provincia di Ancona, della Provincia di Ascoli Piceno e Fermo e della Provincia di Macerata, per il periodo dall'1.4.2005 al 31.12.2007, in conformità al capitolato d'onere n. 357405 del 6.12.2004 ed assoggettato alle altre condizioni come indicate in sede negoziale e dietro la corresponsione di una diaria giornaliera **di importo pari ad Euro 3,0383 più I.V.A. al 10% (Lotto n. 1 )**.

Con decreto n. 88 in data 8 marzo 2005 il Provveditorato Regionale dell'Amministrazione Penitenziaria ha approvato il contratto stipulato in data 1 marzo 2005 rep. n. 3 con la Soc. MARR S.P.A., nonché la Soc. Rag. Pietro GUARNIERI figli s.n.c. nella loro qualità – rispettivamente - di “obbligato principale” e di “supplente”. Detto contratto ha per oggetto l'appalto delle forniture alimentari alle Case Circondariali e Mandamentali

della Provincia di Pesaro Urbino, per il periodo dall'1.4.2005 al 31.12.2007, in conformità del capitolato d'oneri n. 357405 del 6.12.2004 ed assoggettato alle altre condizioni come indicate in sede negoziale e dietro la corresponsione di una diaria giornaliera di importo **pari ad Euro 2,9496 più I.V.A. al 10% (Lotto n. 2)**.

Tali decreti sono stati restituiti non registrati al Provveditorato Regionale dell'Amministrazione Penitenziaria. Nel relativo foglio di rilievo n. 6-7 in data 31 marzo 2005, si formulavano le seguenti osservazioni: "Dalla disamina degli atti di gara si evince che, per ambedue i lotti, l'aggiudicazione è avvenuta mediante licitazione privata, in deroga alla disciplina comunitaria di cui all' art. 4, comma 1, lett. c) del D. Leg.vo n. 358/1992, come sostituito dall'art. 3 del D.Leg.vo n. 402/1998 in materia di pubbliche forniture in attuazione delle direttive comunitarie nn. 77/62, 80/767, 88/295, 93/36/CEE e 97/52/CEE. A mente del succitato art. 4 sono escluse dall'applicazione delle disposizioni comunitarie le forniture "dichiarate segrete o la cui esecuzione richiede misure speciali di sicurezza conformemente alle disposizioni legislative, regolamentari o amministrative vigenti o quando lo esiga la protezione degli interessi essenziali della sicurezza dello Stato". Ne deriva, quindi, che l'ammissibilità della procedura derogatoria è condizionata alla effettiva idoneità della stessa a realizzare in concreto le misure di sicurezza; venendo meno la giustificazione della deroga ove la divisata procedura non sia idonea a realizzarle (Del. C.d.C. Sez. Controllo I n. 37/2000 e Del. C.d.C. Sez. Controllo per la Calabria n. 6/2004 ).

Per quanto in premessa si chiedeva di voler fornire formale

giustificazione supportata da adeguata documentazione comprovante la sussistenza delle speciali misure di sicurezza poste in essere in concreto a sostegno della applicabilità della sopraevidenziata deroga alla vigente disciplina comunitaria. Al riguardo, si osservava che, dall'esame degli atti allegati (bando di gara pubblicato in G.U. della Repubblica Italiana - Parte Seconda - n. 249 del 22.10.2004), pareva emergere che le prescrizioni richieste a fini di sicurezza si erano limitate ad una dichiarazione con la quale il concorrente affermava di essere a conoscenza che l'esecuzione dell'appalto è soggetta a particolari misure di sicurezza disposte dall'Amministrazione (punto 9 del bando, 2° cpv), nonché a dichiarazioni rilasciate da Enti pubblici e/o pubbliche amministrazioni, presso cui era stata espletata la fornitura di prodotti alimentari nel triennio 2001-2002-2003, attestanti che il servizio non aveva dato adito a rilievi di sorta anche in relazione alla sicurezza della struttura pubblica e che la fornitura aveva avuto luogo regolarmente con riferimento alle risorse umane e strumentali (punto 9 del bando, lett. c). Non risultava acclarato, quindi, in cosa si erano tradotte le speciali misure di sicurezza richieste per l'esecuzione degli appalti e solo astrattamente ritenute sussistenti. Altresì, nella direttiva del Dipartimento dell'Amministrazione Penitenziaria – Direzione generale delle risorse materiali, dei beni e dei servizi - PU-GDAP-5000-12/10/2004-0366420-2004, con la quale si invitano i Provveditorati regionali a procedere all'esperimento di gara con la forma della licitazione privata, con procedura ristretta accelerata, in deroga alla normativa comunitaria di cui all'art. 4, comma 1, lett. c) succitato, si fa riferimento

ad un allegato "decreto di sicurezza" (n. 2 degli allegati) che non risultava, peraltro, prodotto unitamente alla documentazione giustificativa dei decreti di cui in epigrafe. Allo stato degli atti, pertanto, la procedura derogatoria posta in essere dalla Amministrazione non si appalesava legittima, non risultando idonee e dimostrate le misure adottate atte ad assicurare la ricorrenza del requisito della sicurezza nella fase di esecuzione dell'appalto di fornitura di cui in narrativa.

Con risposta prot. n. 1155 in data 6 aprile 2005 pervenuta a questo Ufficio il 22 aprile 2005, il Provveditore regionale dell'Amministrazione Penitenziaria per le Marche dava riscontro al citato foglio di rilievo rappresentando che "le condizioni di deroga alla normativa comunitaria, contemplate nell'art. 3 del D.Leg.vo n. 402/98, sono esposte nel decreto del Ministro della Giustizia, identificato con n. 0271984-2004 del 21/7/2004 che, per mera svista, questo Ufficio non ha inserito nella documentazione precedentemente trasmessa. Ulteriore documentazione comprovante la sussistenza di speciali misure di sicurezza, da adottare presso gli Istituti Penitenziari sede delle forniture in argomento si identifica nell'allegato denominato "Allegato al contratto di appalto per il servizio forniture alimentari ai detenuti dall' 1/4/2005 al 31/12/2007 – principali misure di sicurezza –", parte integrante dei rispettivi contratti, dove vengono dettagliatamente descritte le misure da adottare. Per quanto sopra esposto, si trasmettono: a) il decreto del Ministro della Giustizia di cui al primo capoverso ad integrazione della documentazione precedente; b) copia del documento di cui al secondo capoverso,

rintracciabile in ciascuno dei contratti stipulati e posizionato esattamente fra le tabelle applicative ed il capitolato d'oneri.”

Non condividendo le argomentazioni poste a sostegno del provvedimento e rilevando che nel caso di specie permanevano i profili di illegittimità dei decreti di approvazione dei contratti di fornitura in esame, il Magistrato istruttore ha trasmesso gli atti per il deferimento alla Sezione del Controllo. Con nota pervenuta in data 27 maggio 2005 l'Amministrazione ha ribadito la legittimità del proprio operato ritenendo di aver rispettato le disposizioni in merito all'affidamento del servizio di forniture alimentari ai detenuti e chiedeva l'ammissione al visto dei provvedimenti di cui in epigrafe.

#### DIRITTO

Il caso che la Sezione è chiamata a discutere presuppone l'esame della normativa attualmente in vigore in materia di appalti di fornitura e relative procedure derogatorie.

Dalle giustificazioni addotte dall'Amministrazione anche in sede di Adunanza e dalla relativa documentazione trasmessa alla Sezione non è dato evincere alcun elemento tale da superare la questione di legittimità dei decreti di approvazione dei contratti di fornitura in esame considerato che:

- 1) Non si appalesa legittima l'applicazione agli appalti di fornitura della procedura derogatoria prevista dall'art. 4, comma 1, lett. c) del D.Lgs. n. 358/1992, come sostituito dall'art. 3 del D.Lgs. n. 402/1998, quando, come nella specie, dal bando di gara non risulta in cosa consistano le speciali misure di sicurezza imposte al

fornitore. Sotto tale profilo, difatti, non è sufficiente il richiamo generico contenuto nel D.M. del 21.7.2004 alle esigenze di sicurezza nell'espletamento della prestazione contrattuale, decreto nel quale, secondo l'Amministrazione, risulterebbero esposte le condizioni di deroga alla normativa comunitaria. Tale D.M., temporalmente antecedente il bando, in motivazione, si limita ad affermare quanto segue: "..... considerato che il predetto servizio deve essere eseguito all'interno di Istituti Penitenziari e che per tale ragione è indispensabile adottare particolari misure di sicurezza; considerato che la gestione degli Istituti Penitenziari e, specialmente di quelli che si caratterizzano sia per il numero elevato dei ristretti sia per le particolari tipologie dei reclusi, deve essere regolata da una serie di norme cautelari che disciplinino i delicati momenti delle quotidiane attività intramurarie; ritenuta la necessità di adottare disposizioni a tutela della sicurezza sempre più scrupolose e costantemente monitorate ed aggiornate, richiedendo al personale addetto alle portinerie degli istituti una rigorosa sorveglianza e lo svolgimento di controlli su tutti coloro che accedono al fine di evitare la possibile introduzione di oggetti non consentiti dalle norme dell'Ordinamento Penitenziario e idonei a porre in essere episodi di inaudita gravità; considerata la necessità di assicurare una costante e mirata attività a salvaguardia della sicurezza negli ambienti penitenziari su cui, fatto non nuovo questo, si orientano le preoccupanti iniziative dell'eversione, del terrorismo interno e internazionale oltre che



della criminalità organizzata” e, per l’effetto, dispone che: “..... gli appalti delle forniture di cui in premessa, per quanto esposto, devono essere indetti mediante l’adozione di particolari misure di sicurezza ai sensi e per gli effetti del D.L.vo n. 402/98 art. 3, comma 1, lettera c), limitando l’ammissione alla gara di licitazione privata che verrà indetta alle sole ditte che nel triennio precedente abbiano regolarmente svolto rapporti analoghi con enti pubblici; che dispongano sul territorio nazionale di sede e di stabile organizzazione; che dichiarino di accettare l’inderogabile condizione di doversi assoggettare a tutte le misure di sicurezza precauzionali speciali e generali disposte dall’Amministrazione”.

Né, di converso, rilevano a fini di deroga alla gara comunitaria misure di sicurezza disposte dall’Amministrazione precedente ex post, ossia in sede di stipula del contratto con la ditta già risultata aggiudicataria. (cfr. Allegato al contratto di appalto per il servizio forniture alimentari ai detenuti dall’1/4/2005 al 31/12/2007 – principali misure di sicurezza).

- 2) In sede di gara pubblica, espletata, nella specie, mediante licitazione privata, la P.A. può stabilire prescrizioni e condizioni di partecipazione a carico delle ditte partecipanti, fermo restando il limite del rispetto del principio della “par condicio” dei concorrenti. Nella ipotesi in esame, tale principio non risulta, peraltro, osservato laddove si consideri che, nell’ambito già delimitato delle ditte aventi sede e stabile organizzazione in Italia, l’ammissione alla gara di licitazione privata per la fornitura in argomento è stata

ulteriormente circoscritta alle sole imprese che nel triennio precedente (anni 2001 – 2002 e 2003) hanno regolarmente svolto analoghi rapporti contrattuali con enti pubblici (cfr. punto 9, lett. c) del bando di gara e dispositivo del D.M. del 21 luglio 2004).

Ciò premesso, in sede di audizione, l'Amministrazione ha sostenuto che il decreto del Ministero della Giustizia (cosiddetto D.M. "di sicurezza") ha efficacia vincolante in punto deroga alla normativa comunitaria predeterminando le condizioni per indire le gare di appalto delle forniture. Il che sarebbe confermato dal fatto della predisposizione da parte del dicastero di un modello seriale, valido per l'intero territorio nazionale, relativamente al bando-tipo. Siffatta situazione, seppure garantisce una certa qual omogeneità ed uniformità comportamentale delle stazioni appaltanti in ordine al contenuto dei bandi di gara, dall'altro esplica indubbi effetti limitativi dell'autonomia dei Provveditorati Regionali dell'Amministrazione Penitenziaria ancorché si tratti di Uffici di livello dirigenziale generale. L'Amministrazione ha, altresì, confermato che l' "Allegato sulle misure di sicurezza" costituisce atto successivo alla procedura di gara ed alla aggiudicazione vertendosi in ipotesi di atto integrativo del contratto coevo alla stipula. L'assunto non appare condivisibile.

Il Collegio – difatti – osserva che detto allegato andava necessariamente inserito nel bando quale parte integrante ed inscindibile dello stesso essendo il bando stesso per definizione la "lex specialis" regolatrice e disciplinatrice dell'iter procedimentale

concorsuale. Di conseguenza, non si appalesa legittima la successiva allegazione in sede di stipula tenuto conto anche che la perfetta "par condicio" fra i concorrenti può essere assicurata solo allorquando siano preventivamente noti presupposti e requisiti di gara. Perciò, le prescrizioni di sicurezza non potevano non essere inserite nel bando come per l'altrettanto esse andavano contemplate e reiterate nelle lettere di invito considerando debitamente la singola specifica posizione di ciascuna Casa Circondariale. Si puntualizza che - proprio in ragione della conclamata esigenza di garantire l'osservanza di dette prescrizioni di sicurezza - non è ragionevole non considerare oltre alle misure minime di cui all'allegato succitato, anche quelle ulteriori inerenti alla specificità della singola Casa Circondariale. Nel caso in specie, poi, gli appalti di forniture alimentari concernono pressoché la quasi totalità di tutte le Case Circondariali e Mandamentali ubicate sull'intero territorio della Regione Marche e non si vede, ordunque, come possa ignorarsi la circostanza che un supercarcere quale quello di Ascoli Piceno, a mero titolo esemplificativo, abbia connotazioni tali da richiedere ed imporre l'adozione di accorgimenti atti ad assicurare la permanenza di livelli di sicurezza idonei, i quali inevitabilmente si aggiungono a quelli minimali previsti dall'allegato di cui sopra.

L'Amministrazione ha anche fatto riferimento al profilo del cosiddetto "Servizio di sopravvitto", il cui valore economico superiore alla fornitura avrebbe giustificato l'applicazione del D.Leg.vo n. 157/1995 di recepimento della normativa comunitaria sugli appalti di servizi,

dal cui ambito applicativo sarebbero restati esclusi i servizi di ristorazione.

Resta, peraltro, impregiudicata la questione per cui se la P.A. non procede ad affidamento diretto e non opta per la trattativa privata con tutte le conseguenti limitazioni che ciò comporta - preferendo avvalersi della procedura derogatoria - ha comunque l'obbligo di attenersi scrupolosamente a quanto indicato normativamente. La scelta operata vincola inderogabilmente l'amministrazione ad attenersi ai vincoli ed alle condizioni imposte "ex lege" non essendo consentito discostarsene a maggior ragione immotivatamente.

In quanto al requisito del fatturato, si rileva che esso rappresenta un ulteriore profilo di restrizione della concorrenza nei termini di fatturato globale e di fatturato specifico (punto 9 del bando lett. a) e b). Il requisito della capacità eco-finanziaria dei concorrenti è fissato dalla normativa di recepimento della disciplina comunitaria (art. 13 del D.Leg.vo n. 358/1992 sulle forniture), disciplina che, peraltro, risulta essere stata derogata, ancorché detto requisito possa pure assimilarsi ad elemento applicabile in via generale. All'uopo si rammenta che ciò che viola il principio della libera concorrenza sul mercato è la previsione di un limite di fatturato talmente elevato da cagionare uno squilibrio sproporzionato del sinallagma contrattuale.

Nella fattispecie in esame, il requisito del fatturato triennale di cui ai contratti di appalto a cui afferiscono i decreti approvativi, risulta essere stato aggiunto rispetto a quanto indicato nel decreto ministeriale sotteso.

Infine, per inciso, per quanto attiene la sequenza procedimentale atto presupposto-atti esecutivi (Decreto del Ministero della Giustizia – Decreti approvativi), occorre precisare che il primo, dalle verifiche effettuate presso il dicastero in assenza di riscontro in tal senso da parte del Provveditorato, non risulta neanche essere stato registrato dalla Corte dei conti. Ma ancorché esso fosse stato debitamente registrato, tale circostanza non avrebbe incidenza alcuna serbandosi l'illegittimità degli atti esecutivi, perché, argomentando "a contrario", se fosse vero il postulato per cui ogni atto presupposto – sinanche perfettamente legittimo e registrato dalla Corte - comporterebbe l'intangibilità dei successivi atti esecutivi in via derivata e di riflesso – allora nessun atto esecutivo andrebbe in tali frangenti ammesso al visto e conseguente registrazione.

P.Q.M.

La Sezione Regionale di Controllo per le Marche ricusa il visto e la conseguente registrazione ai decreti in epigrafe.

Così deliberato nell'adunanza del 3 giugno 2005.

Il Presidente

F.to Giovanni Bencivenga

L'estensore

F.to Rosa Francaviglia

Depositata in Segreteria il 21 giugno 2005  
p. Il Direttore della Segreteria  
(F.to Angela Pezzi)

Repertorio n.

**PROVVEDITORATO REGIONALE DELL'AMMINISTRAZIONE**

**PENITENZIARIA DI \_\_\_\_\_**

**CONTRATTO DI APPALTO**

**per le forniture alimentari \_\_\_\_\_**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ **lotto n.** \_\_\_\_\_

L'anno \_\_\_\_\_ il giorno \_\_\_\_\_ del mese di

\_\_\_\_\_, in \_\_\_\_\_, nella sede del

Provveditorato Regionale dell'Amministrazione Penitenziaria di

\_\_\_\_\_, avanti a me \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ nell'Amministrazione

Penitenziaria, designato Ufficiale Rogante, delegato al ricevimento

dei contratti nell'interesse del Dipartimento dell'Amministrazione

Penitenziaria, sono comparsi:

1) Il Dott. \_\_\_\_\_

nell'Amministrazione Penitenziaria, domiciliato agli effetti del

presente contratto in \_\_\_\_\_, nella sede del predetto

Provveditorato, il quale, interviene a questo atto quale funzionario

rappresentante dell'Amministrazione stessa, giusta attribuzione del

Dott. \_\_\_\_\_ Provveditore.

2) - Il Sig. \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ il \_\_/\_\_/\_\_\_\_, in qualità di \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ della Ditta \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_, con sede in \_\_\_\_\_ come  
risulta dal certificato della Camera di Commercio di \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ rilasciato in data \_\_/\_\_/\_\_\_\_, documento che rimane  
depositato presso l'Ufficio appaltante;

3) - Il Sig. \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ il \_\_/\_\_/\_\_\_\_, in qualità di \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ della Ditta \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_, con sede in \_\_\_\_\_

(supplente presentato dall'appaltatore ai sensi dell'art.3 del  
capitolato d'onere n.357405 del 06.10.04) come risulta dal certificato  
della Camera di Commercio di \_\_\_\_\_ rilasciato in  
data \_\_/\_\_/\_\_\_\_, documento che rimane depositato presso l'Ufficio  
appaltante;

Le parti d'accordo rinunciano all'assistenza dei testimoni. E  
premesso che nella Licitazione privata tenutasi presso questo  
Provveditorato Regionale il giorno \_\_/\_\_/\_\_\_\_ giusto bando di gara  
datato \_\_/\_\_/\_\_\_\_ e come da relativo verbale, la ditta  
\_\_\_\_\_ è rimasta aggiudicataria  
del lotto n. \_\_\_\_ per l'appalto delle forniture alimentari per detenuti  
agli Istituti Penitenziari \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

verso la diaria di aggiudicazione di € \_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ ) per giornata di presenza, in conformità alle condizioni del bando di gara anzi accennato e delle disposizioni date con ministeriale n. \_\_\_\_\_ del \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_\_\_ addivengono alla stipulazione del contratto e dichiarano il rispettivo codice e domicilio fiscale:

Provveditorato Regionale dell'Amministrazione Penitenziaria di \_\_\_\_\_ codice fiscale \_\_\_\_\_

Via \_\_\_\_\_, n. \_\_\_\_\_, C.A.P. \_\_\_\_\_

- Ditta \_\_\_\_\_

codice fiscale \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_,

n. \_\_\_\_\_, C.A.P. \_\_\_\_\_;

- Ditta \_\_\_\_\_

codice fiscale \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_, n.

\_\_\_\_\_, C.A.P. \_\_\_\_\_;

e convengono quanto segue:

### **Art. 1**

La Ditta \_\_\_\_\_ - assume

la gestione dei servizi di fornitura \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ dal 1° aprile 2005



al 31 dicembre 2007, con la possibilità di rinnovo per un ulteriore biennio.

#### **Art. 2**

L'appalto è disciplinato dal presente contratto e dal Capitolato d'oneri (all.1) approvato con decreto n.357405 datato 06.10.2004, che fa parte integrante del presente atto e di cui l'appaltatore ed il supplente si dichiarano pienamente edotti.

#### **Art. 3**

La Ditta \_\_\_\_\_  
quale supplente designato ai termini dell'art.3 del Capitolato, dichiara di sottoporsi a tutti gli obblighi contrattuali in sostituzione del titolare dell'appalto per il caso che dovesse verificarsi l'eventualità prevista dagli artt.3 e 4 dello stesso Capitolato.

#### **Art. 4**

La diaria giusta l'avvenuta aggiudicazione è stabilita per ogni giornata di presenza, in € \_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ ) con ribasso percentuale della base di gara pari allo \_\_, \_\_% .

#### **Art. 5**

Il corrispettivo stabilito al precedente art.4 è soggetto, in deroga all'art.6 del Capitolato d'appalto, a revisione annuale secondo le modalità precisate ai commi successivi.

Entro tre mesi dalla scadenza del primo anno e della successiva annualità, la parte interessata può inoltrare all'altro contraente istanza di variazione del prezzo, accompagnata dalla documentazione dimostrativa della variazione richiesta, costituita dalle pubblicazioni ISTAT dell'indice nazionale e generale dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati capitolo "alimentazione" edito dall'ISTAT.

La variazione del prezzo è riconosciuta annualmente al 31 dicembre di ogni anno nella intera percentuale di incremento o di decremento intervenuta dalla data di inizio decorrenza del presente contratto, e con esclusione dell'applicazione della franchigia del 10% ex art.1664 Codice Civile.

Ai sensi dell'art.44 comma 4, della Legge 724/94, la revisione del prezzo viene operata dai dirigenti responsabili della procedura contrattuale sulla base di una istruttoria cui, a richiesta, può partecipare il contraente ed all'esito della quale viene definito il nuovo prezzo, stipulando idoneo atto aggiuntivo.

#### **Art. 6**

L'appalto comprende, a carico dell'appaltatore, l'espletamento dei seguenti servizi:

1) fornitura di pasti crudi giornalieri completi, per tale intendendosi la fornitura quotidiana di alimenti crudi, da cucinare,

da parte di soggetti diversi dal fornitore, per colazione, pranzo e cena, per il vitto dei detenuti e degli internati ristretti negli istituti penitenziari in conformità alle qualità ed ai quantitativi settimanali prescritti nelle tabelle applicative dei menù (all. n.2 e 2.1);

2) fornitura degli stampati occorrenti al servizio del mantenimento in appalto, giusta previsione D.M.n.1908 del 16.5.20 Regolamento Generale Stabilimenti Carcerari, parte III;

3) gestione del servizio del sopravvitto con l'osservanza delle norme di cui agli artt.41, 42, 43 e 44 del Capitolato d'oneri succitato.

#### **Art. 7**

Sono a carico dell'appaltatore le mercedi e connessi contributi assicurativi e previdenziali, a favore di detenuti che dovessero esplicare attività lavorativa nell'interno del magazzino viveri e nell'interno del locale consegnato all'impresa per la gestione del sopravvitto.

L'impresa è tenuta ad osservare gli obblighi di legge circa il versamento dei contributi previdenziali ed assistenziali nonché assicurativi per il personale da essa dipendente. Nel caso di denuncia da parte degli Enti competenti, durante l'esecuzione del contratto e sino al momento dell'emissione del mandato di saldo, ove si dichiara che a carico della ditta siano state elevate contravvenzioni, l'Amministrazione ha la facoltà di sospendere il pagamento delle

forniture fino alla concorrenza del 20% dell'importo contrattuale, esclusa qualsiasi pretesa della ditta per pagamento di interessi od altro qualsiasi compenso. L'ammontare della somma trattenuta sarà corrisposto alla ditta solo in seguito ad autorizzazione dell'Ente competente.

#### **Art. 8**

Le prestazioni ed i servizi previsti dal presente contratto e dal Capitolato sono estesi ai detenuti militari o militarizzati a disposizione dell'Autorità Giudiziaria militare ed ai detenuti il cui mantenimento faccia carico ad altre Amministrazioni, quando si trovino negli istituti penitenziari anche come transitanti. Per essi la diaria sarà pagata dalla competente Amministrazione cui dovrà essere presentata la relativa contabilità.

#### **Art. 9**

Per i detenuti ammessi al beneficio della semilibertà, ai sensi dell'art.48 della Legge 26-7-75, n.354, e per quelli ammessi alla semidetenzione, ai sensi dell'art.55 della Legge 24.11.1981, n. 689, che effettuano nell'Istituto una parziale consumazione dei pasti, la Direzione ometterà di richiedere all'Impresa la fornitura dei quantitativi di generi componenti i pasti che non verranno consumati.

### **Art. 10**

A seconda che il detenuto consumi o meno la colazione, il pranzo o la cena, verrà all'impresa contabilizzata o non la corrispondente percentuale come appresso fissata:

colazione	10%
pranzo	40%
cena	50%

### **Art. 11**

La ditta \_\_\_\_\_ dichiara di accettare incondizionatamente le misure che saranno stabilite dall'Amministrazione a tutela della sicurezza degli Istituti presso i quali dovrà essere eseguita la fornitura sia in ordine alla verifica delle derrate alimentari e gli altri beni destinati al sopravvitto introdotti, sia in merito all'affidabilità dei soggetti dell'impresa incaricati di curare la somministrazione.

### **Art. 12**

L'importo presunto del contratto comprensivo di I.V.A al 10%, in corrispondenza di numero \_\_\_\_\_ giornate di presenza per l'anno 2005 (01.04.05 - 31.12.05) è di € \_\_\_\_\_; di numero \_\_\_\_\_ giornate di presenza per l'anno 2006 (01.01.06 - 31.12.06) è di € \_\_\_\_\_; di numero \_\_\_\_\_ giornate di presenza per l'anno 2007 (01.01.07 - 31.12.07) è di € \_\_\_\_\_; per complessivi € \_\_\_\_\_.

Il complessivo numero delle giornate di presenza che danno diritto alla percezione della diaria, ai termini dell'art.5 del Capitolato, è indicato in modo meramente presuntivo e pertanto qualsiasi aumento o diminuzione di esse, sia all'inizio sia nel corso della gestione, non potrà dar luogo a pretese di indennizzo o di risarcimento a favore dell'appaltatore.

### **Art. 13**

A garanzia dell'esatta osservanza ed assunzione degli obblighi assunti con la presente scrittura, l'appaltatore costituisce un deposito cauzionale di € \_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ )  
mediante \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_ del \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_\_  
rilasciata da \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ con  
sede in \_\_\_\_\_ - ed autenticata nella firma  
dal Dott. \_\_\_\_\_-, notaio  
in \_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ ), in data \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_\_\_.

### **Art.14**

Alla scadenza del contratto qualora non siasi addivenuto a nuova sistemazione del servizio, l'appaltatore è obbligato, a richiesta dell'Amministrazione, a continuare la gestione per non oltre tre mesi,

alle stesse condizioni del contratto scaduto, escluso ogni altro compenso.

**Art.15**

Il pagamento è disposto dal funzionario delegato delle Direzioni competenti, con ordinativi intestati al legale rappresentante della Ditta appaltatrice, e secondo le modalità indicate agli artt.53, 54, 55, 56, 57, 58, e 59 del Capitolato d'oneri di cui al precedente art.2.

**Art. 16**

L'appaltatore ed il supplente, per tutti gli effetti del presente contratto, eleggono il loro domicilio nella città di \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ (\_\_\_) presso la sede \_\_\_\_\_,  
C.A.P. \_\_\_\_\_.

**Art. 17**

Le spese inerenti alla stipulazione ed alla esecuzione del presente contratto, compresa la tassa di bollo e di registro, ed ogni altro eventuale onere fiscale, comunque dovuto in conseguenza del presente atto, sono a tutto carico della ditta appaltante, la quale presenta all'uopo una quietanza di versamento a favore del C.C.P. n. \_\_\_\_\_ intestato alla Tesoreria Provinciale dello Stato di \_\_\_\_\_ comprovante il versamento della somma di € \_\_\_\_\_;

Sono a carico dell'Amministrazione quelle di cui al DPR 26.10.72 n.633 concernenti l'I.V.A.

#### **Art. 18**

Qualora dovessero insorgere controversie esse saranno deferite all'Autorità Giudiziaria. A tal fine le parti dichiarano che foro competente è quello della sede del Provveditorato Regionale contraente.

Durante l'eventuale procedimento giudiziario l'esecuzione della fornitura non dovrà essere sospesa, salvo che non sia diversamente stabilito dall'Autorità Giudiziaria adita.

#### **Art. 19**

Il subappalto e la cessione, anche parziale, del contratto sono tassativamente vietati.

#### **Art. 20**

Il presente contratto, vincolativo per la Ditta appaltatrice e per la Ditta supplente fin dalla sua sottoscrizione, impegnerà l'Amministrazione penitenziaria solo dopo che sarà stato approvato e reso esecutivo a norma delle vigenti disposizioni di legge.

Ed il Funzionario rappresentante l'Amministrazione nella persona di \_\_\_\_\_ accetta il presente contratto in forma pubblica che previa lettura fattami ad alta ed intellegibile voce, viene da me Ufficiale Rogante sottoscritto con le parti contraenti.



Il presente contratto, redatto in due originali in carta semplice uno dei quali rimarrà depositato presso di me Ufficiale Rogante mentre l'altro sarà inviato all'Ufficio del Registro, consta di n. \_\_\_\_ pagine scritte oltre alle sottoscrizioni.

La corresponsione della tassa di bollo sarà effettuata al momento della registrazione del contratto (cir. Min. Finanze - Dir. Gen. delle Tasse e delle Imposte Indirette sugli Affari Prot. n. 88572 del 20.06.1941). Letto confermato e sottoscritto.

\_\_\_\_\_ (La Ditta appaltatrice)

\_\_\_\_\_ (La Ditta Supplente)

\_\_\_\_\_ (Il Rappresentante  
dell'Amministrazione)

\_\_\_\_\_ (L'Ufficiale Rogante)

**MENU' INVERNALE 1° SETTIMANA PRANZO - CENA**

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO	DOMENICA
<b>PRANZO</b>	<b>PRANZO</b>	<b>PRANZO</b>	<b>PRANZO</b>	<b>PRANZO</b>	<b>PRANZO</b>	<b>PRANZO</b>
<b>Primi:</b> 100 Risotto alla milanese	<b>Primi:</b> 102 Linguine al tonno	<b>Primi:</b> 104 Bucatini alla matriciana	<b>Primi:</b> 105 Gnocchi al ragù	<b>Primi:</b> 106 Spaghetti alle vongole	<b>Primi:</b> 107 Risotto con verza	<b>Primi:</b> 108 Tagliatelle ai funghi
<b>Secondi:</b> 200 Petto di tacchino	<b>Secondi:</b> 201 Palombo al forno	<b>Secondi:</b> 202 Hamburger con pomodoro e cipolla	<b>Secondi:</b> 203 Fettine di maiale aromatizzata	<b>Secondi:</b> 204 Merluzzo al limone	<b>Secondi:</b> 205 Arrosto di bovino	<b>Secondi:</b> 206 Pollo arrosto
<b>Contorni:</b> 300 Patate arrosto	<b>Contorni:</b> 301 Funghi trifolati	<b>Contorni:</b> 302 Carote al limone	<b>Contorni:</b> 303 Broccoli all'olio	<b>Contorni:</b> 304 Spinaci saltati	<b>Contorni:</b> 300 Patate arrosto	<b>Contorni:</b> 305 Piselli al prosciutto
<b>CENA</b>	<b>CENA</b>	<b>CENA</b>	<b>CENA</b>	<b>CENA</b>	<b>CENA</b>	<b>CENA</b>
<b>Primi:</b> 109 Minestrone di verdura con pasta	<b>Primi:</b> 110 Risotto con piselli	<b>Primi:</b> 111 Minestrone di pasta e patate	<b>Primi:</b> 112 Spaghetti con prosciutto e pecorino	<b>Primi:</b> 113 Zuppa di legumi	<b>Primi:</b> 114 Spaghetti alla campagnola	<b>Primi:</b> 115 Passato di verdure
<b>Secondi:</b> 207 Fettina di bovino	<b>Secondi:</b> 208 Tonno sott'olio	<b>Secondi:</b> 209 Frittata di cipolle	<b>Secondi:</b> 210 Polpette al prezzemolo	<b>Secondi:</b> 211 Bistecca di bovino	<b>Secondi:</b> 212 Petto di pollo al limone	<b>Secondi:</b> 213 Formaggio da tavola
<b>Contorni:</b> 306 Insalata mista	<b>Contorni:</b> 307 Finocchi in insalata	<b>Contorni:</b> 308 Cicoria ripassata	<b>Contorni:</b> 309 Insalata verde	<b>Contorni:</b> 310 Cavolfiore lessato	<b>Contorni:</b> 306 Insalata mista	<b>Contorni:</b> 307 Finocchi in insalata

**MENU' INVERNALE 2° SETTIMANA PRANZO - CENA**

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO	DOMENICA
<b>PRANZO</b>	<b>PRANZO</b>	<b>PRANZO</b>	<b>PRANZO</b>	<b>PRANZO</b>	<b>PRANZO</b>	<b>PRANZO</b>
<b>Primi:</b> 116 Trenette al pesto	<b>Primi:</b> 117 Pennette aglio, olio e acciughe	<b>Primi:</b> 118 Riso e indivia	<b>Primi:</b> 101 Gnocchi al pomodoro	<b>Primi:</b> 120 Risotto con seppie e funghi	<b>Primi:</b> 121 Tortellini al sugo	<b>Primi:</b> 122 Pasta alla carrettiera
<b>Secondi:</b> 214 Spezzatino di bovino	<b>Secondi:</b> 215 Seppioline al pomodoro	<b>Secondi:</b> 216 Fesa di tacchino d'orata	<b>Secondi:</b> 217 Frittata al prosciutto	<b>Secondi:</b> 208 Tonno sott'olio	<b>Secondi:</b> 218 Pollo alla cacciatora	<b>Secondi:</b> 219 Braciola di maiale
<b>Contorni:</b> 311 Broccoletti all'agro	<b>Contorni:</b> 312 Verza lessa	<b>Contorni:</b> 313 Carote lesse	<b>Contorni:</b> 309 Insalata verde	<b>Contorni:</b> 314 Cicoria strascinata	<b>Contorni:</b> 300 Patate arrosto	<b>Contorni:</b> 309 Insalata verde
<b>CENA</b>	<b>CENA</b>	<b>CENA</b>	<b>CENA</b>	<b>CENA</b>	<b>CENA</b>	<b>CENA</b>
<b>Primi:</b> 123 Minestrone con riso	<b>Primi:</b> 124 Risotto ai funghi	<b>Primi:</b> 125 Minestra di legumi	<b>Primi:</b> 126 Pastina in brodo	<b>Primi:</b> 127 Spaghetti in salsa rosata	<b>Primi:</b> 115 Passato di verdure	<b>Primi:</b> 128 Minestra di riso e patate
<b>Secondi:</b> 220 Latticini	<b>Secondi:</b> 221 Hamburger	<b>Secondi:</b> 207 Fettina di bovino	<b>Secondi:</b> 223 Brasato	<b>Secondi:</b> 213 Formaggio da tavola	<b>Secondi:</b> 224 Mortadella	<b>Secondi:</b> 225 Uova sode
<b>Contorni:</b> 309 Insalata verde	<b>Contorni:</b> 306 Insalata mista	<b>Contorni:</b> 315 Purea di patate	<b>Contorni:</b> 301 Funghi trifolati	<b>Contorni:</b> 307 Finocchi in insalata	<b>Contorni:</b> 306 Insalata mista	<b>Contorni:</b> 316 Spinaci al limone

**MENU' INVERNALE 3° SETTIMANA PRANZO - CENA**

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO	DOMENICA
<b>PRANZO</b>	<b>PRANZO</b>	<b>PRANZO</b>	<b>PRANZO</b>	<b>PRANZO</b>	<b>PRANZO</b>	<b>PRANZO</b>
<b>Primi:</b> 129 Farfalle al prosciutto	<b>Primi:</b> 130 Pasta con le sarde	<b>Primi:</b> 111 Minestra di pasta e patate	<b>Primi:</b> 131 Gnocchi all'ortolana	<b>Primi:</b> 132 Spaghetti con le acciughe	<b>Primi:</b> 100 Risotto alla milanese	<b>Primi:</b> 133 Lasagne
<b>Secondi:</b> 226 Coniglio al pomodoro	<b>Secondi:</b> 227 Sarde impanate	<b>Secondi:</b> 228 Wurstel con crauti	<b>Secondi:</b> 229 Piccatina al limone	<b>Secondi:</b> 230 Acciughe al verde	<b>Secondi:</b> 231 Frittata al formaggio	<b>Secondi:</b> 232 Pollo con peperoni
<b>Contorni:</b> 317 Peperonata	<b>Contorni:</b> 318 Spinaci al burro	<b>Contorni:</b> 309 Insalata verde	<b>Contorni:</b> 303 Broccoli all'olio	<b>Contorni:</b> 306 Insalata mista	<b>Contorni:</b> 307 Finocchi in insalata	<b>Contorni:</b> 300 Patate arrosto
<b>CENA</b>	<b>CENA</b>	<b>CENA</b>	<b>CENA</b>	<b>CENA</b>	<b>CENA</b>	<b>CENA</b>
<b>Primi:</b> 134 Minestra di riso alla parmigiana	<b>Primi:</b> 115 Passato di verdure	<b>Primi:</b> 135 Spaghetti alla carbonara	<b>Primi:</b> 136 Risotto con cicoria	<b>Primi:</b> 113 Zuppa di legumi	<b>Primi:</b> 126 Pastina in brodo	<b>Primi:</b> 137 Minestra di riso e piselli
<b>Secondi:</b> 233 Prosciutto cotto	<b>Secondi:</b> 225 Uova sode	<b>Secondi:</b> 234 Petto di pollo	<b>Secondi:</b> 220 Latticini	<b>Secondi:</b> 213 Formaggio da tavola	<b>Secondi:</b> 235 Bollito	<b>Secondi:</b> 236 Salame
<b>Contorni:</b> 306 Insalata mista	<b>Contorni:</b> 310 Cavolfiore lesso	<b>Contorni:</b> 319 Bieta all'agro	<b>Contorni:</b> 320 Cicoria lessa	<b>Contorni:</b> 321 Carote in insalata	<b>Contorni:</b> 322 Patate lesse	<b>Contorni:</b> 306 Insalata mista

**MENU' INVERNALE 4° SETTIMANA PRANZO - CENA**

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO	DOMENICA
<b>PRANZO</b>	<b>PRANZO</b>	<b>PRANZO</b>	<b>PRANZO</b>	<b>PRANZO</b>	<b>PRANZO</b>	<b>PRANZO</b>
<b>Primi:</b> 138 Risi e bisi	<b>Primi:</b> 139 Risotto alla pescatora	<b>Primi:</b> 116 Trenette al pesto	<b>Primi:</b> 140 Gnocchetti sardi al pomodoro	<b>Primi:</b> 117 Pennette aglio, olio e acciughe	<b>Primi:</b> 108 Tagliatelle ai funghi	<b>Primi:</b> 141 Risotto con verdure
<b>Secondi:</b> 237 Polpettone al cartoccio	<b>Secondi:</b> 238 Sgombro alla fiorentina	<b>Secondi:</b> 221 Hamburger	<b>Secondi:</b> 239 Fesa di tacchino agli aromi	<b>Secondi:</b> 240 Seppie con piselli	<b>Secondi:</b> 241 Scaloppine di bovino	<b>Secondi:</b> 242 Pollo al limone
<b>Contorni:</b> 306 Insalata mista	<b>Contorni:</b> 311 Broccoletti all'agro	<b>Contorni:</b> 302 Carote al limone	<b>Contorni:</b> 308 Cicoria ripassata	<b>Contorni:</b> 323 Piselli al burro	<b>Contorni:</b> 316 Spinaci al limone	<b>Contorni:</b> 300 Patate arrosto
<b>CENA</b>	<b>CENA</b>	<b>CENA</b>	<b>CENA</b>	<b>CENA</b>	<b>CENA</b>	<b>CENA</b>
<b>Primi:</b> 125 Minestra di legumi	<b>Primi:</b> 114 Spaghetti alla campagnola	<b>Primi:</b> 128 Minestra di riso e patate	<b>Primi:</b> 126 Pastina in brodo	<b>Primi:</b> 115 Passato di verdure	<b>Primi:</b> 142 Minestra di patate e peperoni	<b>Primi:</b> 109 Minestrone di verdura con pasta
<b>Secondi:</b> 213 Formaggio da tavola	<b>Secondi:</b> 224 Mortadella	<b>Secondi:</b> 225 Uova sode	<b>Secondi:</b> 220 Latticini	<b>Secondi:</b> 243 Bocconcini di maiale in bianco	<b>Secondi:</b> 233 Prosciutto cotto	<b>Secondi:</b> 244 Frittata alle erbe
<b>Contorni:</b> 324 Indivia lessa	<b>Contorni:</b> 309 Insalata verde	<b>Contorni:</b> 322 Patate lesse	<b>Contorni:</b> 307 Finocchi in insalata	<b>Contorni:</b> 306 Insalata mista	<b>Contorni:</b> 317 Peperonata	<b>Contorni:</b> 309 Insalata verde

**MENU' ESTIVO 1° SETTIMANA PRANZO - CENA**

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO	DOMENICA
<b>PRANZO</b>	<b>PRANZO</b>	<b>PRANZO</b>	<b>PRANZO</b>	<b>PRANZO</b>	<b>PRANZO</b>	<b>PRANZO</b>
<b>Primi:</b> 143 Fusilli alle melanzane	<b>Primi:</b> 144 Risotto primavera	<b>Primi:</b> 145 Sedanini con funghi e peperone	<b>Primi:</b> 146 Gnocchi in salsa di ricotta e spinaci	<b>Primi:</b> 147 Insalata di conchiglie con tonno	<b>Primi:</b> 139 Risotto alla paesana	<b>Primi:</b> 149 Insalata di riso
<b>Secondi:</b> 245 Spiedini di pollo e tacchino	<b>Secondi:</b> 246 Nasello in salsa	<b>Secondi:</b> 231 Frittata al formaggio	<b>Secondi:</b> 247 Coniglio al vino bianco e timo	<b>Secondi:</b> 208 Tonno sott'olio	<b>Secondi:</b> 248 Uova sode mimosa	<b>Secondi:</b> 203 Fettina di maiale aromatizzata
<b>Contorni:</b> 325 Melanzane alla griglia	<b>Contorni:</b> 326 Zucchine all'origano	<b>Contorni:</b> 321 Carote in insalata	<b>Contorni:</b> 327 Patate al rosmarino	<b>Contorni:</b> 316 Spinaci al limone	<b>Contorni:</b> 329 Cetrioli in insalata	<b>Contorni:</b> 330 Patate fritte
<b>CENA</b>	<b>CENA</b>	<b>CENA</b>	<b>CENA</b>	<b>CENA</b>	<b>CENA</b>	<b>CENA</b>
<b>Primi:</b> 150 Minestrina verde estiva	<b>Primi:</b> 115 Passato di verdura freddo	<b>Primi:</b> 125 Minestrina di legumi	<b>Primi:</b> 151 Riso e sedano	<b>Primi:</b> 152 Minestrone alla milanese freddo	<b>Primi:</b> 153 Rigatoni all'ortolana	<b>Primi:</b> 111 Minestrina di pasta e patate
<b>Secondi:</b> 220 Latticini	<b>Secondi:</b> 207 Fettina di bovino	<b>Secondi:</b> 249 Spezzatino di tacchino	<b>Secondi:</b> 233 Prosciutto cotto	<b>Secondi:</b> 213 Formaggio da tavola	<b>Secondi:</b> 250 Petto di pollo in salsa verde	<b>Secondi:</b> 251 Cotoletta alla milanese
<b>Contorni:</b> 331 Pomodori in insalata	<b>Contorni:</b> 309 Insalata verde	<b>Contorni:</b> 332 Fagiolini lessi	<b>Contorni:</b> 306 Insalata mista	<b>Contorni:</b> 309 Insalata verde	<b>Contorni:</b> 323 Piselli al burro	<b>Contorni:</b> 306 Insalata mista

**MENU' ESTIVO 2° SETTIMANA PRANZO - CENA**

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO	DOMENICA
<b>PRANZO</b>	<b>PRANZO</b>	<b>PRANZO</b>	<b>PRANZO</b>	<b>PRANZO</b>	<b>PRANZO</b>	<b>PRANZO</b>
<b>Primi:</b> 154 Risotto verde alla genovese	<b>Primi:</b> 155 Conchiglie saporite	<b>Primi:</b> 156 Pasta ai formaggi	<b>Primi:</b> 101 Gnocchi al pomodoro	<b>Primi:</b> 157 Insalata di maccheroncini	<b>Primi:</b> 158 Pomodori con riso	<b>Primi:</b> 116 Trenette al pesto
<b>Secondi:</b> 213 Formaggio da tavola	<b>Secondi:</b> 204 Merluzzo al limone	<b>Secondi:</b> 252 Coscio di pollo agli aromi	<b>Secondi:</b> 253 Saltimbocca alla romana	<b>Secondi:</b> 227 Sarde impanate	<b>Secondi:</b> 232 Pollo con peperoni	<b>Secondi:</b> 254 Spezzatino alla campagnola
<b>Contorni:</b> 309 Insalata verde	<b>Contorni:</b> 332 Fagiolini lessi	<b>Contorni:</b> 330 Patate fritte	<b>Contorni:</b> 307 Finocchi in insalata	<b>Contorni:</b> 309 Insalata verde	<b>Contorni:</b> 317 Peperonata	<b>Contorni:</b> 333 Patate dorate
<b>CENA</b>	<b>CENA</b>	<b>CENA</b>	<b>CENA</b>	<b>CENA</b>	<b>CENA</b>	<b>CENA</b>
<b>Primi:</b> 159 Minestrina di piselli alla toscana	<b>Primi:</b> 151 Riso e sedano	<b>Primi:</b> 128 Minestrina di riso e patate	<b>Primi:</b> 115 Passato di verdure freddo	<b>Primi:</b> 109 Minestrone di verdura con pasta	<b>Primi:</b> 160 Farfalline alle erbe	<b>Primi:</b> 161 Risotto all'ortolana
<b>Secondi:</b> 202 Hamburger con pomodoro e cipolla	<b>Secondi:</b> 255 Fesa di tacchino e rughetta	<b>Secondi:</b> 233 Prosciutto cotto	<b>Secondi:</b> 256 Frittata di zucchine	<b>Secondi:</b> 257 Polpette di melanzane	<b>Secondi:</b> 225 Uova sode	<b>Secondi:</b> 220 Latticini
<b>Contorni:</b> 305 Piselli al prosciutto	<b>Contorni:</b> 313 Carote lesse	<b>Contorni:</b> 306 Insalata mista	<b>Contorni:</b> 334 Zucchine fritte in pastella	<b>Contorni:</b> 335 Melanzane al funghetto	<b>Contorni:</b> 304 Spinaci saltati	<b>Contorni:</b> 331 Pomodori in insalata

**MENU' ESTIVO 3° SETTIMANA PRANZO - CENA**

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO	DOMENICA
<b>PRANZO</b>	<b>PRANZO</b>	<b>PRANZO</b>	<b>PRANZO</b>	<b>PRANZO</b>	<b>PRANZO</b>	<b>PRANZO</b>
<b>Primi:</b> 149 Insalata di riso	<b>Primi:</b> 162 Spaghetti con capperi e olive nere	<b>Primi:</b> 148 Risotto alla paesana	<b>Primi:</b> 105 Gnocchi al ragù	<b>Primi:</b> 102 Linguine al tonno	<b>Primi:</b> 163 Sformato di patate e prosciutto	<b>Primi:</b> 164 Tagliatelle zucchine e prezzemolo
<b>Secondi:</b> 212 Petto di pollo al limone	<b>Secondi:</b> 208 Tonno sott'olio	<b>Secondi:</b> 209 Frittata di cipolle	<b>Secondi:</b> 258 Coniglio in fricasea	<b>Secondi:</b> 259 Cotolette di palombetto	<b>Secondi:</b> 260 Arrosto di maiale al vino bianco	<b>Secondi:</b> 261 Pollo all'arrabbiata
<b>Contorni:</b> 332 Fagiolini lessi	<b>Contorni:</b> 306 Insalata mista	<b>Contorni:</b> 302 Carote al limone	<b>Contorni:</b> 330 Patate fritte	<b>Contorni:</b> 318 Spinaci al burro	<b>Contorni:</b> 300 Patate arrosto	<b>Contorni:</b> 336 Zucchine lesse
<b>CENA</b>	<b>CENA</b>	<b>CENA</b>	<b>CENA</b>	<b>CENA</b>	<b>CENA</b>	<b>CENA</b>
<b>Primi:</b> 142 Minestrina di patate e peperoni	<b>Primi:</b> 138 Risi e bisi	<b>Primi:</b> 150 Minestrina verde estiva	<b>Primi:</b> 115 Passato di verdure freddo	<b>Primi:</b> 165 Risotto con zucchine	<b>Primi:</b> 166 Pasta primavera	<b>Primi:</b> 125 Minestrina di legumi
<b>Secondi:</b> 224 Mortadella	<b>Secondi:</b> 213 Formaggio da tavola	<b>Secondi:</b> 210 Polpette al prezzemolo	<b>Secondi:</b> 207 Fettina di bovino	<b>Secondi:</b> 220 Latticini	<b>Secondi:</b> 233 Prosciutto cotto	<b>Secondi:</b> 225 Uova sode
<b>Contorni:</b> 331 Pomodori in insalata	<b>Contorni:</b> 323 Piselli al burro	<b>Contorni:</b> 325 Melanzane alla griglia	<b>Contorni:</b> 309 Insalata verde	<b>Contorni:</b> 329 Cetrioli in insalata	<b>Contorni:</b> 307 Finocchi in insalata	<b>Contorni:</b> 337 Insalata fantasia

**MENU' ESTIVO 4° SETTIMANA PRANZO - CENA**

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO	DOMENICA
<b>PRANZO</b>	<b>PRANZO</b>	<b>PRANZO</b>	<b>PRANZO</b>	<b>PRANZO</b>	<b>PRANZO</b>	<b>PRANZO</b>
<b>Primi:</b> 167 Risotto al peperone	<b>Primi:</b> 130 Pasta con le sarde	<b>Primi:</b> 154 Risotto verde alla genovese	<b>Primi:</b> 131 Gnocchi all'ortolana	<b>Primi:</b> 117 Pennette aglio, olio e acciughe	<b>Primi:</b> 122 Pasta alla carrettiera	<b>Primi:</b> 158 Pomodori con riso
<b>Secondi:</b> 262 Cotolette alla bolognese	<b>Secondi:</b> 227 Sarde impanate	<b>Secondi:</b> 255 Fesa di tacchino e rughetta	<b>Secondi:</b> 207 Fettina di bovino	<b>Secondi:</b> 230 Acciughe al verde	<b>Secondi:</b> 250 Petto di pollo in salsa verde	<b>Secondi:</b> 263 Arrocolato multicolore
<b>Contorni:</b> 317 Peperonata	<b>Contorni:</b> 316 Spinaci al limone	<b>Contorni:</b> 326 Zucchine all'origano	<b>Contorni:</b> 332 Fagiolini lessi	<b>Contorni:</b> 335 Melanzane al funghetto	<b>Contorni:</b> 330 Patate fritte	<b>Contorni:</b> 316 Spinaci al limone
<b>CENA</b>	<b>CENA</b>	<b>CENA</b>	<b>CENA</b>	<b>CENA</b>	<b>CENA</b>	<b>CENA</b>
<b>Primi:</b> 152 Minestrone alla milanese freddo	<b>Primi:</b> 115 Passato di verdure freddo	<b>Primi:</b> 168 Fusilli con prosciutto e piselli	<b>Primi:</b> 151 Riso e sedano	<b>Primi:</b> 161 Risotto all'ortolana	<b>Primi:</b> 128 Minestrina di riso e patate	<b>Primi:</b> 160 Farfalline alle erbe
<b>Secondi:</b> 225 Uova sode	<b>Secondi:</b> 220 Latticini	<b>Secondi:</b> 233 Prosciutto cotto	<b>Secondi:</b> 264 Polpettine alla crema	<b>Secondi:</b> 213 Formaggio da tavola	<b>Secondi:</b> 217 Frittata al prosciutto	<b>Secondi:</b> 224 Mortadella
<b>Contorni:</b> 322 Patate lesse	<b>Contorni:</b> 331 Pomodori in insalata	<b>Contorni:</b> 309 Insalata verde	<b>Contorni:</b> 313 Carote lesse	<b>Contorni:</b> 307 Finocchi in insalata	<b>Contorni:</b> 306 Insalata mista	<b>Contorni:</b> 309 Insalata verde

# RICETTE E CALCOLO NUTRIZIONALE

## MENÙ INVERNALE - ESTIVO

SI FA PRESENTE CHE LE GRAMMATURE INDICATE NELLE RICETTE SI RIFERISCONO ALL' ALIMENTO CRUDO E AL NETTO DEGLI SCARTI DI LAVORAZIONE E DEL CALO PESO PER SCONGELAMENTO (NEL CASO DI PRODOTTI CONGELATI).

# RICETTE E CALCOLO NUTRIZIONALE

## PRIMI PIATTI

### MENU' INVERNALE - ESTIVO

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>100</b>	<b>Risotto alla milanese</b>					
Ingredienti	Riso parboiled	g 100	6,7	0,4	80,4	332
	Brodo (dado)	½				
	Zafferano	1 bustina per 5				
	Grana padano grattugiato	g 5	1,7	1,4	0,2	20,3
	Burro	g 10	0,08	8,34	0,11	75,8
	Sale	q.b.				
	Cipolla	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>8,5</b>	<b>10,1</b>	<b>80,7</b>	<b>428</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>101</b>	<b>Gnocchi al pomodoro</b>					
Ingredienti	Gnocchi	g 200	7,8	1,9	60	273
	Pomodori pelati	g 100	1,2	0,5	3	21
	Grana padano grattugiato	g 5	1,7	1,4	0,2	20,3
	Olio di oliva	g 10	0	10	0	90
	Sale, cipolla, basilico	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>13,6</b>	<b>13,2</b>	<b>74,3</b>	<b>405</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>102</b>	<b>Linguine al tonno</b>					
Ingredienti	Pasta di semola "linguine"	g 100	10,9	1,4	71,7	325
	Pomodori pelati	g 80	0,96	0,4	2,4	16,8
	Tonno all'olio	g 20	5,04	2,02	0	16,8
	Olio di oliva	g 10	0	10	0	90
	Capperi	q.b.				
	Sale	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>16,9</b>	<b>13,8</b>	<b>74,1</b>	<b>470</b>

**Legenda: U.M. = unità di misura Pr = proteine Lip. = lipidi Carb. = carboidrati Kcal = Kilocalorie**

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
-------------	--------------	------	-----	------	-------	------

**104****Bucatini alla amatriciana**

Ingredienti	Pasta di semola "bucatini"	g 100	10,9	1,4	71,7	325
	Pancetta	g 10	2,09	2,81	0	33,7
	Cipolla	q.b.				
	Pomodori pelati	g 80	0,96	0,4	2,4	16,8
	Grana padano grattugiato	g 5	1,7	1,4	0,2	20,3
	Olio di oliva	g 10	0	10	0	90
	Peperoncino piccante	q.b.				
	Sale	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>15,6</b>	<b>16</b>	<b>74,3</b>	<b>486</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
-------------	--------------	------	-----	------	-------	------

**105****Gnocchi al ragù**

Ingredienti	Gnocchi	g 200	7,8	1,9	60	273
	Pomodori pelati	g 100	1,2	0,5	3	21
	Pancetta	g 10	2,09	2,81	0	33,7
	Cipolla	q.b.				
	Carota	q.b.				
	Sedano	q.b.				
	Olio di oliva	g 10	0	10	0	90
	Sale	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>11,1</b>	<b>15,2</b>	<b>63</b>	<b>418</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
-------------	--------------	------	-----	------	-------	------

**106****Spaghetti alle vongole**

Ingredienti	Pasta di semola "spaghetti"	g 100	10,9	1,4	71,7	325
	Vongole congelate	g 60	6,12	1,5	1,32	43,2
	Pomodori pelati	g 80	0,96	0,4	2,4	16,8
	Prezzemolo	q.b.				
	Aglione	q.b.				
	Olio di oliva	g 10	0	10	0	90
	Sale e pepe	q.b.				
		<b>TOT.</b>		<b>18</b>	<b>13,3</b>	<b>75,4</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
-------------	--------------	------	-----	------	-------	------



107

**Risotto con verza**

Ingredienti	Riso parboiled	g 100	6,7	0,4	80,4	332
	Verza	g 80	0,72	0,24	2,16	12,8
	Cipolla	q.b.				
	Olio di oliva	g 10	0	10	0	90
	Grana padano grattugiato	g 5	1,7	1,4	0,2	20,3
	<b>TOT.</b>		<b>9,1</b>	<b>12</b>	<b>82,8</b>	<b>455</b>

<b>N.° ricetta</b>	<b>Nome ricetta</b>	<b>U.M.</b>	<b>Pr.</b>	<b>Lip.</b>	<b>Carb.</b>	<b>Kcal</b>
--------------------	---------------------	-------------	------------	-------------	--------------	-------------

108

**Tagliatelle con funghi**

Ingredienti	Pasta all'uovo secca "tagliatelle"	g 100	13	2,4	77,9	366
	Funghi coltivati	g 100	1,3	,1	1,4	11
	Aglio	q.b.				
	Olio di oliva	g 10	0	10	0	90
	Burro	g 5	0,04	4,17	0,05	37,9
	Latte intero	ml 100	3,3	3,6	4,9	64
	Farina	q.b.				
	Grana padano grattugiato	g 5	1,7	1,4	0,2	20,3
	Sale	q.b.				
<b>TOT.</b>		<b>21,7</b>	<b>21,8</b>	<b>83,8</b>	<b>598</b>	

<b>N.° ricetta</b>	<b>Nome ricetta</b>	<b>U.M.</b>	<b>Pr.</b>	<b>Lip.</b>	<b>Carb.</b>	<b>Kcal</b>
--------------------	---------------------	-------------	------------	-------------	--------------	-------------

110

**Risotto con piselli**

Ingredienti	Riso parboiled	g 80	5,36	0,32	64,32	265,6
	Pomodori pelati	g 80	0,96	0,4	2,4	16,8
	Piselli	g 80	4,32	0,24	10,24	57,6
	Cipolla	q.b.				
	Grana padano grattugiato	q.b.				
	Sale	q.b.				
<b>TOT.</b>		<b>12,3</b>	<b>2,4</b>	<b>77,2</b>	<b>360</b>	

<b>N.° ricetta</b>	<b>Nome ricetta</b>	<b>U.M.</b>	<b>Pr.</b>	<b>Lip.</b>	<b>Carb.</b>	<b>Kcal</b>
--------------------	---------------------	-------------	------------	-------------	--------------	-------------

111

**Minestra di pasta e patate**

Ingredienti	Pasta di semola	g 40	4,36	0,56	28,68	130
	Patate	g 80	1,68	0,8	14,32	68
	Olio di oliva	g 10	0	10	0	90
	Cipolla	q.b.				
	Sedano	q.b.				
	Sale	q.b.				

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>112</b>	<b>Spaghetti con prosciutto e pecorino</b>					
Ingredienti	Pasta di semola "spaghetti"	g 80	8,72	1,12	57,36	260
	Pomodori pelati	g 80	0,96	0,4	2,4	16,8
	Spalla cotta	g 30	8,07	3,87	0	67,2
	Aglio	q.b.				
	Basilico	q.b.				
	Grana padano grattugiato	g 5	1,7	1,4	0,2	20,3
	Olio di oliva	g 10	0	10	0	90
	Sale e pepe	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>19,4</b>	<b>16,8</b>	<b>59,9</b>	<b>454</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>113</b>	<b>Zuppa di legumi</b>					
Ingredienti	Lenticchie secche	g 20	4,54	0,2	10,22	58,2
	Fagioli secchi	g 10	2,02	0,2	4,77	27,8
	Ceci secchi	g 10	2,09	0,63	4,69	31,6
	Riso parboiled	g 40	2,68	0,16	32,16	132,8
	Brodo (dado)	1/2				
	Olio di oliva	g 10	0	10	0	90
	Sale e pepe	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>11,3</b>	<b>11,2</b>	<b>51,8</b>	<b>340</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>114</b>	<b>Spaghetti alla campagnola</b>					
Ingredienti	Pasta di semola "spaghetti"	g 80	8,72	1,12	57,36	260
	Carne di bovino adulto macinata	g 15	2,95	1,53	0	25,65
	Salsiccia fresca	g 15	2,31	4	0,09	45,6
	Cipolla	q.b.				
	Carote	q.b.				
	Sedano	q.b.				
	Pomodori pelati	g 80	0,96	0,4	2,4	16,8
	Olio di oliva	g 10	0	10	0	90
	Burro	g 5	0,04	4,17	0,05	37,9
	Grana padano grattugiato	g 5	1,7	1,4	0,2	20,3
	Sale	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>16,7</b>	<b>22,6</b>	<b>60,1</b>	<b>496</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>115</b>	<b>Passato di verdure</b>					
Ingredienti	Patate	g 80	1,68	0,8	14,32	68
	Carota	g 15	0,15	0,03	0,52	2,85
	Pomodori maturi	g 15	0,16	0,03	1,14	5,25
	Cipolla	q.b.				
	Bietole	g 20	0,26	0,02	0,56	3,4
	Fagioli secchi	g 20	4,04	0,4	9,54	55,6
	Piselli	g 20	1,1	0,12	1,3	10,4
	Verza	q.b.				
	Sedano	q.b.				
	Prezzemolo	q.b.				
	Aglio	q.b.				
	Olio di oliva	g 10	0	10	0	90
	Grana padano grattugiato	g 5	1,7	1,4	0,2	20,3
	Sale	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>9,1</b>	<b>12,8</b>	<b>27,6</b>	<b>256</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>116</b>	<b>Trenette al pesto</b>					
Ingredienti	Pasta di semola "trenette"	g 100	10,9	1,4	71,7	325
	Pesto	g 20	3,04	10,1	0,4	105
	Sale	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>13,9</b>	<b>11,5</b>	<b>72,1</b>	<b>430</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>117</b>	<b>Pennette aglio olio e acciughe</b>					
Ingredienti	Pasta di semola "pennette"	g 100	10,9	1,4	71,7	325
	Acciughe congelate	g 40	6,72	1,04	0,6	38,4
	Pomodori pelati	g 80	0,96	0,4	2,4	16,8
	Aglio	q.b.				
	Olio di oliva	g 10	0	10	0	90
	Grana padano grattugiato	g 5	1,7	1,4	0,2	20,3
	Sale e pepe	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>20,2</b>	<b>14,3</b>	<b>74,9</b>	<b>490</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>118</b>	<b>Riso e indivia</b>					
Ingredienti	Riso parboiled	g 100	6,7	0,4	80,4	332
	Indivia	g 80	0,72	0,24	2,16	12,8
	Pomodori pelati	g 50	0,6	0,25	1,5	10,5
	Olio di oliva	g 10	0	10	0	90
	Cipolla	q.b.				
	Sale	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>8</b>	<b>10,9</b>	<b>84,1</b>	<b>445</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>120</b>	<b>Risotto con seppie e funghi</b>					
Ingredienti	Riso parboiled	g 100	6,7	0,4	80,4	332
	Seppie congelate	g 80	11,2	1,2	0,56	57,6
	Aglione e cipolle	q.b.				
	Funghi coltivati	g 60	2,22	0,12	0,48	12
	Olio di oliva	g 10	0	10	0	90
	Sale e pepe	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>20,1</b>	<b>11,7</b>	<b>81,4</b>	<b>492</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>121</b>	<b>Tortellini al sugo</b>					
Ingredienti	Pasta all'uovo secca "tortellini"	g 100	15,7	10,8	57,6	376
	Pomodori maturi	g 80	0,96	0,4	2,4	16,8
	Rosmarino	g 5	0,07	0,22	0,67	4,8
	Basilico	q.b.				
	Grana padano grattugiato	g 5	1,7	1,4	0,2	20,3
	Olio di oliva	g 10	0	10	0	90
	Sale	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>18,4</b>	<b>22,8</b>	<b>60,8</b>	<b>508</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>122</b>	<b>Pasta alla carrettiera</b>					
Ingredienti	Pasta di semola	g 100	10,9	1,4	71,7	325
	Pancetta	g 10	2,09	2,81	0	33,7
	Salsiccia fresca	g 10	1,54	2,67	0,06	30,4
	Peperoni	g 80	0,72	0,24	3,36	17,6
	Pomodori pelati	g 80	0,96	0,4	2,4	16,8
	Cipolla	q.b.				
	Grana padano grattugiato	g 10	3,4	2,8	0,4	40,6
	Olio di oliva	g 10	0	10	0	90
Sale e pepe	q.b.					
	<b>TOT.</b>		<b>19,6</b>	<b>20,3</b>	<b>77,9</b>	<b>554</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>123</b>	<b>Minestrone con riso</b>					
Ingredienti	Riso parboiled	g 40	2,68	0,16	32,16	132,8
	Carota	g 20	0,22	0,04	1,52	7
	Cipolla	q.b.				
	Fagioli secchi	g 30	6,06	0,6	14,31	83,4
	Piselli	g 30	1,65	0,18	1,8	15,6
	Prezzemolo, aglio	q.b.				
	Patate	g 80	1,68	0,8	14,32	68
	Pomodori maturi	g 20	0,25	0,05	0,87	4,75
	Verza	g 20	0,24	0,02	0,34	2,4
	Sedano	q.b.				
	Olio di oliva	g 10	0	10	0	90
	Grana padano grattugiato	g 5	1,7	1,4	0,2	20,3
	Pepe	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>14,5</b>	<b>13,2</b>	<b>65,5</b>	<b>424</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>124</b>	<b>Risotto ai funghi</b>					
Ingredienti	Riso parboiled	g 80	5,36	0,32	64,32	265,6
	Funghi coltivati	g 50	1,85	0,1	0,4	10
	Aglio	q.b.				
	Prezzemolo	q.b.				
	Grana padano grattugiato	g 5	1,7	1,4	0,2	20,3
	Burro	g 5	0,04	4,17	0,05	37,9
	Pepe	q.b.				
	Sale	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>8,9</b>	<b>6</b>	<b>64,9</b>	<b>334</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>125</b>	<b>Minestra di legumi</b>					
Ingredienti	Pasta di semola	g 40	4,36	0,56	28,68	130
	Fagioli secchi	g 10	2,02	0,2	4,77	27,8
	Piselli	g 20	1,1	0,12	1,3	10,4
	Patate	g 80	1,68	0,8	14,32	68
	Carote	g 10	0,11	0,02	0,76	3,5
	Sedano	q.b.				
	Grana padano grattugiato	g 5	1,7	1,4	0,2	20,3
	Olio di oliva	g 10	0	10	0	90
	Brodo	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>11</b>	<b>13,1</b>	<b>50</b>	<b>350</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>126</b>	<b>Pastina in brodo</b>					
Ingredienti	Pasta di semola	g 40	4,36	0,56	28,68	130
	Olio di oliva	g 10	0	10	0	90
	Grana padano grattugiato	g 5	1,7	1,4	0,2	20,3
	Brodo (dado)	1/2				
	Sale	q.b.				
		<b>TOT.</b>		<b>6</b>	<b>12</b>	<b>28,9</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>127</b>	<b>Spaghetti in salsa rosata</b>					
Ingredienti	Pasta di semola "spaghetti"	g 80	8,72	1,12	57,36	260
	Pomodori pelati	g 80	0,96	0,4	2,4	16,8
	Cipolla	q.b.				
	Sedano	q.b.				
	Carota	q.b.				
	Burro	g 5	0,04	4,17	0,05	37,9
	Latte intero	ml 30	1,99	1,08	1,47	19,2
	Grana padano grattugiato	g 5	1,7	1,4	0,2	20,3
	Farina	q.b.				
	Olio di oliva	g 10	0	10	0	90
	Sale	q.b.				
		<b>TOT.</b>		<b>12,4</b>	<b>18,1</b>	<b>61,5</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>128</b>	<b>Minestra di riso e patate</b>					
Ingredienti	Riso parboiled	g 40	2,68	0,16	32,16	132,8
	Patate	g 80	1,68	0,8	14,32	68
	Carote	q.b.				
	Sedano	q.b.				
	Cipolle	q.b.				
	Prezzemolo	q.b.				
	Olio di oliva	g 10	0	10	0	90
	Grana padano grattugiato	g 5	1,7	1,4	0,2	20,3
	Brodo	q.b.				
	Sale	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>6</b>	<b>12,4</b>	<b>46,7</b>	<b>311</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>129</b>	<b>Farfalle al prosciutto</b>					
Ingredienti	Pasta di semola "farfalle"	g 100	10,9	1,4	71,7	325
	Spalla cotta	g 20	2,97	2,2	0,13	32,25
	Cipolla	q.b.				
	Latte intero	ml 20	0,66	0,72	0,98	12,8
	Burro	g 5	0,04	4,17	0,05	37,9
	Farina	g 5	1,1	0,07	7,73	34
	Olio di oliva	g 10	0	10	0	90
	Grana padano grattugiato	g 5	1,7	1,4	0,2	20,3
	Sale	q.b.				
		<b>TOT.</b>		<b>17,4</b>	<b>20</b>	<b>80,8</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>130</b>	<b>Pasta con le sarde</b>					
Ingredienti	Pasta di semola "maccheroni"	g 100	10,9	1,4	71,7	325
	Sarde congelate	g 50	10,4	2,25	0,75	64,5
	Pomodori pelati	g 100	10,9	1,4	71,7	325
	Cipolla	q.b.				
	Olio di oliva	g 10	0	10	0	90
	Sale e pepe	q.b.				
		<b>TOT.</b>		<b>22,3</b>	<b>14</b>	<b>74,8</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>131</b>	<b>Gnocchi all'ortolana</b>					
Ingredienti	Gnocchi di patate	g 200	7,8	1,9	60	273
	Funghi coltivati	g 50	1,85	0,1	0,4	10
	Piselli	g 30	1,65	0,18	1,95	15,6
	Cipolla	q.b.				
	Grana padano grattugiato	g 5	1,7	1,4	0,2	20,3
	Panna da cucina	g 30	0,69	10,5	1,02	101,1
	Sale e pepe	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>13,7</b>	<b>14,1</b>	<b>63,5</b>	<b>420</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>132</b>	<b>Spaghetti con le acciughe</b>					
Ingredienti	Pasta di semola "spaghetti"	g 100	10,9	1,4	71,7	325
	Acciughe congelate	g 50	8,4	1,3	0,75	48
	Pomodori pelati	g 80	0,96	0,4	2,4	16,8
	Olive nere	n. 3	0,16	2,51	0,08	23,5
	Aglio	q.b.				
	Prezzemolo	q.b.				
	Pangrattato	g 5	0,5	0,1	3,9	17,5
	Olio di oliva	g 10	0	10	0	90
	Sale e pepe	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>20,9</b>	<b>15,7</b>	<b>78,8</b>	<b>521</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>133</b>	<b>Lasagne</b>					
Ingredienti	Pasta secca all'uovo"	g 100	13	2,4	77,9	366
	Cipolla	q.b.				
	Carote	q.b.				
	Sedano	q.b.				
	Pancetta	g 10	2,09	2,81	0	33,7
	Carne di bovino adulto macinata	g 10	1,97	1,02	0	17,1
	Carne di maiale macinata	g 10	2,07	0,7	0	14,6
	Pomodori pelati	g 10	2,09	2,81	0	33,7
	Latte intero	ml 150	4,95	5,4	7,35	96
	Farina	q.b.				
	Burro	g 5	0,04	4,17	0,05	37,9
	Olio di oliva	g 10	0	10	0	90
	Grana padano grattugiato	g 5	1,7	1,4	0,2	20,3
	Sale e pepe	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>26,8</b>	<b>28,3</b>	<b>87,9</b>	<b>692</b>



N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>134</b>	<b>Minestra di riso alla parmigiana</b>					
Ingredienti	Riso parboiled	g 40	2,68	0,16	32,16	132,8
	Brodo (dado)	1/2				
	Cipolla	q.b.				
	Burro	g 5	0,04	4,17	0,05	37,9
	Grana padano grattugiato	g 10	3,4	2,8	0,4	40,6
	Sale	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>6,1</b>	<b>7,1</b>	<b>32,6</b>	<b>211</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>135</b>	<b>Spaghetti alla carbonara</b>					
Ingredienti	Pasta di semola "spaghetti"	g 80	8,72	1,12	57,36	260
	Pancetta	g 10	2,09	2,81	0	33,7
	Uova	1/2				
	Grana padano grattugiato	g 5	1,7	1,4	0,2	20,3
	Olio di oliva	g 10	0	10	0	90
	Sale e pepe	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>16,2</b>	<b>17,9</b>	<b>57,5</b>	<b>442</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>136</b>	<b>Risotto con cicoria</b>					
Ingredienti	Riso parboiled	g 80	5,36	0,32	64,32	265,6
	Cicoria	g 80	0,96	0,08	1,36	9,6
	Pomodori pelati	g 10	2,09	2,81	0	33,7
	Pancetta	g 10	2,09	2,81	0	33,7
	Cipolle	q.b.				
	Sedano	q.b.				
	Prezzemolo	q.b.				
	Olio di oliva	g 10	0	10	0	90
	Sale e pepe	q.b.				
		<b>TOT.</b>		<b>9,4</b>	<b>13,6</b>	<b>68,1</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>137</b>	<b>Minestra di riso e piselli</b>					
Ingredienti	Riso parboiled	g 40	2,68	0,16	32,16	132,8
	Pomodori pelati	g 20	0,24	0,1	0,6	4,2
	Piselli	g 60	3,24	0,18	7,68	43,2
	Cipolla	q.b.				
	Grana padano grattugiato	g 5	1,7	1,4	0,2	20,3
	Brodo	q.b.				
	Sale	q.b.				
	<b>TOT.</b>			<b>7,8</b>	<b>1,8</b>	<b>40,6</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>138</b>	<b>Risi e bisi</b>					
Ingredienti	Riso parboiled	g 100	6,7	0,4	80,4	332
	Piselli	g 80	4,32	0,24	10,24	57,6
	Pancetta	g 10	2,09	2,81	0	33,7
	Cipolla	q.b.				
	Carote	q.b.				
	Prezzemolo	q.b.				
	Pomodori pelati	q.b.				
	Burro	g 5	0,04	4,17	0,05	37,9
	Grana padano grattugiato	g 5	1,7	1,4	0,2	20,3
	Sale	q.b.				
<b>TOT.</b>			<b>14,8</b>	<b>9</b>	<b>90,9</b>	<b>481</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>139</b>	<b>Risotto alla pescatora</b>					
Ingredienti	Riso parboiled	g 100	6,7	0,4	80,4	332
	Vongole congelate	g 20	2,04	0,5	0,44	14,4
	Cozze congelate	g 20	2,34	0,54	0,68	16,8
	Aglione	q.b.				
	Prezzemolo	q.b.				
	Pomodori pelati	g 50	0,6	0,25	1,5	10,5
	Olio di oliva	g 10	0	10	0	90
	Sale	q.b.				
	<b>TOT.</b>			<b>11,7</b>	<b>11,7</b>	<b>83</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>140</b>	<b>Gnocchetti sardi al pomodoro</b>					
Ingredienti	Pasta di semola "gnocchetti sardi"	g 100	10,9	1,4	71,7	325
	Ricotta fresca	g 20	1,9	2,3	0,84	31,4
	Pomodori pelati	g 80	0,96	0,4	2,4	16,8
	Cipolla	q.b.				
	Basilico	q.b.				
	Prezzemolo	q.b.				
	Olio di oliva	g 10	0	10	0	90
	Pecorino	g 5	1,29	1,6	0,01	19,6
	Sale	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>15</b>	<b>15,7</b>	<b>74,9</b>	<b>483</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>141</b>	<b>Risotto con verdure</b>					
Ingredienti	Riso parboiled	g 100	6,7	0,4	80,4	332
	Cipolla	q.b.				
	Carote	q.b.				
	Fagioli secchi	g 15	3,03	0,3	7,15	41,7
	Sedano	g 10	0,23	0,02	0,24	2
	Burro	g 5	0,04	4,17	0,05	37,9
	Olio di oliva	g 10	0	10	0	90
	Grana padano grattugiato	g 5	1,7	1,4	0,2	20,3
	Sale	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>11,7</b>	<b>16,3</b>	<b>88</b>	<b>524</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>142</b>	<b>Minestra di patate e peperoni</b>					
Ingredienti	Patate	g 100	2,1	1	17,9	85
	Peperoni	g 80	0,72	0,24	3,36	17,6
	Cipolle	g 50	0,5	0,25	2,85	13
	Olio di oliva	g 10	0	10	0	90
	Brodo	q.b.				
	Sale e pepe	q.b.				
		<b>TOT.</b>		<b>3,32</b>	<b>11,5</b>	<b>24,1</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>143</b>	<b>Fusilli alle melanzane</b>					
Ingredienti	Pasta di semola "fusilli"	g 100	10,9	1,4	71,7	325
	Melanzane	g 80	0,88	0,32	2,08	14,4
	Pomodori pelati	g 80	0,96	0,4	2,4	16,8
	Acciuga congelata	n.1	1,68	0,26	0,15	9,6
	Basilico	q.b.				
	Aglio	q.b.				
	Olio di oliva	g 10	0	10	0	90
	Sale	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>14,4</b>	<b>12,4</b>	<b>76,3</b>	<b>456</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>144</b>	<b>Risotto primavera</b>					
Ingredienti	Riso parboiled	g 100	6,7	0,4	80,4	332
	Pancetta	g 10	2,09	2,81	0	33,7
	Carote	q.b.				
	Cipolle	q.b.				
	Sedano	q.b.				
	Fagiolini	g 15	0,25	0,01	0,69	3,75
	Pomodori pelati	g 80	0,96	0,4	2,4	16,8
	Piselli	g 15	0,81	0,04	1,92	10,8
	Grana padano grattugiato	g 5	1,7	1,4	0,2	20,3
	Burro	g 10	0,08	8,34	0,1	75,8
	Sale	q.b.				
		<b>TOT.</b>		<b>12,6</b>	<b>13,4</b>	<b>85,7</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>145</b>	<b>Sedanini con funghi e peperone</b>					
Nome ricetta	Pasta di semola "sedanini"	g 100	10,9	1,4	71,7	325
	Funghi coltivati	g 30	1,11	0,06	2,4	6
	Peperoni	g 30	0,27	0,09	2,01	9,3
	Cipolla	q.b.				
	Pomodori pelati	g 50	0,6	0,25	1,5	10,5
	Aglio	q.b.				
	Prezzemolo	q.b.				
	Grana padano grattugiato	g 5	1,7	1,4	0,2	20,3
	Olio di oliva	g 10	0	10	0	90
	Sale	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>14,6</b>	<b>13,2</b>	<b>77,8</b>	<b>461</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>146</b>	<b>Gnocchi in salsa di ricotta e spinaci</b>					
Ingredienti	Gnocchi di patate	g 200	7,8	1,9	60	273
	Ricotta fresca	g 20	1,9	2,3	0,84	31,4
	Spinaci	g 50	1,7	0,35	1,45	15,5
	Olio di oliva	g 10	0	10	0	90
	Grana padano grattugiato	g 5	1,7	1,4	0,2	20,3
	Sale e pepe	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>13,1</b>	<b>15,9</b>	<b>62,5</b>	<b>430</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>147</b>	<b>Insalata di conchiglie con tonno</b>					
Ingredienti	Pasta di semola "conchiglie"	g 100	10,9	1,4	71,7	325
	Tonno sotto olio	g 30	7,56	3,03	0	57,3
	Cipolla	g 10	0,1	0,01	0,57	2,6
	Limone	q.b.				
	Olio di oliva	g 10	0	10	0	90
	Sale	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>18,6</b>	<b>14,4</b>	<b>72,3</b>	<b>475</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>148</b>	<b>Risotto alla paesana</b>					
Ingredienti	Riso parboiled	g 100	6,7	0,4	80,4	332
	Pomodori pelati	g 80	0,96	0,4	2,4	16,8
	Zucchine	g 10	0,13	0,01	0,14	16,8
	Fagiolini	g 10	0,21	0,01	0,24	1,8
	Piselli	g 10	0,55	0,06	0,65	5,2
	Prezzemolo e basilico	q.b.				
	Cipolla	q.b.				
	Carote	q.b.				
	Sedano	q.b.				
	Olio di oliva	g 10	0	10	0	90
	Grana padano grattugiato	g 5	1,7	1,4	0,2	20,3
	Sale	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>10,2</b>	<b>12,3</b>	<b>84</b>	<b>467</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>149</b>	<b>Insalata di riso</b>					
Ingredienti	Riso parboiled	g 100	6,7	0,4	80,4	332
	Uovo	1/2				
	Wurstel di pollo	1/2				
	Formaggio da tavola	g 10	2,84	3,06	0,36	40,2
	Carote	g 10	0,11	0,02	0,76	3,5
	Cetrioli	g 10	0,07	0,05	0,18	1,4
	Olio di oliva	g 10	0	10	0	90
	Sale	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>14,8</b>	<b>18,5</b>	<b>81,8</b>	<b>532</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>150</b>	<b>Minestra verde estiva</b>					
Ingredienti	Pasta all'uovo	g 40	5,2	0,96	31,16	146,4
	Verdure miste: fagiolini, zucchine	g 30	0,63	0,03	0,72	5,4
	Patate	g 80	1,68	0,8	14,32	68
	prezzemolo, cipolle	q.b.				
	Olio di oliva	g 10	0	10	0	90
	Grana padano grattugiato	g 5	1,7	1,4	0,2	20,3
	Basilico	q.b.				
	Brodo vegetale	q.b.				
	Sale	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>9,2</b>	<b>13,2</b>	<b>46,4</b>	<b>330</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>151</b>	<b>Riso e sedano</b>					
Ingredienti	Riso parboiled	g 80	5,36	0,32	64,32	265,6
	Sedano	g 30	0,69	0,06	0,72	6
	Cipolla	q.b.				
	Olio di oliva	g 10	0	10	0	90
	Grana padano grattugiato	g 5	1,7	1,4	0,2	20,3
	Sale e pepe	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>7,7</b>	<b>11,8</b>	<b>65,2</b>	<b>382</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>152</b>	<b>Minestrone alla milanese freddo</b>					
Ingredienti	Riso parboiled	g 40	2,68	0,16	2,16	132,8
	Zucchine	g 10	0,12	0,01	0,14	1,1
	Carote	q.b.				
	Sedano	q.b.				
	Patate	g 80	1,68	0,8	14,32	68
	Fagioli secchi	g 15	3,03	0,3	7,15	41,7
	Pomodoro, salvia, aglio	q.b.				
	Prezzemolo	q.b.				
	Cipolla	q.b.				
	Grana padano grattugiato	g 5	1,7	1,4	0,2	20,3
	Olio di oliva	g 10	0	10	0	90
	Brodo vegetale	q.b.				
	Sale	q.b.				
		<b>TOT.</b>		<b>9,2</b>	<b>12,7</b>	<b>54</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal	
<b>153</b>	<b>Rigatoni all'ortolana</b>						
Ingredienti	Pasta di semola "rigatoni"	g 80	8,72	1,12	57,36	260	
	Peperoni	g 30	0,27	0,09	2,01	9,3	
	Pomodori pelati	g 80	0,96	0,4	2,4	16,8	
	Zucchine	g 20	0,26	0,02	0,28	2,2	
	Melanzane	g 20	0,22	0,08	0,52	3,6	
	Cipolle	g 10	0,1	0,01	0,57	2,6	
	Basilico	q.b.					
	Peperoncino piccante	q.b.					
	Grana padano grattugiato	g 5	1,7	1,4	0,2	20,3	
	Olio di oliva	g 10	0	10	0	90	
	Sale	q.b.					
		<b>TOT.</b>		<b>12,2</b>	<b>13</b>	<b>63,3</b>	<b>405</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>154</b>	<b>Risotto verde alla genovese</b>					
Ingredienti	Riso parboiled	g 100	6,7	0,4	80,4	332
	Pesto	g 20	3,04	10,1	0,4	105
	Sale	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>9,7</b>	<b>10,5</b>	<b>80,8</b>	<b>437</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>155</b>	<b>Conchiglie saporite</b>					
Ingredienti	Pasta di semola "conchiglie"	g 100	10,9	1,4	71,7	325
	Pomodori pelati	g 80	0,96	0,4	2,4	16,8
	Cipolla	q.b.				
	Aglione	q.b.				
	Prezzemolo	q.b.				
	Rosmarino	q.b.				
	Salvia, basilico	q.b.				
	Peperoncino	q.b.				
	Olio di oliva	g 10	0	10	0	90
	Grana padano grattugiato	g 10	0	10	0	90
	Sale	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>13,5</b>	<b>13,2</b>	<b>74,3</b>	<b>452</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>156</b>	<b>Pasta ai formaggi</b>					
Ingredienti	Pasta di semola "maccheroni"	g 100	10,9	1,4	71,7	325
	Fontal	g 10	2,45	2,69	0,08	34,3
	Emmenthal	g 10	2,85	3,06	0,36	40,3
	Grana padano grattugiato	g 10	3,4	2,8	0,4	40,6
	Prezzemolo	q.b.				
	Latte intero	ml 40	1,32	1,44	1,96	25,6
	Farina	q.b.				
	Sale e pepe	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>20,9</b>	<b>11,4</b>	<b>74,5</b>	<b>466</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>157</b>	<b>Insalata di maccheroncelli</b>					
Ingredienti	Pasta di semola "maccheroncelli"	g 100	10,9	1,4	71,7	325
	Tonno sotto olio	g 20	5,04	2,02	0	38,2
	Mozzarella	g 20	3,74	3,9	0,14	50,6
	Pomodori	g 50	0,6	0,1	1,4	8,5
	Uovo	½	3,72	2,61	0	36
	Acciuga congelata	n 1	1,68	0,26	0,15	9,6
	Aglione, prezzemolo, basilico	q.b.				
	Olio di oliva	g 10	0	10	0	90
	Sale	q.b.				
		<b>TOT.</b>		<b>25,7</b>	<b>20,3</b>	<b>73,4</b>



N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>158</b>	<b>Pomodori con riso</b>					
Ingredienti	Pomodori maturi	n. 2	1,5	0,3	5,25	28,5
	Riso parboiled	g 40	2,68	0,16	32,16	132,8
	Aglione	q.b.				
	Pomodori pelati	q.b.				
	Basilico	q.b.				
	Olio di oliva	g 10	0	10	0	90
	Sale e pepe	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>4,2</b>	<b>10,5</b>	<b>37,4</b>	<b>251</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>159</b>	<b>Minestra di piselli alla toscana</b>					
Ingredienti	Piselli	g 30	6,51	0,6	14,46	85,8
	Cipolla	q.b.				
	Carote, sedano	g 20	0,22	0,04	1,52	7
	Pomodori pelati	g 30	0,36	0,15	0,6	6,3
	Prezzemolo	q.b.				
	Olio di oliva	g 10	0	10	0	90
	Grana padano grattugiato	g 10	3,4	2,8	0,4	40,6
	Brodo	q.b.				
	Sale	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>8,8</b>	<b>12,2</b>	<b>16,8</b>	<b>209</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>160</b>	<b>Farfalline alle erbe</b>					
Ingredienti	Pasta di semola "farfalline"	g 80	8,72	1,12	57,36	260
	Erbe fresche: basilico, prezzemolo, salvia, timo	g 50	1,55	0,4	2,55	19,5
	Olio di oliva	g 10	0	10	0	90
	Sale	q.b.				
		<b>TOT.</b>		<b>10,3</b>	<b>11,5</b>	<b>59,9</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>161</b>	<b>Risotto all'ortolana</b>					
Ingredienti	Riso parboiled	g 80	5,36	0,32	64,32	265,6
	Peperoni	g 30	0,27	0,09	2,01	9,3
	Pomodori pelati	g 80	0,96	0,4	2,4	16,8
	Zucchine	g 20	0,26	0,02	0,28	2,2
	Melanzane	g 20	0,22	0,08	0,52	3,6
	Cipolle	g 10	0,1	0,01	0,57	2,6
	Basilico	q.b.				
	Peperoncino piccante	q.b.				
	Grana padano grattugiato	g 5	1,7	1,4	0,2	20,3
	Olio di oliva	g 10	0	10	0	90
	Sale	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>8,9</b>	<b>12,3</b>	<b>70,3</b>	<b>410</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>162</b>	<b>Spaghetti con capperi e olive nere</b>					
Ingredienti	Pasta di semola "spaghetti"	g 100	10,9	1,4	71,7	325
	Pomodori pelati	g 80	0,96	0,4	2,4	16,8
	Capperi	q.b.				
	Olive nere snocciolate	g 10	0,16	2,51	0,08	23,5
	Peperoncino piccante	q.b.				
	Olio di oliva	g 10	0	10	0	90
	Sale	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>12</b>	<b>14,3</b>	<b>74,2</b>	<b>455</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>163</b>	<b>Sformato di patate e prosciutto</b>					
Ingredienti	Patate	g 90	1,89	0,9	16,11	76,5
	Spalla cotta	g 30	5,94	4,41	0,27	64,5
	Uova	½	3,72	2,62	0	38,4
	Latte intero	ml 50	1,65	1,8	2,4	32
	Fontal	g 20	4,9	5,38	0,16	68,6
	Olio di oliva	g 10	0	10	0	90
	Sale	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>18,2</b>	<b>25,7</b>	<b>18,8</b>	<b>376</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>164</b>	<b>Tagliatelle con zucchine e prezzemolo</b>					
Ingredienti	Pasta all'uovo "tagliatelle"	g 100	13	2,4	77,9	366
	Zucchine	g 80	1,04	0,08	1,12	8,8
	Prezzemolo	q.b.				
	Aglio	q.b.				
	Olio di oliva	g 10	0	10	0	90
	Burro	g 5	0,04	4,17	0,05	37,9
	Pancetta	q.b.				
	Latte intero	ml 100	3,3	3,6	4,9	64
	Farina	q.b.				
	Grana padano grattugiato	g 5	1,7	1,4	0,2	20,3
	Sale	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>19</b>	<b>21,7</b>	<b>84,1</b>	<b>587</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>165</b>	<b>Risotto con zucchine</b>					
Ingredienti	Riso parboiled	g 80	5,36	0,32	64,32	265,6
	Zucchine	g 60	0,78	0,06	0,84	6,6
	Olio di oliva	g 10	0	10	0	90
	Cipolla	q.b.				
	Grana padano grattugiato	g 5	1,7	1,4	0,2	20,3
	Sale	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>7,8</b>	<b>11,8</b>	<b>65,9</b>	<b>382</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>166</b>	<b>Pasta primavera</b>					
Ingredienti	Pasta di semola "penne"	g 80	8,72	1,12	57,36	260
	Pomodori pelati	g 80	0,96	0,4	2,4	16,8
	Pancetta	g 10	2,09	2,81	0	33,7
	Fagiolini	g 15	0,25	0,01	0,69	3,75
	Piselli	g 15	0,81	0,04	1,92	10,8
	Grana padano grattugiato	g 5	1,7	1,4	0,2	20,3
	Carote	q.b.				
	Cipolle	q.b.				
	Sedano	q.b.				
	Panna fresca liquida	q.b.				
	Burro	g 5	0,04	4,17	0,05	37,9
	Sale	q.b.				
		<b>TOT.</b>		<b>14,6</b>	<b>99</b>	<b>62,6</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>167</b>	<b>Risotto al peperone</b>					
Ingredienti	Riso parboiled	g 100	6,7	0,4	80,4	332
	Peperoni	g 80	0,72	0,24	3,36	17,6
	Cipolla	q.b.				
	Sedano	q.b.				
	Basilico	q.b.				
	Burro	g 10	0,08	8,34	0,1	75,8
	Grana padano grattugiato	g 5	1,7	1,4	0,2	20,3
	Sale	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>9,2</b>	<b>10,4</b>	<b>84</b>	<b>446</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>168</b>	<b>Fusilli con prosciutto e piselli</b>					
Ingredienti	Pasta di semola "fusilli"	g 80	8,72	1,12	57,36	260
	Spalla cotta	g 15	2,97	2,2	0,13	32,25
	Piselli	g 40	2,16	0,12	5,12	28,8
	Cipolla	q.b.				
	Pomodori pelati	q.b.				
	Latte intero	ml 20	0,66	0,72	0,98	12,8
	Burro	g 5	0,04	4,17	0,05	37,9
	Farina	g 5	1,1	0,07	7,73	34
	Olio di oliva	g 5	0	5	0	45
	Grana padano grattugiato	g 5	1,7	1,4	0,2	20,3
	Sale	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>17,4</b>	<b>14,8</b>	<b>71,6</b>	<b>471</b>

## RICETTE E CALCOLO NUTRIZIONALE SECONDI PIATTI

### MENU' INVERNALE - ESTIVO

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>200</b>	<b>Petto di tacchino</b>					
Ingredienti	Petto di tacchino	g 120	28,8	1,44	0	128,4
	Olio di oliva	g 5	0	5	0	45
	Sale e pepe	q.b.				
	Limone	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>28,8</b>	<b>6,4</b>	<b>0</b>	<b>173</b>
<b>201</b>	<b>Palombo al forno</b>					
Ingredienti	Palombo congelato in trance	g 200	32	2,4	2,6	160
	Limone	q.b.				
	Farina	q.b.				
	Prezzemolo	q.b.				
	Olio di oliva	g 5	0	5	0	45
	Sale	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>32</b>	<b>7,4</b>	<b>2,6</b>	<b>205</b>
<b>202</b>	<b>Hamburger con pomodoro e cipolla</b>					
Ingredienti	Carne di bovino adulto macinata	g 120	24,84	1,2	0	110,4
	Cipolla	g 50	0,5	0,05	2,85	13
	Passato di pomodoro	g 50	0,6	0,25	1,5	10,5
	Olio di oliva	g 5	0	5	0	45
	Burro	g 5	0,04	4,17	0,05	37,9
	Sale e pepe	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>25,9</b>	<b>10,7</b>	<b>4,4</b>	<b>217</b>

Legenda: U.M. = unità di misura Pr = proteine Lip. = lipidi Carb. = carboidrati Kcal = Kilocalorie

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>203</b>	<b>Fettina di maiale aromatizzata</b>					
Ingredienti	Fettina di maiale	g 120	25,56	9,6	0	188,4
	Aglione, salvia	q.b.				
	Rosmarino	q.b.				
	Olio di oliva	g 5	0	5	0	45
	Sale e pepe	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>25,6</b>	<b>14,6</b>	<b>0</b>	<b>233</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>204</b>	<b>Merluzzo al limone</b>					
Ingredienti	Merluzzo congelato	g 200	34,6	1,2	0	150
	Limone	n. 1				
	Burro	g 10	0,08	8,34	0,11	75,8
	Cipolle	q.b.				
	Prezzemolo	q.b.				
	Aromi misti	q.b.				
	Pangrattato	q.b.				
	Sale e pepe	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>35,9</b>	<b>9,7</b>	<b>8,6</b>	<b>264</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>205</b>	<b>Arrosto di bovino</b>					
Ingredienti	Carne di bovino adulto "vitellone"	g 120	28,8	2,88	0	129,6
	Verdure miste:					
	carota, sedano, cipolla	g 20	0,22	0,04	1,52	7
	Olio di oliva	g 5	0	5	0	45
	Sale e pepe	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>26</b>	<b>7,9</b>	<b>1,5</b>	<b>182</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>206</b>	<b>Pollo arrosto</b>					
Ingredienti	Pollo ¼	g 190	36,1	20,1	0	325
	Olio di oliva	g 5	0	5	0	45
	Sale e pepe	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>36,1</b>	<b>25,1</b>	<b>0</b>	<b>370</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>207</b>	<b>Fettina di bovino</b>					
Ingredienti	Fettina di bovino adulto "vitellone"	g 120	24,84	1,2	0	110,4
	Olio di oliva	g 5	0	5	0	45
	Sale	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>24,8</b>	<b>6,2</b>	<b>0</b>	<b>155</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>208</b>	<b>Tonno sott'olio</b>					
Ingredienti	Tonno sott'olio	g 160	40,3	16,1	0	305
	Cipolla, limone	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>40,3</b>	<b>16,1</b>	<b>0</b>	<b>305</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>209</b>	<b>Frittata di cipolle</b>					
Ingredienti	Uova	n. 2	14,9	10,44	0	153,6
	Cipolla	g 60	0,6	0,06	3,42	15,6
	Grana padano grattugiato	g 5	1,7	1,4	0,2	20,3
	Olio di arachide (per friggere)	g 10	0	10	0	90
	<b>TOT.</b>		<b>17,2</b>	<b>21,9</b>	<b>3,6</b>	<b>279</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>210</b>	<b>Polpette al prezzemolo</b>					
Ingredienti	Carne di bovino adulto macinata	g 120	28,8	2,88	0	129,6
	Prezzemolo	g 25	0,92	0,15	0	5
	Pane	g 10	0,75	0,13	5,76	24,2
	Cipolla	g 10	0,1	0,01	0,57	2,6
	Passato di pomodoro	g 10	0,33	0,04	2,04	9,6
	Latte intero	ml 5	0,16	0,18	0,2	3,2
	Olio di oliva	g 10	0	10	0	90
	Aglione	q.b.				
	Farina	q.b.				
	Sale	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>28,1</b>	<b>8,4</b>	<b>8,6</b>	<b>219</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>211</b>	<b>Bistecca di bovino</b>					
Ingredienti	Carne di bovino adulto "vitellone"	g 150	32,7	7,8	0	201
	Olio di oliva	g 5	0	5	0	45
	Sale e pepe	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>32,7</b>	<b>12,8</b>	<b>0</b>	<b>246</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>212</b>	<b>Petto di pollo al limone</b>					
Ingredienti	Petto di pollo	120	27,96	0,96	0	120
	Succo di limone	q.b.				
	Olio di oliva	g 5	0	5	0	45
	Sale	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>27,9</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>165</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>213</b>	<b>Formaggio da tavola</b>					
Ingredienti	Formaggio stagionato	g 100	24,6	29,6	0	364

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>214</b>	<b>Spezzatino di bovino</b>					
Ingredienti	Carne di bovino adulto "vitellone"	g 150	31,05	1,5	0	138
	Pomodori maturi	g 50	0,5	0,1	1,75	9,5
	Carota	q.b.				
	Cipolla	q.b.				
	Sedano	q.b.				
	Olio di oliva	g 5	0	5	0	45
	Sale e pepe	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>31,5</b>	<b>6,6</b>	<b>1,7</b>	<b>192</b>



N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>215</b>	<b>Seppioline al pomodoro</b>					
Ingredienti	Seppie congelate	g 180	25,2	2,7	1,26	129,6
	Pomodori pelati	g 100	1,2	0,5	3	21
	Prezzemolo, aglio	q.b.				
	Olio di oliva	g 5	0	5	0	45
	Sale e pepe	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>26,4</b>	<b>8,2</b>	<b>4,3</b>	<b>196</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>216</b>	<b>Fesa di tacchino dorata</b>					
Ingredienti	Fesa di tacchino	g 120	28,8	1,44	0	128,4
	Uovo	½	3,72	2,61	0	38,4
	Farina	q.b.				
	Pangrattato	q.b.				
	Burro	g 10	0,08	8,34	0,11	75,8
	Limone	q.b.				
	Salvia	q.b.				
	Olio di oliva	g 5	0	5	0	45
	Sale e pepe	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>32,2</b>	<b>17,4</b>	<b>0,1</b>	<b>288</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>217</b>	<b>Frittata al prosciutto</b>					
Ingredienti	Uova	n. 2	14,8	10,44	0	153,6
	Spalla cotta	g 15	2,97	2,20	0,13	32,25
	Olio di arachide (per friggere)	g 10	0	10	0	90
	Sale e pepe	q.b.				
		<b>TOT.</b>		<b>17,8</b>	<b>22,6</b>	<b>0,1</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>218</b>	<b>Pollo alla cacciatore</b>					
Ingredienti	Pollo ¼	g 190	36,1	20,1	0	325
	Pomodori pelati	g 50	0,6	0,25	1,5	10,5
	Cipolla	g 10	0,1	0,01	0,57	2,6
	Sedano	q.b.				
	Carota	g 10	0,13	0,02	0,95	4,37
	Aglione	q.b.				
	Olio di oliva	g 5	0	5	0	45
	Sale	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>36,9</b>	<b>25,4</b>	<b>3</b>	<b>387</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>219</b>	<b>Braciola di maiale</b>					
Ingredienti	Bistecca di maiale	g 150	31,9	12	0	235
	Olio di oliva	g 5	0	5	0	45
	Sale e pepe	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>31,9</b>	<b>17</b>	<b>0</b>	<b>280</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>220</b>	<b>Latticini</b>					
Ingredienti	Mozzarella di vacca o fior di latte	g 150	28	29,2	1,05	379

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>221</b>	<b>Hamburger</b>					
Ingredienti	Carne di bovino adulto macinata	g 120	24,84	1,2	0	110,4
	Olio di oliva	g 5	0	5	0	45
	Sale e pepe	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>24,8</b>	<b>6,2</b>	<b>0</b>	<b>155</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>223</b>	<b>Brasato</b>					
Ingredienti	Carne di bovino adulto "vitellone"	g 120	24,84	1,2	0	110,4
	Cipolla	g 20	0,2	0,02	1,14	5,2
	Carota	g 20	0,22	0,04	1,52	7
	Sedano, aglio, rosmarino	q.b.				
	Vino rosso	ml 30	0	0	0	21,3
	Farina	q.b.				
	Olio di oliva	g 5	0	5	0	45
	Sale e pepe	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>25,3</b>	<b>6,3</b>	<b>2,8</b>	<b>190</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>224</b>	<b>Mortadella</b>					
Ingredienti	Mortadella	g 100	14,7	28,1	1,5	317

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>225</b>	<b>Uova sode</b>					
Ingredienti	Uova	n. 2	14,88	10,44	0	153,6
	Olio di oliva	g 5	0	5	0	45
	Sale e pepe	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>14,9</b>	<b>15,4</b>	<b>0</b>	<b>199</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>226</b>	<b>Coniglio al pomodoro</b>					
Ingredienti	Carne di coniglio	g 180	35,8	7,7	0	212
	Pomodori pelati	g 100	1,2	0,5	3	21
	Cipolla	g 10	0,1	0,01	0,57	2,6
	Carote, sedano, prezzemolo	q.b.				
	Olio di oliva	g 5	0	5	0	45
	Sale	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>37,1</b>	<b>13,2</b>	<b>3,6</b>	<b>281</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>227</b>	<b>Sarde impanate</b>					
Ingredienti	Sarde congelate	g 100	20,8	4,5	1,5	129
	Uova	½	3,72	2,61	0	38,4
	Pangrattato	g 10	1	0,2	7,8	35
	Olio di arachide (per friggere)	g 10	0	10	0	90
	Limone	q.b.				
	Sale	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>25,5</b>	<b>17,3</b>	<b>9,3</b>	<b>252</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>228</b>	<b>Wurstel con crauti</b>					
Ingredienti	Wurstel di pollo	n. 3	10,2	21,3	0	232
	Crauti	g 80	1,7	0,1	2	15
	Olio di oliva	g 5	0	5	0	45
	Sale	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>11,9</b>	<b>26,4</b>	<b>2</b>	<b>292</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>229</b>	<b>Piccatina al limone</b>					
Ingredienti	Carne di bovino adulto "vitellone"	g 120	24,84	1,2	0	110,4
	Limone	n. 1	0,18	0	0,69	3,3
	Farina	g 10	1,1	0,07	7,73	34
	Burro	g 5	0,04	4,17	0,05	37,9
	Olio di oliva	g 5	0	5	0	45
	Sale e pepe	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>26,2</b>	<b>10,4</b>	<b>8,5</b>	<b>231</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>230</b>	<b>Acciughe al verde</b>					
Ingredienti	Acciughe congelate	g 100	16,8	2,6	1,5	96
	Olio di oliva	g 5	0	5	0	45
	Vino bianco	ml 50	0	0	0	35
	Aaglio	q.b.				
	Prezzemolo, limone	q.b.				
	Sale e pepe	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>16,8</b>	<b>7,6</b>	<b>1,5</b>	<b>176</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>231</b>	<b>Frittata al formaggio</b>					
Ingredienti	Uova	N. 2	14,9	10,44	0	153,6
	Grana padano grattugiato	g 15	5,1	4,2	0,6	60,9
	Formaggio da tavola	g 15	4,27	4,59	0,5	60,45
	Olio di arachide (per friggere)	g 10	0	10	0	90
	Pepe	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>24,3</b>	<b>29,2</b>	<b>1,1</b>	<b>365</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>232</b>	<b>Pollo con peperoni</b>					
Ingredienti	Pollo ¼	g 190	36,1	20,1	0	325
	Peperoni	g 100	0,9	0,3	4,2	22
	Cipolla	q.b.				
	Burro	q.b.				
	Olio di oliva	g 5	0	5	0	45
	Sale	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>37</b>	<b>25,4</b>	<b>4,2</b>	<b>392</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>233</b>	<b>Prosciutto cotto</b>					
Ingredienti	Prosciutto cotto o spalla cotta	g 100	19,8	14,7	0,9	215

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>234</b>	<b>Petto di pollo</b>					
Ingredienti	Petto di pollo	g 120	27,96	0,96	0	120
	Olio di oliva	g 5	0	5	0	45
	Sale	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>27,9</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>165</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>235</b>	<b>Bollito</b>					
Ingredienti	Carne di bovino adulto "vitellone"	g 120	24,84	1,2	0	110,4
	Cipolla	q.b.				
	Carote	g 20	0,22	0,04	1,52	7
	Olio di oliva	g 5	0	5	0	45
	Sale	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>25</b>	<b>6,2</b>	<b>1,5</b>	<b>162</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>236</b>	<b>Salame</b>					
Ingredienti	Salame	g 100	26,7	31,1	1,5	392

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>237</b>	<b>Polpettone al cartoccio</b>					
Ingredienti	Carne di bovino adulto macinata	g 120	23,64	12,24	0	205,2
	Spalla cotta	g 10	1,98	1,47	0,09	21,5
	Mortadella	g 10	1,47	2,81	0,15	31,7
	Carote	g 20	0,22	0,04	1,52	7
	Grana padano grattugiato	g 5	1,7	1,4	0,2	20,3
	Uovo	½	3,72	2,61	0	38,4
	Prezzemolo, aglio	q.b.				
	Burro	g 5	0,04	4,17	0,05	37,9
	Olio di oliva	g 5	0	5	0	45
	Sale	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>32,8</b>	<b>29,7</b>	<b>2</b>	<b>407</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>238</b>	<b>Sgombro alla fiorentina</b>					
Ingredienti	Sgombro congelato	g 150	28,9	18,87	0	285,6
	Farina	g 10	1,1	0,07	7,73	34
	Rosmarino, aglio	q.b.				
	Pomodori pelati	g 10	0,12	0,05	0,3	2,1
	Olio di oliva	g 5	0	5	0	45
	Sale	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>30,1</b>	<b>24</b>	<b>8</b>	<b>367</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>239</b>	<b>Fesa di tacchino agli aromi</b>					
Ingredienti	Fesa di tacchino	g 120	28,8	1,44	0	128,4
	Rosmarino	q.b.				
	Salvia	q.b.				
	Olio di oliva	g 5	0	5	0	45
	Sale	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>28,8</b>	<b>6,4</b>	<b>0</b>	<b>173</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>241</b>	<b>Scaloppine di bovino</b>					
Ingredienti	Carne di bovino adulto "vitellone"	g 120	24,84	1,2	0	110,4
	Farina	g 10	1,1	0,07	7,73	34
	Limone	q.b.				
	Olio di oliva	g 5	0	5	0	45
	Sale	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>25,9</b>	<b>6,3</b>	<b>7,7</b>	<b>189</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>242</b>	<b>Pollo al limone</b>					
Ingredienti	Pollo ¼	g 190	36,1	20,1	0	325
	Limone	n. 1	0,18	0	0,69	3,3
	Olio di oliva	g 5	0	5	0	45
	Sale e pepe	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>36,3</b>	<b>25,1</b>	<b>0,7</b>	<b>373</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>243</b>	<b>Bocconcini di maiale in bianco</b>					
Ingredienti	Carne di maiale	g 120	25,6	9,6	0	188,4
	Cipolla	g 10	0,1	0,01	0,57	2,6
	Latte intero	ml 50	1,6	1,8	2,4	32
	Farina	g 10	1,1	0,07	7,73	34
	Burro	g 5	0,04	4,17	0,05	37,9
	Olio di oliva	g 5	0	5	0	45
	Sale e pepe	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>28,4</b>	<b>20,6</b>	<b>10,7</b>	<b>340</b>
<b>N.° ricetta</b>	<b>Nome ricetta</b>	<b>U.M.</b>	<b>Pr.</b>	<b>Lip.</b>	<b>Carb.</b>	<b>Kcal</b>
<b>244</b>	<b>Frittata alle erbe</b>					
Ingredienti	Uova	n. 2	14,88	10,44	0	153,6
	Olio di arachide (per friggere)	g 10	0	10	0	90
	Erba cipollina	q.b.				
	Prezzemolo	q.b.				
	Sale e pepe	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>14,9</b>	<b>20,4</b>	<b>0</b>	<b>244</b>
<b>N.° ricetta</b>	<b>Nome ricetta</b>	<b>U.M.</b>	<b>Pr.</b>	<b>Lip.</b>	<b>Carb.</b>	<b>Kcal</b>
<b>245</b>	<b>Spiedini pollo e tacchino</b>					
Ingredienti	Carne di pollo	g 60	11,4	6,36	0	102,6
	Carne di tacchino	g 60	14,4	0,72	0	64,2
	Olio di oliva	g 5	0	5	0	45
	Sale e pepe	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>25,8</b>	<b>12,1</b>	<b>0</b>	<b>212</b>
<b>N.° ricetta</b>	<b>Nome ricetta</b>	<b>U.M.</b>	<b>Pr.</b>	<b>Lip.</b>	<b>Carb.</b>	<b>Kcal</b>
<b>246</b>	<b>Nasello in salsa</b>					
Ingredienti	Nasello congelato	g 200	34,6	1,2	0	150
	Cipolla, aglio, prezzemolo	q.b.				
	Polpa di pomodori	g 100	1,2	0,5	3	21
	Olio di oliva	g 5	0	5	0	45
	Sale e pepe	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>35,8</b>	<b>6,7</b>	<b>3</b>	<b>216</b>



N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>247</b>	<b>Coniglio al vino bianco e timo</b>					
Ingredienti	Carne di coniglio	g 180	35,8	7,7	0	212
	Carota	g 25	0,27	0,05	1,9	8,75
	Cipolla	q.b.				
	Sedano	q.b.				
	Pomodori maturi	g 50	0,5	0,1	1,75	9,5
	Timo	g 10	0,14	0,44	1,35	9,6
	Vino bianco	ml 20	0	0	0	14,2
	Olio di oliva	g 5	0	5	0	45
	Sale e pepe	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>36,7</b>	<b>13,3</b>	<b>5</b>	<b>299</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>248</b>	<b>Uova sode mimosa</b>					
Ingredienti	Uova	n. 2	14,88	10,44	0	153,6
	Farina	q.b.				
	Latte intero	ml 50	1,6	1,8	2,4	32
	Burro	g 5	0,04	4,17	0,05	37,9
	Sale e pepe	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>16,5</b>	<b>16,4</b>	<b>2,4</b>	<b>223</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>249</b>	<b>Spezzatino di tacchino</b>					
Ingredienti	Carne di tacchino	g 150	36	1,8	0	160,5
	Peperoni	g 50	0,45	0,15	3,35	15,5
	Cipolla	g 20	0,2	0,02	1,14	5,2
	Aglione	q.b.				
	Farina	g 10	1,1	0,07	7,73	34
	Vino rosso	ml 15	0	0	0	11,25
	Pomodori pelati	g 20	0,24	0,1	0,6	4,2
	Olio di oliva	g 5	0	5	0	45
	Sale e pepe	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>37,9</b>	<b>7,1</b>	<b>12,8</b>	<b>276</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>250</b>	<b>Petto di pollo in salsa verde</b>					
Ingredienti	Petto di pollo	g 120	27,96	0,96	0	120
	Farina	q.b.				
	Prezzemolo, basilico	g 10	0,31	0,08	0,51	3,9
	Olive	q.b.				
	Burro	g 5	0,04	4,17	0,05	37,9
	Olio di oliva	g 5	0	5	0	45
	Sale e pepe	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>28,3</b>	<b>10,2</b>	<b>0,6</b>	<b>207</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>251</b>	<b>Cotolette alla milanese</b>					
Ingredienti	Costolette di bovino adulto	g 120	24,84	1,2	0	110,4
	Uovo	q.b.				
	Pangrattato	g 10	1,01	0,21	7,78	35,1
	Olio di arachide (per friggere)	g 10	0	10	0	90
	Salvia	q.b.				
	Limone	q.b.				
	Sale	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>25,8</b>	<b>11,4</b>	<b>7,8</b>	<b>235</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>252</b>	<b>Coscio di pollo agli aromi</b>					
Ingredienti	Coscio di pollo	g 100	17,4	14	0	195
	Pancetta	g 10	2,09	2,81	0	33,7
	Aglio, rosmarino, basilico	q.b.				
	Salvia, origano	q.b.				
	Prezzemolo e limone	q.b.				
	Olio di oliva	g 5	0	5	0	45
	Sale e pepe	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>19,5</b>	<b>21,8</b>	<b>0</b>	<b>274</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>253</b>	<b>Saltimbocca alla romana</b>					
Ingredienti	Carne di bovino adulto "vitellone"	g 120	24,84	1,2	0	110,4
	Spalla cotta	g 20	5,5	0,78	0	29
	Salvia	q.b.				
	Burro	g 5	0,04	4,17	0,05	37,9
	Sale	q.b.				
	<b>TOT.</b>			<b>30,4</b>	<b>6,1</b>	<b>0,05</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>254</b>	<b>Spezzatino alla campagnola</b>					
Ingredienti	Carne di bovino adulto "vitellone"	g 150	31,05	1,5	0	138
	Sedano	q.b.				
	Cipolla	g 10	0,1	0,01	0,57	2,6
	Carota	g 20	0,22	0,04	1,52	7
	Peperone	g 10	0,09	0,03	0,42	2,2
	Piselli	g 10	0,54	0,03	1,28	7,2
	Farina	q.b.				
	Olio di oliva	g 5	0	5	0	45
	Sale e pepe	q.b.				
	<b>TOT.</b>			<b>32</b>	<b>6,6</b>	<b>3,8</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>255</b>	<b>Fesa di tacchino e rughetta</b>					
Ingredienti	Fesa di tacchino	g 120	28,8	1,44	0	128,4
	Rughetta	g 50	1,3	0,15	1,95	14
	Olio di oliva	g 5	0	5	0	45
	Aglio	q.b.				
	Sale e pepe	q.b.				
	<b>TOT.</b>			<b>30,1</b>	<b>6,6</b>	<b>1,9</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>256</b>	<b>Frittata di zucchine</b>					
Ingredienti	Uova	n. 2	14,88	10,44	0	153,6
	Zucchine	g 30	0,39	0,03	0,42	3,3
	Basilico	q.b.				
	Grana padano grattugiato	g 10	3,4	2,8	0,4	40,6
	Olio di arachide (per friggere)	g 10	0	10	0	90
	Sale e pepe	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>18,7</b>	<b>23,3</b>	<b>0,8</b>	<b>287</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>257</b>	<b>Polpette di melanzane</b>					
Ingredienti	Carne di bovino adulto macinata	g 120	23,64	12,24	0	205,2
	Melanzane	g 80	0,88	0,32	2,1	14,4
	Uovo	1/2	3,72	2,61	0	38,4
	Pangrattato	q.b.				
	Prezzemolo	q.b.				
	Grana padano grattugiato	g 5	1,7	1,4	0,2	20,3
	Olio di arachide (per friggere)	g 10	0	10	0	90
	Sale e pepe	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>31,1</b>	<b>15,5</b>	<b>2,3</b>	<b>273</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>258</b>	<b>Coniglio in fricassea</b>					
Ingredienti	Carne di coniglio	g 180	35,8	7,7	0	212
	Vino bianco	ml 30	0	0	0	21
	Uovo	n. 1	7,44	5,22	0	76,8
	Burro	g 5	0,04	4,17	0,05	37,9
	Rosmarino	q.b.				
	Limone	q.b.				
	Olio di oliva	g 5	0	5	0	45
	Sale e pepe	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>43,3</b>	<b>22,1</b>	<b>0,05</b>	<b>414</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>259</b>	<b>Cotolette di palombetto</b>					
Ingredienti	Palombetto congelato	g 200	32	2,4	2,6	160
	Farina	g 10	1,1	0,07	7,73	34
	Uova	g 20	3,72	2,61	0	38,4
	Latte intero	ml 10	0,33	0,36	0,49	6,4
	Pangrattato	g 20	2,02	0,42	15,56	70,2
	Limone	q.b.				
	Olio di arachide (per friggere)	g 10	0	10	0	90
	Sale e pepe	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>39,2</b>	<b>15,9</b>	<b>26,4</b>	<b>399</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>260</b>	<b>Arrosto di maiale al vino bianco</b>					
Ingredienti	Carne di maiale	g 120	24,84	8,4	0	175,2
	Vino bianco	ml 25	0	0	0	17,75
	Aglio e rosmarino	q.b.				
	Farina	q.b.				
	Olio di oliva	g 5	0	5	0	45
	Sale	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>24,8</b>	<b>13,4</b>	<b>0</b>	<b>238</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>261</b>	<b>Pollo all'arrabbiata</b>					
Ingredienti	Pollo ¼	g 190	36,1	20,1	0	325
	Rosmarino, aglio	q.b.				
	Olio di oliva	g 5	0	5	0	45
	Vino bianco	ml 30	0	0	0	21
	Sale	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>36,1</b>	<b>25,1</b>	<b>0</b>	<b>391</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>262</b>	<b>Cotolette alla bolognese</b>					
Ingredienti	Costolette di bovino adulto	g 120	24,84	1,2	0	110,4
	Uovo	q.b.				
	Pangrattato	g 10	1	0,21	7,78	35,1
	Latte intero	q.b.				
	Spalla cotta	g 10	1,98	1,47	0,09	21,5
	Grana padano grattugiato	g 5	1,7	1,4	0,2	20,3
	Passato di pomodoro	g 10	0,1	0,02	0,35	1,9
	Olio di arachide (per friggere)	g 10	0	10	0	90
	Sale	q.b.				
		<b>TOT.</b>		<b>34,7</b>	<b>18,5</b>	<b>9</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>263</b>	<b>Arrotolato multicolore</b>					
Ingredienti	Carne di bovino adulto "vitellone"	g 150	31,95	4,2	0	165
	Spinaci	g 120	4,08	0,84	3,48	37,2
	Uovo	n. 1	7,44	5,22	0	76,8
	Mortadella	g 10	1,47	2,81	0,15	31,7
	Grana padano grattugiato	g 10	3,4	2,8	0,4	40,6
	Prezzemolo, aglio	q.b.				
	Burro	g 10	0,08	8,34	0,1	75,8
	Olio di oliva	g 5	0	5	0	45
	Sale	q.b.				
		<b>TOT.</b>		<b>48,4</b>	<b>29,2</b>	<b>4,1</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>264</b>	<b>Polpettine alla crema</b>					
Ingredienti	Carne di bovino adulto macinata	g 120	24,84	1,2	0	110,4
	Uovo	q.b.				
	Limone	q.b.				
	Farina	g 10	1,1	0,07	7,73	34
	Cipolla	g 10	0,1	0,01	0,57	2,6
	Carota	g 10	0,13	0,025	0,95	4,37
	Sedano	q.b.				
	Panna da cucina	g 10	0,23	3,5	0,34	33,7
	Burro	g 5	0,04	4,17	0,05	37,9
	Prezzemolo	q.b.				
	Sale pepe	q.b.				
		<b>TOT.</b>		<b>26,4</b>	<b>9</b>	<b>9,6</b>

## RICETTE E CALCOLO NUTRIZIONALE

### CONTORNI

#### MENU' INVERNALE - ESTIVO

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>300</b>	<b>Patate arrosto</b>					
Ingredienti	Patate	g 150	3	1,5	26,85	127,5
	Olio di oliva	g 5	0	5	0	45
	Sale e pepe	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>3</b>	<b>6,5</b>	<b>26,8</b>	<b>172</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>301</b>	<b>Funghi trifolati</b>					
Ingredienti	Funghi coltivati	g 150	5,5	0,3	1,2	30
	Aglio	q.b.				
	Prezzemolo	q.b.				
	Olio di oliva	g 5	0	5	0	45
	Sale	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>5,4</b>	<b>5,3</b>	<b>1,2</b>	<b>75</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>302</b>	<b>Carote al limone</b>					
Ingredienti	Carote	g 150	1,6	0,3	1,4	52,5
	Limone	q.b.				
	Olio di oliva	g 5	0	5	0	45
	Sale	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>1,6</b>	<b>5,3</b>	<b>1,4</b>	<b>97</b>

**Legenda: U.M. = unità di misura Pr = proteine Lip. = lipidi Carb. = carboidrati Kcal = Kilocalorie**

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>303</b>	<b>Broccoli all'olio</b>					
Broccoli all'olio	Broccoli	g 150	4,5	0,6	4,6	40,5
	Olio di oliva	g 5	0	5	0	45
	Sale	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>4,5</b>	<b>5,6</b>	<b>4,6</b>	<b>85</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>304</b>	<b>Spinaci saltati</b>					
Ingredienti	Spinaci	g 150	5,1	1,05	4,3	46,5
	Burro	g 5	0,04	4,17	0,05	37,9
	Grana parlano grattugiato	g 5	1,7	1,4	0,2	20,3
	Sale	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>6,8</b>	<b>6,6</b>	<b>4,5</b>	<b>105</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>305</b>	<b>Piselli al prosciutto</b>					
Ingredienti	Piselli	g 100	5,3	0,6	11,1	68
	Burro	g 5	0,04	4,17	0,05	37,9
	Spalla cotta	g 30	7,65	5,52	0	80,4
	Sale	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>13</b>	<b>10,3</b>	<b>11,1</b>	<b>186</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>306</b>	<b>Insalata mista</b>					
Ingredienti	Insalata	g 60	1,08	0,24	1,32	11,4
	Carote	g 40	0,44	0,08	3,04	14
	Finocchi	g 20	0,24	0	0,2	1,8
	Pomodori da insalata	g 20	0,24	0,04	0,56	3,4
	Olio di oliva	g 5	0	5	0	45
	Sale	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>2</b>	<b>5,4</b>	<b>5,1</b>	<b>76</b>



N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>307</b>	<b>Finocchi in insalata</b>					
Ingredienti	Finocchi	g 150	1,8	0	1,5	13,5
	Olio di oliva	g 5	0	5	0	45
	Aceto	q.b.				
	Sale e pepe	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>1,8</b>	<b>5</b>	<b>1,5</b>	<b>58</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>308</b>	<b>Cicoria ripassata</b>					
Ingredienti	Cicoria	g 150	1,8	0,2	3,1	18
	Olio di arachide	g 5	0	5	0	45
	Aglione	q.b.				
	Peperoncino	q.b.				
	Sale	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>1,8</b>	<b>5,2</b>	<b>3,1</b>	<b>63</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>309</b>	<b>Insalata verde</b>					
Ingredienti	Insalata verde	g 80	1,08	0,24	1,32	11,4
	Aceto	q.b.				
	Limone	q.b.				
	Olio di oliva	g 5	0	5	0	45
	Sale	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>1,1</b>	<b>5,2</b>	<b>1,3</b>	<b>56</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>310</b>	<b>Cavolfiore lesso</b>					
Ingredienti	Cavolfiore	g 150	4,8	0,3	4	37,5
	Olio di oliva	g 5	0	5	0	45
	Sale	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>4,8</b>	<b>5,3</b>	<b>4</b>	<b>82</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>311</b>	<b>Broccoletti all'agro</b>					
Ingredienti	Broccoletti	g 150	4,5	0,6	4,6	40,5
	Olio di oliva	g 5	0	5	0	45
	Aglione	q.b.				
	Aceto	q.b.				
	Basilico	q.b.				
	Sale e pepe	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>4,5</b>	<b>5,6</b>	<b>4,6</b>	<b>85</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>312</b>	<b>Verza lessa</b>					
Ingredienti	Verza	g 150	1,35	0,45	4,05	24
	Olio di oliva	g 5	0	5	0	45
	Sale	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>1,3</b>	<b>5,4</b>	<b>4</b>	<b>69</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>313</b>	<b>Carote lesse</b>					
Ingredienti	Carote	g 150	1,6	0,3	1,4	52,5
	Olio di oliva	g 5	0	5	0	45
	Sale	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>1,6</b>	<b>5,3</b>	<b>1,4</b>	<b>97</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>314</b>	<b>Cicoria strascinata</b>					
Ingredienti	Cicoria	g 150	1,8	0,15	2,55	18
	Olio di oliva	g 5	0	5	0	45
	Aglione	q.b.				
	Sale	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>1,8</b>	<b>5,1</b>	<b>2,5</b>	<b>63</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>315</b>	<b>Purea di patate</b>					
Ingredienti	Patate	g 150	3	1,5	26,85	127,5
	Latte intero	g 20	0,66	0,72	0,98	12,8
	Burro	g 5	0,04	4,17	0,05	37,9
	Grana padano grattugiato	g 5	1,7	1,4	0,2	20,3
	Sale	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>5,4</b>	<b>7,8</b>	<b>28,1</b>	<b>198</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>316</b>	<b>Spinaci al limone</b>					
Ingredienti	Spinaci	g 150	5,1	1,05	4,35	46,5
	Olio di oliva	g 5	0	5	0	45
	Limone	q.b.				
	Sale	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>5,1</b>	<b>6</b>	<b>4,3</b>	<b>91</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>317</b>	<b>Peperonata</b>					
Ingredienti	Peperoni carnosi	g 150	1,35	0,45	6,3	33
	Cipolla	g 30	0,3	0,03	1,71	7,8
	Olio di oliva	g 5	0	5	0	45
	Sale	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>1,6</b>	<b>5,5</b>	<b>8</b>	<b>86</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>318</b>	<b>Spinaci al burro</b>					
Ingredienti	Spinaci	g 150	5,1	1,05	4,35	46,5
	Burro	g 5	0,04	4,17	0,05	37,9
	Grana parlano grattugiato	g 5	1,7	1,4	0,2	20,3
	Sale	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>6,8</b>	<b>6,6</b>	<b>4,5</b>	<b>105</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>319</b>	<b>Bieta all'agro</b>					
Ingredienti	Bieta	g 150	1,95	0,15	4,2	25,5
	Olio di oliva	g 5	0	5	0	45
	Aceto e limone	q.b.				
	Sale	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>1,9</b>	<b>5,1</b>	<b>4,2</b>	<b>70</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>320</b>	<b>Cicoria lessa</b>					
Ingredienti	Cicoria	g 150	1,8	0,15	2,55	18
	Olio di oliva	g 5	0	5	0	45
	Aceto e limone	q.b.				
	Sale	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>1,8</b>	<b>5,2</b>	<b>3,1</b>	<b>63</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>321</b>	<b>Carote in insalata</b>					
Ingredienti	Carote	g 150	1,6	0,3	1,4	52,5
	Olio di oliva	g 5	0	5	0	45
	Aceto e limone	q.b.				
	Sale	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>1,6</b>	<b>5,3</b>	<b>1,4</b>	<b>97</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>322</b>	<b>Patate lesse</b>					
Ingredienti	Patate	g 150	3	1,5	26,85	127,5
	Olio di oliva	g 5	0	5	0	45
	Sale, rosmarino	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>3</b>	<b>6,5</b>	<b>26,8</b>	<b>172</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>323</b>	<b>Piselli al burro</b>					
Ingredienti	Piselli	g 100	5,3	0,6	11,1	68
	Burro	g 5	0,04	4,17	0,05	37,9
	Sale	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>5,3</b>	<b>4,8</b>	<b>11,1</b>	<b>106</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>324</b>	<b>Indivia lessa</b>					
Ingredienti	Indivia	g 150	1,35	0,45	4,05	24
	Olio di oliva	g 5	0	5	0	45
	Sale	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>1,3</b>	<b>5,4</b>	<b>4</b>	<b>69</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>325</b>	<b>Melanzane alla griglia</b>					
Ingredienti	Melanzane	g 150	1,65	0,6	3,9	27
	Prezzemolo	q.b.				
	Aglio	q.b.				
	Olio di oliva	g 5	0	5	0	45
	Sale	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>1,6</b>	<b>5,6</b>	<b>3,9</b>	<b>72</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>326</b>	<b>Zucchine all'origano</b>					
Ingredienti	Zucchine	g 150	4,5	0,15	2,1	16,5
	Aglio	q.b.				
	Origano	q.b.				
	Olio di oliva	g 5	0	5	0	45
	Sale e pepe	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>4,5</b>	<b>5,1</b>	<b>2,1</b>	<b>61,5</b>

<b>N.° ricetta</b>	<b>Nome ricetta</b>	<b>U.M.</b>	<b>Pr.</b>	<b>Lip.</b>	<b>Carb.</b>	<b>Kcal</b>
<b>327</b>	<b>Patate al rosmarino</b>					
Ingredienti	Patate	g 150	3	1,5	26,85	127,5
	Olio di oliva	g 5	0	5	0	45
	Rosmarino	q.b.				
	Aglione	q.b.				
	Prezzemolo	q.b.				
	Sale	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>3</b>	<b>6,5</b>	<b>26,8</b>	<b>172,5</b>

<b>N.° ricetta</b>	<b>Nome ricetta</b>	<b>U.M.</b>	<b>Pr.</b>	<b>Lip.</b>	<b>Carb.</b>	<b>Kcal</b>
<b>329</b>	<b>Cetrioli in insalata</b>					
Ingredienti	Cetrioli	g 150	1,05	0,75	2,7	21
	Olio di oliva	g 5	0	5	0	45
	Sale	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>1</b>	<b>5,7</b>	<b>2,7</b>	<b>66</b>

<b>N.° ricetta</b>	<b>Nome ricetta</b>	<b>U.M.</b>	<b>Pr.</b>	<b>Lip.</b>	<b>Carb.</b>	<b>Kcal</b>
<b>330</b>	<b>Patate fritte</b>					
Ingredienti	Patate	g 150	3	1,5	26,85	127,5
	Olio di arachide (per friggere)	g 20	0	20	0	180
	Sale	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>3</b>	<b>21,5</b>	<b>26,8</b>	<b>307</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>331</b>	<b>Pomodori in insalata</b>					
Ingredienti	Pomodori	g 150	1,8	0,3	4,2	25,5
	Olio di oliva	g 5	0	5	0	45
	Aceto	q.b.				
	Sale	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>1,8</b>	<b>5,3</b>	<b>4,2</b>	<b>70,5</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>332</b>	<b>Fagiolini lessi</b>					
Ingredienti	Fagiolini	g 150	2,5	0,15	6,9	37,5
	Olio di oliva	g 5	0	5	0	45
	Sale	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>2,5</b>	<b>5,1</b>	<b>6,9</b>	<b>82</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>333</b>	<b>Patate dorate</b>					
Ingredienti	Patate	g 150	3	1,5	26,85	127,5
	Burro	g 10	0,08	8,34	0,1	75,8
	Rosmarino	q.b.				
	Sale e pepe	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>3,1</b>	<b>9,8</b>	<b>26,9</b>	<b>203</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>334</b>	<b>Zucchine fritte in pastella</b>					
Ingredienti	Zucchine	g 150	4,5	0,15	2,1	16,5
	Latte intero	ml 20	0,66	0,72	0,98	12,8
	Farina	g 10	1,1	0,07	0,98	12,8
	Uovo (solo tuorlo)	q.b.				
	Olio di arachide	g 10	0	10	0	90
	Sale	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>6,3</b>	<b>10,9</b>	<b>10,8</b>	<b>153</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>335</b>	<b>Melanzane al funghetto</b>					
Ingredienti	Melanzane	g 150	1,65	0,6	3,9	27
	Pomodori pelati	q.b.				
	Olio di oliva	g 10	0	10	0	90
	Prezzemolo tritato	q.b.				
	Aglione	q.b.				
	Rosmarino	q.b.				
	Sale	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>1,6</b>	<b>10,6</b>	<b>3,9</b>	<b>117</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>336</b>	<b>Zucchine lesse</b>					
Ingredienti	Zucchine	g 150	4,5	0,15	2,1	16,5
	Origano	q.b.				
	Olio di oliva	g 5	0	5	0	45
	Sale	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>4,5</b>	<b>5,1</b>	<b>2,1</b>	<b>61,5</b>

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
<b>337</b>	<b>Insalata fantasia</b>					
Ingredienti	Patate	g 80	1,68	0,8	14,32	68
	Pomodori maturi	g 60	0,6	0,12	2,1	11,4
	Fagiolini	g 30	0,63	0,03	0,72	5,4
	Carote	g 20	0,22	0,04	1,52	7
	Olio di oliva	g 10	0	10	0	90
	Sale	q.b.				
		<b>TOT.</b>		<b>3,1</b>	<b>10,9</b>	<b>18,7</b>



# DIETA SPECIALE MUSULMANI

Ricetta base							Ricetta modificata						
Ricetta	Nome ricetta	Quantità (g, ml, pz)	Pr.	Lip.	Carb.	kCal	Ricetta	Nome ricetta	Quantità (g, ml, pz)	Pr.	Lip.	Carb.	kCal
<b>104</b>	<b>Bucatini all'amatriciana</b>						<b>104.a</b>	<b>Bucatini al pomodoro</b>					
	Pasta di semola bucatini	100,00	10,90	1,40	71,10	325,00		Pasta di semola bucatini	100,00	10,90	1,40	71,10	325,00
	<b>Pancetta</b>	<b>10,00</b>	<b>2,09</b>	<b>2,81</b>	<b>0,00</b>	<b>33,70</b>			0,00	0,00	0,00	0,00	
	Cipolla	q.b.						Cipolla	q.b.				
	Pomodori pelati	80,00	0,96	0,40	2,40	16,80		Pomodori pelati	80,00	0,96	0,40	2,40	16,80
	Grana Padano grattugiato	5,00	1,70	1,40	0,20	20,30		Grana Padano grattugiato	10,00	3,40	2,80	0,40	40,60
	Olio di oliva	10,00	0,00	10,00	0,00	90,00		Olio di oliva	10,00	0,00	10,00	0,00	90,00
	Peperoncino piccante	q.b.						Peperoncino piccante	q.b.				
	Sale	q.b.						Sale	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>15,65</b>	<b>16,01</b>	<b>73,70</b>	<b>485,80</b>		<b>TOT.</b>		<b>15,26</b>	<b>14,60</b>	<b>73,90</b>	<b>472,40</b>
<b>105</b>	<b>Gnocchi al ragù</b>						<b>105.a</b>	<b>Gnocchi al ragù</b>					
	Gnocchi	200,00	7,80	1,90	60,00	273,00		Gnocchi	200,00	7,80	1,90	60,00	273,00
	Pomodori pelati	100,00	1,20	0,50	3,00	21,00		Pomodori pelati	100,00	1,20	0,50	3,00	21,00
	<b>Pancetta</b>	<b>10,00</b>	<b>2,09</b>	<b>2,81</b>	<b>0,00</b>	<b>33,70</b>		<b>Carne di bovino adulto macinata</b>	<b>15,00</b>	<b>3,03</b>	<b>1,25</b>	<b>0,00</b>	<b>23,25</b>
	Cipolla	q.b.						Cipolla	q.b.				
	Carota	q.b.						Carota	q.b.				
	Sedano	q.b.						Sedano	q.b.				
	Olio di oliva	10,00	0,00	10,00	0,00	90,00		Olio di oliva	10,00	0,00	10,00	0,00	90,00
	Sale	q.b.						Sale	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>11,09</b>	<b>15,21</b>	<b>63,00</b>	<b>417,70</b>		<b>TOT.</b>		<b>12,03</b>	<b>13,65</b>	<b>63,00</b>	<b>407,25</b>
<b>112</b>	<b>Spaghetti con prosciutto e pecorino</b>						<b>112.a</b>	<b>Spaghetti con carne e pecorino</b>					
	Pasta di semola spaghetti	80,00	8,72	1,12	57,36	260,00		Pasta di semola spaghetti	80,00	8,72	1,12	57,36	260,00
	Pomodori pelati	80,00	0,96	0,40	2,40	16,80		Pomodori pelati	80,00	0,96	0,40	2,40	16,80
	<b>Spalla cotta</b>	<b>30,00</b>	<b>8,07</b>	<b>3,87</b>	<b>0,00</b>	<b>67,20</b>		<b>Carne di bovino adulto macinata</b>	<b>30,00</b>	<b>6,06</b>	<b>2,49</b>	<b>0,00</b>	<b>46,50</b>
	Aglio	q.b.						Aglio	q.b.				
	Basilico	q.b.						Basilico	q.b.				
	Grana Padano grattugiato	5,00	1,70	1,40	0,20	20,30		Grana Padano grattugiato	5,00	1,70	1,40	0,20	20,30
	Olio di oliva	10,00	0,00	10,00	0,00	90,00		Olio di oliva	10,00	0,00	10,00	0,00	90,00
	Sale e pepe	q.b.						Sale e pepe	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>19,45</b>	<b>16,79</b>	<b>59,96</b>	<b>454,30</b>		<b>TOT.</b>		<b>17,44</b>	<b>15,41</b>	<b>59,96</b>	<b>433,60</b>
<b>114</b>	<b>Spaghetti alla campagnola</b>						<b>114.a</b>	<b>Spaghetti alla campagnola</b>					
	Spaghetti	80,00	8,72	1,12	57,36	260,00		Spaghetti	80,00	8,72	1,12	57,36	260,00
	Carne di bovino adulto macinata	15,00	2,95	1,53	0,00	25,65		Carne di bovino adulto macinata	15,00	2,95	1,53	0,00	25,65
	<b>Salsiccia fresca</b>	<b>15,00</b>	<b>2,31</b>	<b>4,00</b>	<b>0,09</b>	<b>45,60</b>		<b>Carne di bovino adulto macinata</b>	<b>15,00</b>	<b>2,95</b>	<b>1,53</b>	<b>0,00</b>	<b>25,65</b>
	Cipolla	q.b.						Cipolla	q.b.				
	Carote	q.b.						Carote	q.b.				
	Sedano	q.b.						Sedano	q.b.				
	Pomodori pelati	80,00	0,96	0,40	2,40	16,80		Pomodori pelati	80,00	0,96	0,40	2,40	16,80
	Olio di oliva	10,00	0,00	10,00	0,00	90,00		Olio di oliva	10,00	0,00	10,00	0,00	90,00
	Burro	5,00	0,04	4,17	0,05	37,90		Burro	5,00	0,04	4,17	0,05	37,90
	Grana Padano grattugiato	5,00	1,70	1,40	0,20	20,30		Grana Padano grattugiato	5,00	1,70	1,40	0,20	20,30
	Sale	q.b.						Sale	q.b.				

<b>Ricetta base</b>							<b>Ricetta modificata</b>						
Ricetta	Nome ricetta	Quantità (g, ml, pz)	Pr.	Lip.	Carb.	kCal	Ricetta	Nome ricetta	Quantità (g, ml, pz)	Pr.	Lip.	Carb.	kCal
		TOT.	16,68	22,62	60,10	496,25			TOT.	17,32	20,15	60,01	476,30

Ricetta base							Ricetta modificata						
Ricetta	Nome ricetta	Quantità (g, ml, pz)	Pr.	Lip.	Carb.	kCal	Ricetta	Nome ricetta	Quantità (g, ml, pz)	Pr.	Lip.	Carb.	kCal
<b>121</b>	<b>Tortellini al sugo</b>						<b>121.a</b>	<b>Tagliatelle al ragù</b>					
	<b>Pasta all'uovo secca Tortellini</b>	<b>100,00</b>	<b>15,70</b>	<b>10,80</b>	<b>57,60</b>	<b>376,00</b>		<b>Pasta all'uovo tagliatelle</b>	<b>100,00</b>	<b>13,00</b>	<b>2,40</b>	<b>77,90</b>	<b>366,00</b>
	Pomodori maturi	80,00	0,96	0,40	2,40	16,80		Pomodori maturi	80,00	0,96	0,40	2,40	16,80
	Rosmarino	5,00	0,07	0,22	0,67	4,80		<b>Carne di bovino adulto macinata</b>	<b>15,00</b>	<b>2,95</b>	<b>1,53</b>	<b>0,00</b>	<b>25,65</b>
	Basilico	q.b.						Rosmarino	5,00	0,07	0,22	0,67	4,80
	Grana Padano grattugiato	5,00	1,70	1,40	0,20	20,30		Basilico	q.b.				
	Olio di oliva	10,00	0,00	10,00	0,00	90,00		Grana Padano grattugiato	5,00	1,70	1,40	0,20	20,30
	Sale	q.b.						Olio di oliva	10,00	0,00	10,00	0,00	90,00
								Sale	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>18,43</b>	<b>22,82</b>	<b>60,87</b>	<b>507,90</b>		<b>TOT.</b>		<b>18,68</b>	<b>15,95</b>	<b>81,17</b>	<b>523,55</b>
<b>122</b>	<b>Pasta alla carrettiera</b>						<b>122.a</b>	<b>Pasta alla carrettiera</b>					
	Pasta di semola	100,00	10,90	1,40	71,70	325,00		Pasta di semola	100,00	10,90	1,40	71,70	325,00
	<b>Pancetta</b>	<b>10,00</b>	<b>2,09</b>	<b>2,81</b>	<b>0,00</b>	<b>33,70</b>		<b>Carne di bovino adulto macinata</b>	<b>15,00</b>	<b>2,95</b>	<b>1,53</b>	<b>0,00</b>	<b>25,65</b>
	<b>Salsiccia fresca</b>	<b>10,00</b>	<b>1,54</b>	<b>2,67</b>	<b>0,06</b>	<b>30,40</b>			0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	Peperoni	80,00	0,72	0,24	3,36	17,60		Peperoni	80,00	0,72	0,24	3,36	17,60
	Pomodori pelati	80,00	0,96	0,40	2,40	16,80		Pomodori pelati	80,00	0,96	0,40	2,40	16,80
	Cipolla	q.b.						Cipolla	q.b.				
	Grana Padano grattugiato	10,00	3,40	2,80	0,40	40,60		Grana Padano grattugiato	10,00	3,40	2,80	0,40	40,60
	Olio di oliva	10,00	0,00	10,00	0,00	90,00		Olio di oliva	10,00	0,00	10,00	0,00	90,00
	Sale e pepe	q.b.						Sale e pepe	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>19,61</b>	<b>20,32</b>	<b>77,92</b>	<b>554,10</b>		<b>TOT.</b>		<b>18,93</b>	<b>16,37</b>	<b>77,86</b>	<b>515,65</b>
<b>129</b>	<b>Farfalle al prosciutto</b>						<b>129.a</b>	<b>Farfalle al ragù</b>					
	Pasta di semola Farfalle	100,00	10,90	1,40	71,70	325,00		Pasta di semola Farfalle	100,00	10,90	1,40	71,70	325,00
	<b>Spalla cotta</b>	<b>20,00</b>	<b>2,97</b>	<b>2,20</b>	<b>0,13</b>	<b>32,25</b>		<b>Carne di bovino adulto macinata</b>	<b>15,00</b>	<b>2,95</b>	<b>1,53</b>	<b>0,00</b>	<b>25,65</b>
	Cipolla	q.b.						Cipolla	q.b.				
	Latte intero	20,00	0,66	0,72	0,98	12,80		Latte intero	20,00	0,66	0,72	0,98	12,80
	Burro	5,00	0,04	4,17	0,05	37,90		Burro	5,00	0,04	4,17	0,05	37,90
	Farina	5,00	1,10	0,07	7,73	34,00		Farina	5,00	1,10	0,07	7,73	34,00
	olio di oliva	10,00	0,00	10,00	0,00	90,00		olio di oliva	10,00	0,00	10,00	0,00	90,00
	Grana Padano grattugiato	5,00	1,70	1,40	0,20	20,30		Grana Padano grattugiato	5,00	1,70	1,40	0,20	20,30
	Sale	q.b.						Sale	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>17,37</b>	<b>19,96</b>	<b>80,79</b>	<b>552,25</b>		<b>TOT.</b>		<b>17,35</b>	<b>19,29</b>	<b>80,66</b>	<b>545,65</b>
<b>133</b>	<b>Lasagne</b>						<b>133.a</b>	<b>Lasagne</b>					
	Pasta all'uovo secca Lasagne	100,00	13,00	2,40	77,90	366,00		Pasta all'uovo secca Lasagne	100,00	13,00	2,40	77,90	366,00
	Cipolla	q.b.						Cipolla	q.b.				
	Carote	q.b.						Carote	q.b.				
	Sedano	q.b.						Sedano	q.b.				
	<b>Pancetta</b>	<b>10,00</b>	<b>2,09</b>	<b>2,81</b>	<b>0,00</b>	<b>33,70</b>			0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	Carne di bovino adulto macinata	10,00	1,97	1,02	0,00	17,10		<b>Carne di bovino adulto macinata</b>	<b>20,00</b>	<b>3,94</b>	<b>2,04</b>	<b>0,00</b>	<b>34,20</b>
	<b>Carne di maiale macinata</b>	<b>10,00</b>	<b>2,07</b>	<b>0,70</b>	<b>0,00</b>	<b>14,60</b>		<b>Fontal</b>	<b>10,00</b>	<b>2,45</b>	<b>2,69</b>	<b>0,08</b>	<b>34,30</b>
	Pomodori pelati	80,00	0,96	0,40	2,40	16,80		Pomodori pelati	80,00	0,96	0,40	2,40	16,80
	Latte intero	150,00	4,95	5,40	7,35	96,00		Latte intero	150,00	4,95	5,40	7,35	96,00
	Farina	q.b.						Farina	q.b.				
	Burro	5,00	0,04	4,17	0,05	37,90		Burro	5,00	0,04	4,17	0,05	37,90
	Olio di oliva	10,00	0,00	10,00	0,00	90,00		Olio di oliva	10,00	0,00	10,00	0,00	90,00
	Grana Padano grattugiato	5,00	1,70	1,40	0,20	20,30		Grana Padano grattugiato	5,00	1,70	1,40	0,20	20,30
	Sale e pepe	q.b.						Sale e pepe	q.b.				

<b>Ricetta base</b>							<b>Ricetta modificata</b>						
Ricetta	Nome ricetta	Quantità (g, ml, pz)	Pr.	Lip.	Carb.	kCal	Ricetta	Nome ricetta	Quantità (g, ml, pz)	Pr.	Lip.	Carb.	kCal
		TOT.	26,78	28,30	87,90	692,40			TOT.	27,04	28,50	87,98	695,50

Ricetta base							Ricetta modificata						
Ricetta	Nome ricetta	Quantità (g, ml, pz)	Pr.	Lip.	Carb.	kCal	Ricetta	Nome ricetta	Quantità (g, ml, pz)	Pr.	Lip.	Carb.	kCal
<b>135</b>	<b>Spaghetti alla carbonara</b>						<b>135.a</b>	<b>Spaghetti con l'uovo</b>					
	Pasta di semola spaghetti	80,00	8,72	1,12	57,36	260,00		Pasta di semola spaghetti	80,00	8,72	1,12	57,36	260,00
	<b>Pancetta</b>	<b>10,00</b>	<b>2,09</b>	<b>2,81</b>	<b>0,00</b>	<b>33,70</b>				0,00	0,00	0,00	0,00
	Uova	0,50	3,72	2,61	0,00	38,40		<b>Uova</b>	<b>1</b>	<b>7,44</b>	<b>5,22</b>	<b>0,00</b>	<b>76,80</b>
	Grana Padano grattugiato	5,00	1,70	1,40	0,20	20,30		Grana Padano grattugiato	5,00	1,70	1,40	0,20	20,30
	Olio di oliva	10,00	0,00	10,00	0,00	90,00		Olio di oliva	10,00	0,00	10,00	0,00	90,00
	Sale e pepe	q.b.						Sale e pepe	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>16,23</b>	<b>17,94</b>	<b>57,56</b>	<b>442,40</b>		<b>TOT.</b>		<b>17,86</b>	<b>17,74</b>	<b>57,56</b>	<b>447,10</b>
<b>136</b>	<b>Risotto con cicoria</b>						<b>136</b>	<b>Risotto con cicoria</b>					
	Riso parboiled	80,00	5,36	0,32	64,32	265,60		Riso parboiled	80,00	5,36	0,32	64,32	265,60
	Cicoria	80,00	0,96	0,08	1,36	9,60		Cicoria	80,00	0,96	0,08	1,36	9,60
	Pomodori pelati	80,00	0,96	0,40	2,40	16,80		Pomodori pelati	80,00	0,96	0,40	2,40	16,80
	<b>Pancetta</b>	<b>10,00</b>	<b>2,09</b>	<b>2,81</b>	<b>0,00</b>	<b>33,70</b>		<b>Carne di bovino adulto macinata</b>	<b>15,00</b>	<b>3,03</b>	<b>1,25</b>	<b>0,00</b>	<b>23,25</b>
	Cipolle	q.b.						Cipolle	q.b.				
	Sedano	q.b.						Sedano	q.b.				
	Prezzemolo	q.b.						Prezzemolo	q.b.				
	Olio di oliva	10,00	0,00	10,00	0,00	90,00		Olio di oliva	10,00	0,00	10,00	0,00	90,00
	Sale e pepe	q.b.						Sale e pepe	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>9,37</b>	<b>13,61</b>	<b>68,08</b>	<b>415,70</b>		<b>TOT.</b>		<b>10,31</b>	<b>12,05</b>	<b>68,08</b>	<b>405,25</b>
<b>138</b>	<b>Risi e bisì</b>						<b>138.a</b>	<b>Risi e bisì</b>					
	Riso parboiled	100,00	6,70	0,40	80,40	332,00		Riso parboiled	100,00	6,70	0,40	80,40	332,00
	Piselli	80,00	4,32	0,24	10,24	57,60		Piselli	80,00	4,32	0,24	10,24	57,60
	<b>Pancetta</b>	<b>10,00</b>	<b>2,09</b>	<b>2,81</b>	<b>0,00</b>	<b>33,70</b>		<b>Carne di bovino adulto macinata</b>	<b>15,00</b>	<b>3,03</b>	<b>1,25</b>	<b>0,00</b>	<b>23,25</b>
	Cipolla	q.b.						Cipolla	q.b.				
	Carote	q.b.						Carote	q.b.				
	Prezzemolo	q.b.						Prezzemolo	q.b.				
	Pomodori pelati	q.b.						Pomodori pelati	q.b.				
	Burro	5,00	0,04	4,17	0,05	37,90		Burro	5,00	0,04	4,17	0,05	37,90
	Grana Padano Grattugiato	5,00	1,70	1,40	0,20	20,30		Grana Padano Grattugiato	5,00	1,70	1,40	0,20	20,30
	Sale	q.b.						Sale	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>14,85</b>	<b>9,02</b>	<b>90,89</b>	<b>481,50</b>		<b>TOT.</b>		<b>15,79</b>	<b>7,46</b>	<b>90,89</b>	<b>471,05</b>
<b>144</b>	<b>Risotto primavera</b>						<b>144</b>	<b>Risotto primavera</b>					
	Riso parboiled	100,00	6,70	0,40	80,40	332,00		Riso parboiled	100,00	6,70	0,40	80,40	332,00
	<b>Pancetta</b>	<b>10,00</b>	<b>2,09</b>	<b>2,81</b>	<b>0,00</b>	<b>33,70</b>		<b>Carne di bovino adulto macinata</b>	<b>15,00</b>	<b>3,03</b>	<b>1,25</b>	<b>0,00</b>	<b>23,25</b>
	Carote	q.b.						Carote	q.b.				
	Cipolle	q.b.						Cipolle	q.b.				
	Sedano	q.b.						Sedano	q.b.				
	Fagiolini	15,00	0,25	0,01	0,69	3,75		Fagiolini	15,00	0,25	0,01	0,69	3,75
	Pomodori pelati	80,00	0,96	0,40	2,40	16,80		Pomodori pelati	80,00	0,96	0,40	2,40	16,80
	Piselli	15,00	0,81	0,04	1,92	10,80		Piselli	15,00	0,81	0,04	1,92	10,80
	Grana Padano grattugiato	5,00	1,70	1,40	0,20	20,30		Grana Padano grattugiato	5,00	1,70	1,40	0,20	20,30
	Burro	10,00	0,08	8,34	0,10	75,80		Burro	10,00	0,08	8,34	0,10	75,80
	Sale	q.b.						Sale	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>12,59</b>	<b>13,40</b>	<b>85,71</b>	<b>493,15</b>		<b>TOT.</b>		<b>13,53</b>	<b>11,84</b>	<b>85,71</b>	<b>482,70</b>

Ricetta base							Ricetta modificata						
Ricetta	Nome ricetta	Quantità (g, ml, pz)	Pr.	Lip.	Carb.	kCal	Ricetta	Nome ricetta	Quantità (g, ml, pz)	Pr.	Lip.	Carb.	kCal
<b>163</b>	<b>Sformato di patate e prosciutto</b>						<b>163.a</b>	<b>Sformato di patate</b>					
	Patate	90,00	1,89	0,90	16,11	76,50		Patate	90,00	1,89	0,90	16,11	76,50
	<b>Spalla cotta</b>	<b>30,00</b>	<b>5,94</b>	<b>4,41</b>	<b>0,27</b>	<b>64,50</b>				0,00	0,00	0,00	0,00
	Uova	0,50	3,72	2,62	0,00	38,40		Uova	0,50	3,72	2,62	0,00	38,40
	Latte intero	50,00	1,65	1,80	2,40	32,00		Latte intero	50,00	1,65	1,80	2,40	32,00
	Fontal	20,00	4,90	5,38	0,16	68,60		<b>Fontal</b>	<b>40,00</b>	<b>9,80</b>	<b>10,76</b>	<b>0,32</b>	<b>137,20</b>
	Olio di oliva	10,00	0,00	10,00	0,00	90,00		Olio di oliva	10,00	0,00	10,00	0,00	90,00
	Sale	q.b.						Sale	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>18,10</b>	<b>25,11</b>	<b>18,94</b>	<b>370,00</b>		<b>TOT.</b>		<b>17,06</b>	<b>26,08</b>	<b>18,83</b>	<b>374,10</b>
<b>164</b>	<b>Tagliatelle con zucchine e prezzemolo</b>						<b>164.a</b>	<b>Tagliatelle con zucchine e prezzemolo</b>					
	Pasta all'uovo tagliatelle	100,00	13,00	2,40	77,90	366,00		Pasta all'uovo tagliatelle	100,00	13,00	2,40	77,90	366,00
	Zucchine	80,00	1,04	0,08	1,12	8,80		Zucchine	80,00	1,04	0,08	1,12	8,80
	Prezzemolo	q.b.						Prezzemolo	q.b.				
	Aglio	q.b.						Aglio	q.b.				
	Olio di oliva	10,00	0,00	10,00	0,00	90,00		Olio di oliva	10,00	0,00	10,00	0,00	90,00
	Burro	5,00	0,04	4,17	0,05	37,90		Burro	5,00	0,04	4,17	0,05	37,90
	<b>Pancetta</b>	<b>q.b.</b>											
	Latte intero	100,00	3,30	3,60	4,90	64,00		Latte intero	100,00	3,30	3,60	4,90	64,00
	Farina	q.b.						Farina	q.b.				
	Grana Padano grattugiato	5,00	1,70	1,40	0,20	20,30		Grana Padano grattugiato	5,00	1,70	1,40	0,20	20,30
	Sale	q.b.						Sale	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>19,08</b>	<b>21,65</b>	<b>84,17</b>	<b>587,00</b>		<b>TOT.</b>		<b>19,08</b>	<b>21,65</b>	<b>84,17</b>	<b>587,00</b>
<b>166</b>	<b>Pasta Primavera</b>						<b>166.a</b>	<b>Pasta Primavera</b>					
	Pasta di semola penne	80,00	8,72	1,12	57,36	260,00		Pasta di semola penne	80,00	8,72	1,12	57,36	260,00
	Pomodori pelati	80,00	0,96	0,40	2,40	16,80		Pomodori pelati	80,00	0,96	0,40	2,40	16,80
	<b>Pancetta</b>	<b>10,00</b>	<b>2,09</b>	<b>2,81</b>	<b>0,00</b>	<b>33,70</b>		<b>Carne di bovino adulto macinata</b>	<b>15,00</b>	<b>3,03</b>	<b>1,25</b>	<b>0,00</b>	<b>23,25</b>
	Fagiolini	15,00	0,25	0,01	0,69	3,75		Fagiolini	15,00	0,25	0,01	0,69	3,75
	Piselli	15,00	0,81	0,04	1,92	10,80		Piselli	15,00	0,81	0,04	1,92	10,80
	Grana Padano grattugiato	5,00	1,70	1,40	0,20	20,30		Grana Padano grattugiato	5,00	1,70	1,40	0,20	20,30
	Carote	q.b.						Carote	q.b.				
	Cipolle	q.b.						Cipolle	q.b.				
	Sedano	q.b.						Sedano	q.b.				
	Panna fresca liquida	q.b.						Panna fresca liquida	q.b.				
	Burro	5,00	0,04	4,17	0,05	37,90		Burro	5,00	0,04	4,17	0,05	37,90
	Sale	q.b.						Sale	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>14,57</b>	<b>9,95</b>	<b>62,62</b>	<b>383,25</b>		<b>TOT.</b>		<b>15,51</b>	<b>8,39</b>	<b>62,62</b>	<b>372,80</b>
<b>168</b>	<b>Fusilli con prosciutto e piselli</b>						<b>168.a</b>	<b>Fusilli con carne e piselli</b>					
	Pasta di semola fusilli	80,00	8,72	1,12	57,36	260,00		Pasta di semola fusilli	80,00	8,72	1,12	57,36	260,00
	<b>Spalla cotta</b>	<b>15,00</b>	<b>2,97</b>	<b>2,20</b>	<b>0,13</b>	<b>32,25</b>		<b>Carne di bovino adulto macinata</b>	<b>15,00</b>	<b>3,03</b>	<b>1,25</b>	<b>0,00</b>	<b>23,25</b>
	Piselli	40,00	2,16	0,12	5,12	28,80		Piselli	40,00	2,16	0,12	5,12	28,80
	Cipolla	q.b.						Cipolla	q.b.				
	Pomodori pelati	q.b.						Pomodori pelati	q.b.				
	Latte intero	20,00	0,66	0,72	0,98	12,80		Latte intero	20,00	0,66	0,72	0,98	12,80
	Burro	5,00	0,04	4,17	0,05	37,90		Burro	5,00	0,04	4,17	0,05	37,90
	Farina	5,00	1,10	0,07	7,73	34,00		Farina	5,00	1,10	0,07	7,73	34,00
	Olio di oliva	5,00	0,00	5,00	0,00	45,00		Olio di oliva	5,00	0,00	5,00	0,00	45,00
	Grana Padano grattugiato	5,00	1,70	1,40	0,20	20,30		Grana Padano grattugiato	5,00	1,70	1,40	0,20	20,30
	Sale	q.b.						Sale	q.b.				

Ricetta base							Ricetta modificata						
Ricetta	Nome ricetta	Quantità (g, ml, pz)	Pr.	Lip.	Carb.	kCal	Ricetta	Nome ricetta	Quantità (g, ml, pz)	Pr.	Lip.	Carb.	kCal
		TOT.	17,35	14,80	71,57	471,05			TOT.	17,41	13,85	71,44	462,05
203	Fettina di maiale aromatizzata						207	Fettina di bovino					
	<b>Fettina di maiale</b>	120,00	25,56	9,60	0,00	188,40		<b>Fettina di bovino adulto vitellone</b>	150	31,05	1,5		138
	Aglio, salvia	q.b.						Olio di oliva	5	0	5	0	45
	Rosmarino	q.b.						Sale	q.b.				
	Olio di oliva	5,00	0,00	5,00	0,00	45,00		TOT.	31,05	6,50	0,00		183,00
	sale e pepe	q.b.											
	TOT.		25,56	14,60	0,00	233,40							
217	Frittata al prosciutto						231	Frittata al formaggio					
	Uova	2,00	14,80	10,44	0,00	153,60		Uova	2,00	14,90	10,44	0,00	153,60
	<b>Spalla cotta</b>	15,00	2,97	2,20	0,13	32,25		Grana Padano grattugiato	15,00	5,10	4,20	0,60	60,90
	Olio di arachide	10,00	0,00	10,00	0,00	90,00		Formaggio da tavola	15,00	4,27	4,59	0,50	60,45
	Sale e pepe	q.b.						Olio di arachide	10,00	0,00	10,00	0,00	90,00
	TOT.		17,77	22,64	0,13	275,85		Pepe	q.b.				
								TOT.	24,27	29,23	1,10		364,95
219	Braciola di maiale						228	Wurstel con crauti					
	<b>Bistecca di maiale</b>	150,00	31,90	12,00	0,00	235,00		Wurstel di pollo	3,00	10,20	21,30	0,00	232,00
	Olio di oliva	5,00	0,00	5,00	0,00	45,00		Crauti	80,00	1,70	0,10	2,00	15,00
	Sale e pepe	q.b.						Olio di oliva	5,00	0,00	5,00	0,00	45,00
	TOT.		31,90	17,00	0,00	280,00		Sale	q.b.				
								TOT.	11,90	26,40	2,00		292,00
223	Brasato						223.a	Brasato					
	Carne di bovino adulto vitellone	120,00	24,84	1,20	0,00	110,40		Carne di bovino adulto vitellone	120,00	24,84	1,20	0,00	110,40
	Cipolla	20,00	0,20	0,02	1,14	5,20		Cipolla	20,00	0,20	0,02	1,14	5,20
	Carota	20,00	0,22	0,04	1,52	7,00		Carota	20,00	0,22	0,04	1,52	7,00
	Sedano, aglio, rosmarino	q.b.						Sedano, aglio, rosmarino	q.b.				
	<b>Vino rosso</b>	30,00	0,00	0,00	0,00	21,30		<b>Brodo (dado)</b>	4,00	0,63	0,75	0,20	6,08
	farina	q.b.						farina	q.b.				
	olio di oliva	5,00	0,00	5,00	0,00	45,00		olio di oliva	5,00	0,00	5,00	0,00	45,00
	Sale e pepe	q.b.						Sale e pepe	q.b.				
	TOT.		25,26	6,26	2,66	188,90		TOT.	25,89	7,01	2,86		173,68
224	Mortadella							Sostituire con 208 o 213 o 220					
	Mortadella	100,00	14,70	28,10	1,50	317,00							
	TOT.		14,70	28,10	1,50	317,00							
230	Acciughe al verde						230.a	Acciughe al verde					
	Acciughe congelate	100,00	16,80	2,60	1,50	96,00		Acciughe congelate	100,00	16,80	2,60	1,50	96,00
	Olio di oliva	5,00	0,00	5,00	0,00	45,00		Olio di oliva	5,00	0,00	5,00	0,00	45,00
	<b>Vino bianco</b>	50,00	0,00	0,00	0,00	35,00		<b>Brodo (dado)</b>	4,00	0,63	0,75	0,20	6,08
	Aglio	q.b.						Aglio	q.b.				

Ricetta base							Ricetta modificata						
Ricetta	Nome ricetta	Quantità (g, ml, pz)	Pr.	Lip.	Carb.	kCal	Ricetta	Nome ricetta	Quantità (g, ml, pz)	Pr.	Lip.	Carb.	kCal
	Prezzemolo, limone	q.b.						Prezzemolo, limone	q.b.				
	Sale e pepe	q.b.						Sale e pepe	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>16,80</b>	<b>7,60</b>	<b>1,50</b>	<b>176,00</b>		<b>TOT.</b>		<b>17,43</b>	<b>8,35</b>	<b>1,70</b>	<b>147,08</b>
<b>233</b>	<b>Prosciutto cotto</b>							<b>Sostituire con 208 o 213 o 220</b>					
	Prosciutto cotto o Spalla cotta	100,00	19,80	14,70	0,90	215,00							
	<b>TOT.</b>		<b>19,80</b>	<b>14,70</b>	<b>0,90</b>	<b>215,00</b>							
<b>236</b>	<b>Salame</b>							<b>Sostituire con 208 o 213 o 220</b>					
	Salame	100,00	26,70	31,10	1,50	392,00							
	<b>TOT.</b>		<b>26,70</b>	<b>31,10</b>	<b>1,50</b>	<b>392,00</b>							
<b>237</b>	<b>Polpettone al cartoccio</b>						<b>237.a</b>	<b>Polpettone al cartoccio</b>					
	Carne di bovino adulto macinata	120,00	23,64	12,24	0,00	205,20		Carne di bovino adulto macinata	140,00	27,58	14,28	0,00	239,40
	<b>Spalla cotta</b>	<b>10,00</b>	<b>1,98</b>	<b>1,47</b>	<b>0,09</b>	<b>21,50</b>			0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	<b>Mortadella</b>	<b>10,00</b>	<b>1,47</b>	<b>2,81</b>	<b>0,15</b>	<b>31,70</b>		<b>Pane grattugiato</b>	<b>5,00</b>	<b>0,58</b>	<b>0,09</b>	<b>3,87</b>	<b>17,70</b>
	Carote	20,00	0,22	0,04	1,52	7,00		Carote	20,00	0,22	0,04	1,52	7,00
	Grana Padano grattugiato	5,00	1,70	1,40	0,20	20,30		Grana Padano grattugiato	5,00	1,70	1,40	0,20	20,30
	Uovo	0,50	3,72	2,61	0,00	38,40		Uovo	0,50	3,72	2,61	0,00	38,40
	Prezzemolo, aglio	q.b.						Prezzemolo, aglio	q.b.				
	Burro	5,00	0,04	4,17	0,05	37,90		Burro	5,00	0,04	4,17	0,05	37,90
	Olio di oliva	5,00	0,00	5,00	0,00	45,00		Olio di oliva	5,00	0,00	5,00	0,00	45,00
	Sale	q.b.						Sale	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>32,77</b>	<b>29,74</b>	<b>2,01</b>	<b>407,00</b>		<b>TOT.</b>		<b>33,84</b>	<b>27,59</b>	<b>5,64</b>	<b>405,70</b>
<b>243</b>	<b>Bocconcini di maiale in bianco</b>						<b>249.a</b>	<b>Spezzatino di tacchino</b>					
	<b>Carne di maiale</b>	<b>120,00</b>	<b>25,60</b>	<b>9,60</b>	<b>0,00</b>	<b>188,40</b>		Carne di tacchino	150,00	36,00	1,80	0,00	160,50
	Cipolla	10,00	0,10	0,01	0,57	2,60		Peperoni	50,00	0,45	0,15	3,35	15,50
	Latte intero	50,00	1,60	1,80	2,40	32,00		Cipolla	20,00	0,20	0,02	1,14	5,20
	Farina	10,00	1,10	0,07	7,73	34,00		Aglio	q.b.				
	Burro	5,00	0,04	4,17	0,05	37,90		Farina	10,00	1,10	0,07	7,73	34,00
	Olio di oliva	5,00	0,00	5,00	0,00	45,00		<b>Brodo (dado)</b>	<b>4,00</b>	<b>0,63</b>	<b>0,75</b>	<b>0,20</b>	<b>6,08</b>
	Sale e pepe	q.b.						Pomodori pelati	20,00	0,24	0,10	0,60	4,20
	<b>TOT.</b>		<b>28,44</b>	<b>20,65</b>	<b>10,75</b>	<b>339,90</b>		Olio di oliva	5,00	0,00	5,00	0,00	45,00
								Sale e pepe	q.b.				
								<b>TOT.</b>		<b>38,62</b>	<b>7,89</b>	<b>13,02</b>	<b>270,48</b>
<b>247</b>	<b>Coniglio al vino bianco e timo</b>						<b>247.a</b>	<b>Coniglio al timo</b>					
	Carne di coniglio	180,00	35,80	7,70	0,00	212,00		Carne di coniglio	180,00	35,80	7,70	0,00	212,00
	Carota	25,00	0,27	0,05	1,90	8,75		Carota	25,00	0,27	0,05	1,90	8,75
	Cipolla	q.b.						Cipolla	q.b.				
	Sedano	q.b.						Sedano	q.b.				
	Pomodori maturi	50,00	0,50	0,10	1,75	9,50		Pomodori maturi	50,00	0,50	0,10	1,75	9,50
	Timo	10,00	0,14	0,44	1,35	9,60		Timo	10,00	0,14	0,44	1,35	9,60
	<b>Vino bianco</b>	<b>20,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>14,20</b>		<b>Brodo (dado)</b>	<b>4,00</b>	<b>0,63</b>	<b>0,75</b>	<b>0,20</b>	<b>6,08</b>



<b>Ricetta base</b>							<b>Ricetta modificata</b>						
<b>Ricetta</b>	<b>Nome ricetta</b>	<b>Quantità (g, ml, pz)</b>	<b>Pr.</b>	<b>Lip.</b>	<b>Carb.</b>	<b>kCal</b>	<b>Ricetta</b>	<b>Nome ricetta</b>	<b>Quantità (g, ml, pz)</b>	<b>Pr.</b>	<b>Lip.</b>	<b>Carb.</b>	<b>kCal</b>
	Olio di oliva	5,00	0,00	5,00	0,00	45,00		olio di oliva	5,00	0,00	5,00	0,00	45,00
	Sale e pepe	q.b.						Sale e pepe	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>36,71</b>	<b>13,29</b>	<b>5,00</b>	<b>299,05</b>		<b>TOT.</b>		<b>37,34</b>	<b>14,04</b>	<b>5,20</b>	<b>290,93</b>



Ricetta base							Ricetta modificata						
Ricetta	Nome ricetta	Quantità (g, ml, pz)	Pr.	Lip.	Carb.	kCal	Ricetta	Nome ricetta	Quantità (g, ml, pz)	Pr.	Lip.	Carb.	kCal
		<b>TOT.</b>	<b>24,84</b>	<b>13,40</b>	<b>0,00</b>	<b>237,95</b>			<b>TOT.</b>	<b>26,02</b>	<b>7,92</b>	<b>1,52</b>	<b>181,60</b>
<b>261</b>	<b>Pollo all'arrabbiata</b>						<b>261.a</b>	<b>Pollo all'arrabbiata</b>					
	Pollo 1/4	190,00	36,10	20,10	0,00	325,00		Pollo 1/4	190,00	36,10	20,10	0,00	325,00
	Rosmarino, aglio	q.b.						Rosmarino, aglio	q.b.				
	Olio di oliva	5,00	0,00	5,00	0,00	45,00		Olio di oliva	5,00	0,00	5,00	0,00	45,00
	<b>Vino bianco</b>	<b>30,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>21,30</b>		<b>Brodo (dado)</b>	<b>4,00</b>	<b>0,63</b>	<b>0,75</b>	<b>0,20</b>	<b>6,08</b>
	Sale	q.b.						Sale	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>36,10</b>	<b>25,10</b>	<b>0,00</b>	<b>391,30</b>		<b>TOT.</b>		<b>36,73</b>	<b>25,85</b>	<b>0,20</b>	<b>376,08</b>
<b>262</b>	<b>Costolette alla bolognese</b>						<b>262.a</b>	<b>Costolette al formaggio</b>					
	Costolette di bovino adulto	120,00	24,84	1,20	0,00	110,40		Costolette di bovino adulto	120,00	24,84	1,20	0,00	110,40
	Uova	q.b.						Uova	q.b.				
	Pangrattato	10,00	1,00	0,21	7,78	35,10		Pangrattato	10,00	1,00	0,21	7,78	35,10
	Latte intero	q.b.						Latte intero	q.b.				
	<b>Spalla cotta</b>	<b>10,00</b>	<b>1,98</b>	<b>1,47</b>	<b>0,09</b>	<b>21,50</b>		<b>Fontal</b>	<b>10,00</b>	<b>2,45</b>	<b>2,69</b>	<b>0,08</b>	<b>34,30</b>
	Grana Padano grattugiato	20,00	6,80	5,60	0,80	81,20		Grana Padano grattugiato	20,00	6,80	5,60	0,80	81,20
	Passato di pomodoro	10,00	0,10	0,02	0,35	1,90		Passato di pomodoro	10,00	0,10	0,02	0,35	1,90
	Olio di arachide	10,00	0,00	10,00	0,00	90,00		Olio di arachide	10,00	0,00	10,00	0,00	90,00
	Sale	q.b.						Sale	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>34,72</b>	<b>18,50</b>	<b>9,02</b>	<b>340,10</b>		<b>TOT.</b>		<b>35,19</b>	<b>19,72</b>	<b>9,01</b>	<b>352,90</b>
<b>263</b>	<b>Arrosto multicolore</b>						<b>263.a</b>	<b>Arrosto multicolore</b>					
	Carne di bovino adulto vitellone	150,00	31,95	4,20	0,00	165,00		Carne di bovino adulto vitellone	150,00	31,95	4,20	0,00	165,00
	Spinaci	120,00	4,08	0,84	3,48	37,20		Spinaci	120,00	4,08	0,84	3,48	37,20
	Uova	1	7,44	5,22	0,00	76,80		Uova	1	7,44	5,22	0,00	76,80
	<b>Mortadella</b>	<b>10,00</b>	<b>1,47</b>	<b>2,81</b>	<b>0,15</b>	<b>31,70</b>		<b>Fontal</b>	<b>10,00</b>	<b>2,45</b>	<b>2,69</b>	<b>0,08</b>	<b>34,30</b>
	Grana Padano grattugiato	10,00	3,40	2,80	0,40	40,60		Grana Padano grattugiato	10,00	3,40	2,80	0,40	40,60
	Prezzemolo, aglio	q.b.						Prezzemolo, aglio	q.b.				
	Burro	10,00	0,08	8,34	0,10	75,80		Burro	10,00	0,08	8,34	0,10	75,80
	Olio di oliva	5,00	0,00	5,00	0,00	45,00		Olio di oliva	5,00	0,00	5,00	0,00	45,00
	Sale e pepe	q.b.						Sale e pepe	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>48,42</b>	<b>29,21</b>	<b>4,13</b>	<b>472,10</b>		<b>TOT.</b>		<b>49,40</b>	<b>29,09</b>	<b>4,06</b>	<b>474,70</b>
<b>305</b>	<b>Piselli al prosciutto</b>						<b>305.a</b>	<b>Piselli al prosciutto</b>					
	Piselli	100,00	5,30	0,60	11,10	68,00		Piselli	100,00	5,30	0,60	11,10	68,00
	Burro	5,00	0,04	4,17	0,05	37,90		Burro	5,00	0,04	4,17	0,05	37,90
	<b>Spalla cotta</b>	<b>30,00</b>	<b>7,65</b>	<b>5,52</b>	<b>0,00</b>	<b>80,40</b>		<b>Patate</b>	<b>40,00</b>	<b>0,84</b>	<b>0,40</b>	<b>7,20</b>	<b>34,00</b>
	Sale	q.b.						Sale	q.b.				
	<b>TOT.</b>		<b>12,99</b>	<b>10,29</b>	<b>11,15</b>	<b>186,30</b>		<b>TOT.</b>		<b>6,18</b>	<b>5,17</b>	<b>18,35</b>	<b>139,90</b>







TABELLA APPLICATIVA MENU SETTIMANALE INVERNALE ALLEGATE AL CONTRATTO APPROVATE CON D.M. PROT. 357405 DEL 06.10.2004  
 GENERI DA SOMMINISTRARE PRO-CAPITE

Tipo Menù (I - E)	N. progr.	Requisiti minimi di prodotto	Unità	Prezzo	Prezzo	TOTALE	TOTALE	TOTALE	TOTALE	TOTALE	TOTALE	TOTALE	TOTALE	
			di	medio	per	I SETT.	I SETT.	II SETT.	II SETT.	III SETT.	III SETT.	IV SETT.	IV SETT.	
			misura	per	UDM	grammi	EURO	grammi	EURO	grammi	EURO	grammi	EURO	
			g/ml/pz	kg/l/pz	g/ml/pz									
I	55.13	Spaghetti proteine > o = a 12,5 % p/p												
I	55.14	Trenette proteine > o = a 12,5 % p/p												







**TABELLA APPLICATIVA MENU SETTIMANALE INVERNALE ALLEGATE AL CONTRATTO APPROVATE CON D.M. PROT. 357405 DEL 06.10.2004  
GENERI DA SOMMINISTRARE PRO-CAPITE**

Tipo Menù (I - E)	N. progr.	Requisiti minimi di prodotto	Unità	Prezzo	Prezzo	TOTALE	TOTALE	TOTALE	TOTALE	TOTALE	TOTALE	TOTALE	TOTALE	
			di misura	medio per	per UDM	I SETT. grammi	I SETT. EURO	II SETT. grammi	II SETT. EURO	III SETT. grammi	III SETT. EURO	IV SETT. grammi	IV SETT. EURO	
			g/ml/pz	kg/l/pz	g/ml/pz									
I	93	Aglio	Aglio bianco la Categoria	g		0,0000	14,42	0,00	20,6	0,00	8,24	0,00	25,75	0,00
I	94	Cipolla	Cipolle bianche/dorate/rosse diametro = o > 50 mm la Categoria	g		0,0000	157,5	0,00	220,5	0,00	126	0,00	244,65	0,00
I	95	Pepe	Pepe nero macinato Umidità ≤ 5%	g		0,0000	7	0,00	7	0,00	7	0,00	7	0,00

DIARIA SETTIMANALE	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
DIARIA GIORNALIERA	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>

DIARIA MEDIA GIORNALIERA INVERNALE	€
DIARIA MEDIA GIORNALIERA ESTIVA	€
DIARIA OFFERTA	€

**LEGENDA**

**Tipo di menù**

I	Invernale
E	Estivo

g <sup>oo</sup>	il peso è da intendersi al netto della glassatura (ghiaccio di copertura)
g <sup>*</sup>	il peso è da intendersi al netto della sgocciolatura (liquido accessorio, non decisivo per l'acquisto)

**Carni bovine**

<b>Classe A</b>	Età inferiore ai 2 anni
<b>Conformazione R</b>	Buona
<b>Stato ingrassamento 2 o 3</b>	Scarso o Medio

Le carni di cui alla presente Tabella applicativa sono da intendersi fresche

**Pasta**

<b>proteine &gt; o = a 12,5 % p/p</b>	Proteine > o = a 12,5 g per 100 g di prodotto
---------------------------------------	---

**Prodotti ortofrutticoli**

Se non diversamente indicato le misure in mm si riferiscono al calibro

Tipo	N.	Requisiti minimi di prodotto	Unità	Prezzo	Prezzo	TOTALE	TOTALE	TOTALE	TOTALE	TOTALE	TOTALE	TOTALE	
Menù	progr.		di	medio	per	I SETT.	I SETT.	II SETT.	II SETT.	III SETT.	III SETT.	IV SETT.	
(I - E)			misura	per	UDM	grammi	EURO	grammi	EURO	grammi	EURO	grammi	EURO
			g/ml/pz	kg/l/pz	g/ml/pz								
E	1	The	in filtri	nr.filtri	0	3,5	0,00	3,5	0,00	3,5	0,00	3,5	0,00
E	2	Latte	UHT intero	ml	0,0000	700	0,00	700	0,00	700	0,00	700	0,00
E	3	Caffè	macinato	g	0,0000	24,5	0,00	24,5	0,00	24,5	0,00	24,5	0,00
E	4	Zucchero	semolato	g	0,0000	70	0,00	70	0,00	70	0,00	70	0,00
E	5	Aceto	di vino	ml	0,0000	30	0,00	30	0,00	30	0,00	30	0,00
E	6	Acciughe 1 Acc. = gr.10	salate	g	0,0000	10	0,00	5	0,00		0,00	140	0,00
E	7	Arrotolato di bovino	Vitellone posteriore con osso Coscia Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3	g	0,0000		0,00		0,00		0,00	150	0,00
E	8	Arrostto maiale	Lombo	g	0,0000		0,00		0,00	120	0,00		0,00
E	9	Bieta	Bietola da costa	g	0,0000	24	0,00	24	0,00	24	0,00	24	0,00
E	10	Burro		g	0,0000	20	0,00	40	0,00	27,5	0,00	30	0,00
E	11	Capperi	sotto sale	g	0,0000		0,00		0,00	6	0,00		0,00
E	12	Carote	Senza foglie novelle I Categoria	g	0,0000	348	0,00	298	0,00	293	0,00	258	0,00
E	13	Cetrioli	I categoria	g	0,0000	209,45	0,00		0,00	209,45	0,00		0,00
E	14	Coniglio	Coniglio senza testa eviscerato	g	0,0000	250	0,00		0,00	250	0,00		0,00
E	15	Cozze	Cozze sgusciate precotte 250/350 pz./Kg Congelate	g°°	0,0000	20	0,00						
E	16	Crostata	Crostatina monodose	g	0,0000	80	0,00	80	0,00	80	0,00	80	0,00
E	17	Dado brodo 1 dado = 11 Gr.	Dado da brodo di carne/vegetale	g	0,0000		0,00	5,5	0,00	5,5	0	2,75	0,00
E	18	Fagioli	Borlotti/Regina in sacchi di iuta	g	0,0000	45	0,00	20	0,00	30	0,00	35	0,00
E	19	Fagiolini	Fagiolini filiformi fini Calibro baccello ≥ 6 mm e ≤ 9 mm la Categoria	g	0,0000	269,32	0,00	213	0,00	312,5	0,00	213	0,00
E	20	Farina	tipo 0	g	0,0000	16	0,00	16	0,00	22,5	0,00	18	0,00
E	21	Fesa tacchino	fesa di tacchino	g	0,0000	150	0,00	120	0,00		0,00	120	0,00
E	22	Fettina bovino	Vitellone posteriore con osso Coscia Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3	g	0,0000	240	0,00	120	0,00	120	0,00	240	0,00
E	23	Fettina maiale	Lombo	g	0,0000	120	0,00		0,00		0,00		0,00
E	24	Finocchi	diametro 60+	g	0,0000	56	0,00	238	0,00	238	0,00	238	0,00
E	25.1	Formaggio da tavola	Provolone dolce grasso > o = 40 %										
E	25.2		Emmenthal umidità < o = 35 %										
E	25.3		Fontal grasso > o = 45 %	g	0,0000	120	0,00	120	0,00	115	0,00	100	0,00
E	25.4		Asiago d'allevio DOP										
E	25.5		Caciotta latte misto umidità < o = 41 %										
E	26	Formaggio per condimento	Formaggio grattugiato grasso minimo 32 %, umidità < o = 31 %	g	0,0000	72,5	0,00	72,5	0,00	77,5	0,00	92,5	0,00
E	27.1	Frutta	Pesche pasta bianca/gialla 73 - 80 mm I Categoria										
E	27.2		Albicocche I Categoria										
E	27.3		Ciliegie I Categoria	g	0,0000	2100	0,00	2100	0,00	2100	0,00	2100	0,00
E	27.4		Banane I Categoria										
E	27.5		Cocomero min. 4 Kg I Categoria										
E	28	Funghi	cultivati	g	0,0000	32,4	0,00		0,00		0,00	54	0,00





Tipo	N.	Requisiti minimi di prodotto	Unità	Prezzo	Prezzo	TOTALE	TOTALE	TOTALE	TOTALE	TOTALE	TOTALE	TOTALE	
Menù	progr.		di	medio	per	I SETT.	I SETT.	II SETT.	II SETT.	III SETT.	III SETT.	IV SETT.	
(I - E)			misura	per	UDM	grammi	EURO	grammi	EURO	grammi	EURO	grammi	EURO
			g/ml/pz	kg/l/pz	g/ml/pz								
E	49.1	Pasta all'uovo	Tagliatelle										
E	49.2		Tortellini secchi	g		0,0000	40	0,00		0,00	140	0,00	
E	49.3		Lasagne										
E	50	Patate	Patate pasta bianca/gialla diametro 40+	g		0,0000	825	0,00	675	0,00	1.012,50	0,00	
E	51	Peperoni	Peperoni dolci rossi/gialli/verdi I Categoria	g		0,0000	121	0,00	319	0,00	88	0,00	
E	52	Pesto alla genovese	Pesto alla genovese basilico > o = 55 % - olioextravergine oliva > o = 30% - pinoli > o = 3%	g		0,0000		0,00	40	0,00		0,00	
E	53	Petto pollo	Petti di pollo	g		0,0000	180	0,00		0,00	120	0,00	
E	54	Petto tacchino	fesa di tacchino	g		0,0000	60	0,00		0,00		0,00	
E	55	Piselli scatola	Piselli fini lessati diametro > o = 8,75 e < o = 10,2 mm	g *		0,0000	165	0,00	160	0,00	245	0,00	
E	56	Pollo Coscio	Cosce di pollo	g		0,0000		0,00	150	0,00		0,00	
E	57	Pollo 1/4	Allevato a terra tg leg./med. Classe A	g		0,0000		0,00	250	0,00	250	0,00	
E	58	Pomodori da insalata	Pomodori tondi/costoluti/oblunghi calibro 47 - 57 mm I Categoria	g		0,0000	246	0,00	564	0,00	253	0,00	
E	59	Pomodori pelati	Pomodori pelati superiori	g		0,0000	470	0,00	290	0,00	420	0,00	
E	60	Ricotta	Ricotta di mucca pastorizzata	g		0,0000	20	0,00		0,00		0,00	
E	61	Riso	Parboiled	g		0,0000	420	0,00	340	0,00	380	0,00	
E	62	Rughetta	Rucola a mazzi	g		0,0000		0,00	55	0,00		0,00	
E	63	Sale iodato fino	Sale iodato fino	g		0,0000	40	0,00	40	0,00	40	0,00	
E	64	Sale iodato grosso	Sale iodato grosso	g		0,0000	50	0,00	50	0,00	50	0,00	
E	65	Salsiccia maiale	Salsiccia grasso < o = 25 %	g		0,0000		0,00		0,00		0,00	
E	66	Sarde	Intere Congelate	g°°		0,0000		0,00	150	0,00		0,00	
E	67	Spalla cotta	Spalla cotta umidità < o = a 70 %	g		0,0000	100	0,00	150	0,00	130	0,00	
E	68	Spezzatino bovino	Vitellone anteriore disossato Petto Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3	g		0,0000		0,00	150	0,00		0,00	
E	69	Spinaci	I categoria	g		0,0000	242	0,00	181,5	0,00	181,5	0,00	
E	70	Tonno sotto olio	Tonno in olio oliva	g		0,0000	190	0,00	20	0,00	180	0,00	
E	71	Uova	Uova categoria A peso M (da 53 g a 63 g)	pz.		0,0000	4,5	0,00	6	0,00	6,5	0,00	
E	72	Verza	Cavoli verza Ia Categoria	g		0,0000		0,00	14,66	0,00		0,00	
E	73	Vino per preparazione pasti	Vino bianco/rosso brik	ml		0,0000	35	0,00		0,00	85	0,00	
E	74	Vongole	Vongole sgusciate congelate in mattonella	g		0,0000	20	0,00					
E	75	Wurstel	di carne avicola	g		0,0000	6,5	0,00		0,00	6,5	0,00	
E	76	Zucchine	Zucchine bianche/verdi 100 - 225 g I Categoria	g		0,0000	221,4	0,00	216	0,00	340,2	0,00	
E	77	Basilico	fresco										
E	78	Rosmarino	fresco										
E	79	Salvia	fresca										
E	80	Prezzemolo	fresco	g		0,0000	338	0,00	364	0,00	266,5	0,00	



Tipo Menù (I - E)	N. progr.	Requisiti minimi di prodotto	Unità	Prezzo	Prezzo	TOTALE	TOTALE	TOTALE	TOTALE	TOTALE	TOTALE	TOTALE	TOTALE	
			di misura g/ml/pz	medio per kg/l/pz	per UDM g/ml/pz	I SETT. grammi	I SETT. EURO	II SETT. grammi	II SETT. EURO	III SETT. grammi	III SETT. EURO	IV SETT. grammi	IV SETT. EURO	
E	83	Aglio	Aglio bianco la Categoria	g		0,0000	22,66	0,00	17,51	0,00	12,36	0,00	25,75	0,00
E	84	Cipolla	Cipolle bianche/dorate/rosse diametro = o > 50 mm I Categoria	g		0,0000	131,25	0,00	147	0,00	178,5	0,00	273	0,00
E	85	Pepe	Pepe nero macinato Umidità ≤ 5%	g		0,0000	7	0,00	7	0,00	7	0,00	7	0,00

DIARIA SETTIMANALE		<b>0,00</b>		<b>0,00</b>		<b>0,00</b>		<b>0,00</b>
DIARIA GIORNALIERA		<b>0,00</b>		<b>0,00</b>		<b>0,00</b>		<b>0,00</b>

DIARIA MEDIA GIORNALIERA ESTIVA	€
DIARIA MEDIA GIORNALIERA INVERNALE	€
DIARIA OFFERTA	€

**LEGENDA**

**Tipo di menù**

I	Invernale
E	Estivo

<b>g<sup>o</sup></b>	il peso è da intendersi al netto della glassatura (ghiaccio di copertura)
<b>g *</b>	il peso è da intendersi al netto della sgocciolatura (liquido accessorio, non decisivo per l'acquisto)

**Carni bovine**

<b>Classe A</b>	Età inferiore ai 2 anni
<b>Conformazione R</b>	Buona
<b>Stato ingrassamento 2 o 3</b>	Scarso o Medio

Le carni di cui alla presente Tabella applicativa sono da intendersi fresche

**Pasta**

<b>proteine &gt; o = a 12,5 % p/p</b>	Proteine > o = a 12,5 g per 100 g di prodotto
---------------------------------------	---

**Prodotti ortofrutticoli**

Se non diversamente indicato le misure in mm si riferiscono al calibro



## INDICE PRIMI PIATTI

### MENU' INVERNALE - ESTIVO

N. ricetta	Nome ricetta
100	Risotto alla milanese
101	Gnocchi al pomodoro
102	Linguine al tonno
104	Bucatini alla amatriciana
105	Gnocchi al ragù
106	Spaghetti alle vongole
107	Risotto con verza
108	Tagliatelle ai funghi
109	Minestrone di verdura con pasta
110	Risotto con piselli
111	Minestra di pasta e patate
112	Spaghetti con prosciutto e pecorino
113	Zuppa di legumi
114	Spaghetti alla campagnola
115	Passato di verdure
116	Trenette al pesto
117	Pennette aglio olio e acciughe
118	Riso e indivia
120	Risotto con seppie e funghi
121	Tortellini al sugo
122	Pasta alla carrettiera
123	Minestrone con riso
124	Risotto ai funghi
125	Minestra di legumi
126	Pastina in brodo
127	Spaghetti in salsa rosata
128	Minestra di riso e patate
129	Farfalle al prosciutto
130	Pasta con le sarde
131	Gnocchi all'ortolana
132	Spaghetti con le acciughe
133	Lasagne
134	Minestra di riso alla parmigiana
135	Spaghetti alla carbonara
136	Risotto con cicoria
137	Minestra di riso e piselli
138	Risi e bisi
139	Risotto alla pescatora
140	Gnocchetti sardi al pomodoro

141	Risotto con verdure
142	Minestra di patate e peperoni
143	Fusilli alle melanzane
144	Risotto primavera
145	Sedanini con funghi e peperoni
146	Gnocchi in salsa di ricotta e spinaci
147	Insalata di conchiglie con tonno
148	Risotto alla paesana
149	Insalata di riso
150	Minestra verde estiva
151	Riso e sedano
152	Minestrone alla milanese freddo
153	Rigatoni all'ortolana
154	Risotto verde alla genovese
155	Conchiglie saporite
156	Pasta ai formaggi
157	Insalata di maccheroncelli
158	Pomodori con riso
159	Minestra di piselli alla toscana
160	Farfalline alle erbe
161	Risotto all'ortolana
162	Spaghetti con capperi e olive nere
163	Sformato di patate e prosciutto
164	Tagliatelle zucchine e prezzemolo
165	Risotto con zucchine
166	Pasta primavera
167	Risotto al peperone
168	Fusilli con prosciutto e piselli

## INDICE SECONDI PIATTI

### MENU' INVERNALE - ESTIVO

N. ricetta	Nome ricetta
200	Petto di tacchino
201	Palombo al forno
202	Hamburger con pomodoro e cipolla
203	Fettina di maiale aromatizzata
204	Merluzzo al limone
205	Arrosto di bovino
206	Pollo arrosto
207	Fettina di bovino
208	Tonno sott'olio
209	Frittata di cipolle
210	Polpette al prezzemolo
211	Bistecca di bovino
212	Petto di pollo al limone
213	Formaggio da tavola
214	Spezzatino di bovino
215	Seppioline al pomodoro
216	Fesa di tacchino dorata
217	Frittata al prosciutto
218	Pollo alla cacciatora
219	Braciola di maiale
220	Latticini
221	Hamburger
223	Brasato
224	Mortadella
225	Uova sode
226	Coniglio al pomodoro
227	Sarde impanate
228	Wurstel con crauti
229	Piccatina al limone
230	Acciughe al verde
231	Frittata al formaggio
232	Pollo con peperoni
233	Prosciutto cotto
234	Petto di pollo
235	Bollito
236	Salame
237	Polpettone al cartoccio
238	Sgombro alla fiorentina
239	Fesa di tacchino agli aromi
241	Scaloppine di bovino

242	Pollo al limone
243	Bocconcini di maiale in bianco
244	Frittata alle erbe
245	Spiedini di pollo e tacchino
246	Nasello in salsa
247	Coniglio al vino bianco e timo
248	Uova sode mimosa
249	Spezzatino di tacchino
250	Petto di pollo in salsa verde
251	Cotolette alla milanese
252	Coscio di pollo agli aromi
253	Saltimbocca alla romana
254	Spezzatino alla campagnola
255	Fesa di tacchino e rughetta
256	Frittata di zucchine
257	Polpette di melanzane
258	Coniglio in fricassea
259	Cotolette di palombetto
260	Arrosto di maiale al vino bianco
261	Pollo all'arrabbiata
262	Cotolette alla bolognese
263	Arrotolato multicolore
264	Polpettine alla crema

## INDICE CONTORNI

### MENU' INVERNALE - ESTIVO

N. ricetta	Nome ricetta
300	Patate arrosto
301	Funghi trifolati
302	Carote al limone
303	Broccoli all'olio
304	Spinaci saltati
305	Piselli al prosciutto
306	Insalata mista
307	Finocchi in insalata
308	Cicoria ripassata
309	Insalata verde
310	Cavolfiore lesso
311	Broccoletti all'agro
312	Verza lessa
313	Carote lesse
314	Cicoria strascinata
315	Purea di patate
316	Spinaci al limone
317	Peperonata
318	Spinaci al burro
319	Bieta all'agro
320	Cicoria lessa
321	Carote in insalata
322	Patate lesse
323	Piselli al burro
324	Indivia lessa
325	Melanzane alla griglia
326	Zucchine all'origano
327	Patate al rosmarino
329	Cetrioli in insalata
330	Patate fritte
331	Pomodori in insalata
332	Fagiolini lessi
333	Patate dorate
334	Zucchine fritte in pastella
335	Melanzane al funghetto
336	Zucchine lesse
337	Insalata fantasia