

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

MENU' INVERNALE 2° SETTIMANA PRANZO - CENA

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

MENU' INVERNALE 3° SETTIMANA PRANZO - CENA

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

MENU' INVERNALE 4° SETTIMANA PRANZO - CENA

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

MENU' ESTIVO 1° SETTIMANA PRANZO - CENA

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

MENU' ESTIVO 2° SETTIMANA PRANZO - CENA

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

MENU' ESTIVO 3° SETTIMANA PRANZO - CENA

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

MENU' ESTIVO 4° SETTIMANA PRANZO - CENA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO	DOMENICA
PRANZO	PRANZO	PRANZO	PRANZO	PRANZO	PRANZO	PRANZO
Primi: 167 Risotto al peperone	Primi: 130 Pasta con le sarde	Primi: 154 Risotto verde alla genovese	Primi: 131 Gnocchi all'ortolana	Primi: 117 Pennette aglio, olio e acciughe	Primi: 122 Pasta alla carrettiera	Primi: 158 Pomodori con riso
Secondi: 262 Cotolette alla bolognese	Secondi: 227 Sarde impanate	Secondi: 255 Fesa di tacchino e rughetta	Secondi: 207 Fettina di bovino	Secondi: 230 Acciughe al verde	Secondi: 250 Petto di pollo in salsa verde	Secondi: 263 Arrocolato multicolore
Contorni: 317 Peperonata	Contorni: 316 Spinaci al limone	Contorni: 326 Zucchine all'origano	Contorni: 332 Fagiolini lessi	Contorni: 335 Melanzane al funghetto	Contorni: 330 Patate fritte	Contorni: 316 Spinaci al limone
CENA	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA
Primi: 152 Minestrone alla milanese freddo	Primi: 115 Passato di verdure freddo	Primi: 168 Fusilli con prosciutto e piselli	Primi: 151 Riso e sedano	Primi: 161 Risotto all'ortolana	Primi: 128 Minestrina di riso e patate	Primi: 160 Farfalline alle erbe
Secondi: 225 Uova sode	Secondi: 220 Latticini	Secondi: 233 Prosciutto cotto	Secondi: 264 Polpette alla crema	Secondi: 213 Formaggio da tavola	Secondi: 217 Frittata al prosciutto	Secondi: 224 Mortadella
Contorni: 322 Patate lesse	Contorni: 331 Pomodori in insalata	Contorni: 309 Insalata verde	Contorni: 313 Carote lesse	Contorni: 307 Finocchi in insalata	Contorni: 306 Insalata mista	Contorni: 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
100	Risotto alla milanese					
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.				
	TOT.		8,5	10,1	80,7	428

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
101	Gnocchi al pomodoro					
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.				
	TOT.		13,6	13,2	74,3	405

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
102	Linguine al tonno					
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.				
	TOT.		16,9	13,8	74,1	470

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.				
	TOT.		15,6	16	74,3	486

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.				
	TOT.		11,1	15,2	63	418

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.				
		TOT.		18	13,3	75,4

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
	TOT.		9,1	12	82,8	455

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

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.				
TOT.		21,7	21,8	83,8	598	

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

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.				
TOT.		12,3	2,4	77,2	360	

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

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
112	Spaghetti con prosciutto e pecorino					
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.				
	TOT.		19,4	16,8	59,9	454

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
113	Zuppa di legumi					
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.				
	TOT.		11,3	11,2	51,8	340

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
114	Spaghetti alla campagnola					
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.				
	TOT.		16,7	22,6	60,1	496

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
115	Passato di verdure					
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.				
	TOT.		9,1	12,8	27,6	256

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
116	Trenette al pesto					
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.				
	TOT.		13,9	11,5	72,1	430

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
117	Pennette aglio olio e acciughe					
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.				
	TOT.		20,2	14,3	74,9	490

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
118	Riso e indivia					
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.				
	TOT.		8	10,9	84,1	445

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
120	Risotto con seppie e funghi					
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.				
	TOT.		20,1	11,7	81,4	492

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
121	Tortellini al sugo					
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.				
	TOT.		18,4	22,8	60,8	508

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
122	Pasta alla carrettiera					
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.					
	TOT.		19,6	20,3	77,9	554

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
123	Minestrone con riso					
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.				
	TOT.		14,5	13,2	65,5	424

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
124	Risotto ai funghi					
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.				
	TOT.		8,9	6	64,9	334

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
125	Minestra di legumi					
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.				
	TOT.		11	13,1	50	350

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
126	Pastina in brodo					
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.				
		TOT.		6	12	28,9

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
127	Spaghetti in salsa rosata					
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.				
		TOT.		12,4	18,1	61,5

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
128	Minestra di riso e patate					
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.				
	TOT.		6	12,4	46,7	311

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
129	Farfalle al prosciutto					
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.				
		TOT.		17,4	20	80,8

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
130	Pasta con le sarde					
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.				
		TOT.		22,3	14	74,8

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
131	Gnocchi all'ortolana					
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.				
	TOT.		13,7	14,1	63,5	420

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
132	Spaghetti con le acciughe					
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.				
		TOT.		20,9	15,7	78,8

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
133	Lasagne					
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.				
		TOT.		26,8	28,3	87,9

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
134	Minestra di riso alla parmigiana					
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.				
	TOT.		6,1	7,1	32,6	211

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
135	Spaghetti alla carbonara					
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.				
	TOT.		16,2	17,9	57,5	442

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
136	Risotto con cicoria					
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.				
		TOT.		9,4	13,6	68,1

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
137	Minestra di riso e piselli					
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.				
	TOT.			7,8	1,8	40,6

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
138	Risi e bisi					
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.				
TOT.			14,8	9	90,9	481

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
139	Risotto alla pescatora					
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.				
	TOT.			11,7	11,7	83

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
140	Gnocchetti sardi al pomodoro					
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.				
	TOT.		15	15,7	74,9	483

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
141	Risotto con verdure					
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.				
	TOT.		11,7	16,3	88	524

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
142	Minestra di patate e peperoni					
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.				
		TOT.		3,32	11,5	24,1

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
143	Fusilli alle melanzane					
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.				
	TOT.		14,4	12,4	76,3	456

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
144	Risotto primavera					
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.				
		TOT.		12,6	13,4	85,7

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
145	Sedanini con funghi e peperone					
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.				
		TOT.		14,6	13,2	77,8

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
146	Gnocchi in salsa di ricotta e spinaci					
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.				
	TOT.		13,1	15,9	62,5	430

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
147	Insalata di conchiglie con tonno					
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.				
	TOT.		18,6	14,4	72,3	475

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
148	Risotto alla paesana					
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.				
	TOT.		10,2	12,3	84	467

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
149	Insalata di riso					
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.				
	TOT.		14,8	18,5	81,8	532

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
150	Minestra verde estiva					
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.				
	TOT.		9,2	13,2	46,4	330

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
151	Riso e sedano					
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.				
	TOT.		7,7	11,8	65,2	382

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
152	Minestrone alla milanese freddo					
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.				
		TOT.		9,2	12,7	54

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal	
153	Rigatoni all'ortolana						
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.					
		TOT.		12,2	13	63,3	405

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
154	Risotto verde alla genovese					
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.				
	TOT.		9,7	10,5	80,8	437

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
155	Conchiglie saporite					
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.				
	TOT.		13,5	13,2	74,3	452

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
156	Pasta ai formaggi					
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.				
	TOT.		20,9	11,4	74,5	466

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
157	Insalata di maccheroncelli					
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.				
		TOT.		25,7	20,3	73,4

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
158	Pomodori con riso					
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.				
	TOT.		4,2	10,5	37,4	251

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
159	Minestra di piselli alla toscana					
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.				
	TOT.		8,8	12,2	16,8	209

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
160	Farfalline alle erbe					
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.				
		TOT.		10,3	11,5	59,9

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
161	Risotto all'ortolana					
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.				
	TOT.		8,9	12,3	70,3	410

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
162	Spaghetti con capperi e olive nere					
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.				
	TOT.		12	14,3	74,2	455

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
163	Sformato di patate e prosciutto					
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.				
	TOT.		18,2	25,7	18,8	376

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
164	Tagliatelle con zucchine e prezzemolo					
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.				
	Aglione	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.				
	TOT.		19	21,7	84,1	587

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
165	Risotto con zucchine					
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.				
	TOT.		7,8	11,8	65,9	382

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
166	Pasta primavera					
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.				
		TOT.		14,6	99	62,6

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
167	Risotto al peperone					
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.				
	TOT.		9,2	10,4	84	446

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
168	Fusilli con prosciutto e piselli					
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.				
	TOT.		17,4	14,8	71,6	471

RICETTE E CALCOLO NUTRIZIONALE SECONDI PIATTI

MENU' INVERNALE - ESTIVO

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
200	Petto di tacchino					
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.				
	TOT.		28,8	6,4	0	173
201	Palombo al forno					
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.				
	TOT.		32	7,4	2,6	205
202	Hamburger con pomodoro e cipolla					
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.				
	TOT.		25,9	10,7	4,4	217

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

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
203	Fettina di maiale aromatizzata					
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.				
	TOT.		25,6	14,6	0	233

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
204	Merluzzo al limone					
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.				
	TOT.		35,9	9,7	8,6	264

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
205	Arrosto di bovino					
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.				
	TOT.		26	7,9	1,5	182

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
206	Pollo arrosto					
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.				
	TOT.		36,1	25,1	0	370

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
207	Fettina di bovino					
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.				
	TOT.		24,8	6,2	0	155

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

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
209	Frittata di cipolle					
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
	TOT.		17,2	21,9	3,6	279

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
210	Polpette al prezzemolo					
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.				
	TOT.		28,1	8,4	8,6	219

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
211	Bistecca di bovino					
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.				
	TOT.		32,7	12,8	0	246

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
212	Petto di pollo al limone					
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.				
	TOT.		27,9	6	0	165

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

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
214	Spezzatino di bovino					
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.				
	TOT.		31,5	6,6	1,7	192

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
215	Seppioline al pomodoro					
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.				
	TOT.		26,4	8,2	4,3	196

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
216	Fesa di tacchino dorata					
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.				
	TOT.		32,2	17,4	0,1	288

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
217	Frittata al prosciutto					
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.				
		TOT.		17,8	22,6	0,1

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
218	Pollo alla cacciatore					
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.				
	TOT.		36,9	25,4	3	387

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
219	Braciola di maiale					
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.				
	TOT.		31,9	17	0	280

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
220	Latticini					
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
221	Hamburger					
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.				
	TOT.		24,8	6,2	0	155

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
223	Brasato					
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.				
	TOT.		25,3	6,3	2,8	190

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

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
225	Uova sode					
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.				
	TOT.		14,9	15,4	0	199

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
226	Coniglio al pomodoro					
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.				
	TOT.		37,1	13,2	3,6	281

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
227	Sarde impanate					
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.				
	TOT.		25,5	17,3	9,3	252

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
228	Wurstel con crauti					
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.				
	TOT.		11,9	26,4	2	292

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
229	Piccatina al limone					
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.				
	TOT.		26,2	10,4	8,5	231

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
230	Acciughe al verde					
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.				
	TOT.		16,8	7,6	1,5	176

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
231	Frittata al formaggio					
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.				
	TOT.		24,3	29,2	1,1	365

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
232	Pollo con peperoni					
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.				
	TOT.		37	25,4	4,2	392

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

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
235	Bollito					
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.				
	TOT.		25	6,2	1,5	162

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

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
237	Polpettone al cartoccio					
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.				
	TOT.		32,8	29,7	2	407

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
238	Sgombro alla fiorentina					
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.				
	TOT.		30,1	24	8	367

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
239	Fesa di tacchino agli aromi					
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.				
	TOT.		28,8	6,4	0	173

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
241	Scaloppine di bovino					
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.				
	TOT.		25,9	6,3	7,7	189

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
242	Pollo al limone					
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.				
	TOT.		36,3	25,1	0,7	373

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
243	Bocconcini di maiale in bianco					
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.				
	TOT.		28,4	20,6	10,7	340
N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
244	Frittata alle erbe					
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.				
	TOT.		14,9	20,4	0	244
N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
245	Spiedini pollo e tacchino					
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.				
	TOT.		25,8	12,1	0	212
N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
246	Nasello in salsa					
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.				
	TOT.		35,8	6,7	3	216

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
247	Coniglio al vino bianco e timo					
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.				
	TOT.		36,7	13,3	5	299

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
248	Uova sode mimosa					
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.				
	TOT.		16,5	16,4	2,4	223

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
249	Spezzatino di tacchino					
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.				
	TOT.		37,9	7,1	12,8	276

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
250	Petto di pollo in salsa verde					
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.				
	TOT.		28,3	10,2	0,6	207

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
251	Cotolette alla milanese					
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.				
	TOT.		25,8	11,4	7,8	235

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
252	Coscio di pollo agli aromi					
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.				
	TOT.		19,5	21,8	0	274

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
253	Saltimbocca alla romana					
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.				
	TOT.			30,4	6,1	0,05

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
254	Spezzatino alla campagnola					
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.				
	TOT.			32	6,6	3,8

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
255	Fesa di tacchino e rughetta					
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.				
TOT.			30,1	6,6	1,9	187

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
256	Frittata di zucchine					
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.				
	TOT.		18,7	23,3	0,8	287

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
257	Polpette di melanzane					
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.				
	TOT.		31,1	15,5	2,3	273

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
258	Coniglio in fricassea					
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.				
	TOT.		43,3	22,1	0,05	414

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
259	Cotolette di palombetto					
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.				
	TOT.		39,2	15,9	26,4	399

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
260	Arrosto di maiale al vino bianco					
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.				
	TOT.		24,8	13,4	0	238

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
261	Pollo all'arrabbiata					
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.				
	TOT.		36,1	25,1	0	391

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
262	Cotolette alla bolognese					
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.				
		TOT.		34,7	18,5	9

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
263	Arrotolato multicolore					
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.				
		TOT.		48,4	29,2	4,1

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
264	Polpettine alla crema					
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.				
		TOT.		26,4	9	9,6

RICETTE E CALCOLO NUTRIZIONALE

CONTORNI

MENU' INVERNALE - ESTIVO

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
300	Patate arrosto					
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.				
	TOT.		3	6,5	26,8	172

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
301	Funghi trifolati					
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.				
	TOT.		5,4	5,3	1,2	75

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
302	Carote al limone					
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.				
	TOT.		1,6	5,3	1,4	97

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

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
303	Broccoli all'olio					
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.				
	TOT.		4,5	5,6	4,6	85

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
304	Spinaci saltati					
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.				
	TOT.		6,8	6,6	4,5	105

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
305	Piselli al prosciutto					
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.				
	TOT.		13	10,3	11,1	186

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
306	Insalata mista					
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.				
	TOT.		2	5,4	5,1	76

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
307	Finocchi in insalata					
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.				
	TOT.		1,8	5	1,5	58

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
308	Cicoria ripassata					
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.				
	TOT.		1,8	5,2	3,1	63

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
309	Insalata verde					
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.				
	TOT.		1,1	5,2	1,3	56

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

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
311	Broccoletti all'agro					
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.				
	TOT.		4,5	5,6	4,6	85

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

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

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
314	Cicoria strascinata					
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.				
	TOT.		1,8	5,1	2,5	63

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
315	Purea di patate					
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.				
	TOT.		5,4	7,8	28,1	198

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
316	Spinaci al limone					
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.				
	TOT.		5,1	6	4,3	91

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
317	Peperonata					
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.				
	TOT.		1,6	5,5	8	86

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
318	Spinaci al burro					
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.				
	TOT.		6,8	6,6	4,5	105

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
319	Bieta all'agro					
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.				
	TOT.		1,9	5,1	4,2	70

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
320	Cicoria lessa					
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.				
	TOT.		1,8	5,2	3,1	63

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
321	Carote in insalata					
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.				
	TOT.		1,6	5,3	1,4	97

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

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
323	Piselli al burro					
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.				
	TOT.		5,3	4,8	11,1	106

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

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
325	Melanzane alla griglia					
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.				
	TOT.		1,6	5,6	3,9	72

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
326	Zucchine all'origano					
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.				
	TOT.		4,5	5,1	2,1	61,5

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
327	Patate al rosmarino					
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.				
	TOT.		3	6,5	26,8	172,5

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

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
330	Patate fritte					
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.				
	TOT.		3	21,5	26,8	307

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
331	Pomodori in insalata					
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.				
	TOT.		1,8	5,3	4,2	70,5

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

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
333	Patate dorate					
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.				
	TOT.		3,1	9,8	26,9	203

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
334	Zucchine fritte in pastella					
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.				
	TOT.		6,3	10,9	10,8	153

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
335	Melanzane al funghetto					
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.				
	TOT.		1,6	10,6	3,9	117

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
336	Zucchine lesse					
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.				
	TOT.		4,5	5,1	2,1	61,5

N.° ricetta	Nome ricetta	U.M.	Pr.	Lip.	Carb.	Kcal
337	Insalata fantasia					
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.				
		TOT.		3,1	10,9	18,7

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
104	Bucatini all'amatriciana							104.a	Bucatini al pomodoro				
	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
	Pancetta	10,00	2,09	2,81	0,00	33,70			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.				
	TOT.		15,65	16,01	73,70	485,80		TOT.		15,26	14,60	73,90	472,40
105	Gnocchi al ragù							105.a	Gnocchi al ragù				
	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
	Pancetta	10,00	2,09	2,81	0,00	33,70		Carne di bovino adulto macinata	15,00	3,03	1,25	0,00	23,25
	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.				
	TOT.		11,09	15,21	63,00	417,70		TOT.		12,03	13,65	63,00	407,25
112	Spaghetti con prosciutto e pecorino							112.a	Spaghetti con carne e pecorino				
	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
	Spalla cotta	30,00	8,07	3,87	0,00	67,20		Carne di bovino adulto macinata	30,00	6,06	2,49	0,00	46,50
	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.				
	TOT.		19,45	16,79	59,96	454,30		TOT.		17,44	15,41	59,96	433,60
114	Spaghetti alla campagnola							114.a	Spaghetti alla campagnola				
	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
	Salsiccia fresca	15,00	2,31	4,00	0,09	45,60		Carne di bovino adulto macinata	15,00	2,95	1,53	0,00	25,65
	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.				

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.	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
121	Tortellini al sugo						121.a	Tagliatelle al ragù					
	Pasta all'uovo secca Tortellini	100,00	15,70	10,80	57,60	376,00		Pasta all'uovo tagliatelle	100,00	13,00	2,40	77,90	366,00
	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		Carne di bovino adulto macinata	15,00	2,95	1,53	0,00	25,65
	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.				
	TOT.		18,43	22,82	60,87	507,90		TOT.		18,68	15,95	81,17	523,55
122	Pasta alla carrettiera						122.a	Pasta alla carrettiera					
	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
	Pancetta	10,00	2,09	2,81	0,00	33,70		Carne di bovino adulto macinata	15,00	2,95	1,53	0,00	25,65
	Salsiccia fresca	10,00	1,54	2,67	0,06	30,40			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.				
	TOT.		19,61	20,32	77,92	554,10		TOT.		18,93	16,37	77,86	515,65
129	Farfalle al prosciutto						129.a	Farfalle al ragù					
	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
	Spalla cotta	20,00	2,97	2,20	0,13	32,25		Carne di bovino adulto macinata	15,00	2,95	1,53	0,00	25,65
	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.				
	TOT.		17,37	19,96	80,79	552,25		TOT.		17,35	19,29	80,66	545,65
133	Lasagne						133.a	Lasagne					
	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.				
	Pancetta	10,00	2,09	2,81	0,00	33,70			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		Carne di bovino adulto macinata	20,00	3,94	2,04	0,00	34,20
	Carne di maiale macinata	10,00	2,07	0,70	0,00	14,60		Fontal	10,00	2,45	2,69	0,08	34,30
	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.				

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.	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
135	Spaghetti alla carbonara						135.a	Spaghetti con l'uovo					
	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
	Pancetta	10,00	2,09	2,81	0,00	33,70				0,00	0,00	0,00	0,00
	Uova	0,50	3,72	2,61	0,00	38,40		Uova	1	7,44	5,22	0,00	76,80
	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
	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.				
	TOT.		16,23	17,94	57,56	442,40		TOT.		17,86	17,74	57,56	447,10
136	Risotto con cicoria						136	Risotto con cicoria					
	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
	Pancetta	10,00	2,09	2,81	0,00	33,70		Carne di bovino adulto macinata	15,00	3,03	1,25	0,00	23,25
	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.				
	TOT.		9,37	13,61	68,08	415,70		TOT.		10,31	12,05	68,08	405,25
138	Risi e bisì						138.a	Risi e bisì					
	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
	Pancetta	10,00	2,09	2,81	0,00	33,70		Carne di bovino adulto macinata	15,00	3,03	1,25	0,00	23,25
	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.				
	TOT.		14,85	9,02	90,89	481,50		TOT.		15,79	7,46	90,89	471,05
144	Risotto primavera						144	Risotto primavera					
	Riso parboiled	100,00	6,70	0,40	80,40	332,00		Riso parboiled	100,00	6,70	0,40	80,40	332,00
	Pancetta	10,00	2,09	2,81	0,00	33,70		Carne di bovino adulto macinata	15,00	3,03	1,25	0,00	23,25
	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.				
	TOT.		12,59	13,40	85,71	493,15		TOT.		13,53	11,84	85,71	482,70

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
163	Sformato di patate e prosciutto						163.a	Sformato di patate					
	Patate	90,00	1,89	0,90	16,11	76,50		Patate	90,00	1,89	0,90	16,11	76,50
	Spalla cotta	30,00	5,94	4,41	0,27	64,50				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		Fontal	40,00	9,80	10,76	0,32	137,20
	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.				
	TOT.		18,10	25,11	18,94	370,00		TOT.		17,06	26,08	18,83	374,10
164	Tagliatelle con zucchine e prezzemolo						164.a	Tagliatelle con zucchine e prezzemolo					
	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
	Pancetta	q.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.				
	TOT.		19,08	21,65	84,17	587,00		TOT.		19,08	21,65	84,17	587,00
166	Pasta Primavera						166.a	Pasta Primavera					
	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
	Pancetta	10,00	2,09	2,81	0,00	33,70		Carne di bovino adulto macinata	15,00	3,03	1,25	0,00	23,25
	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.				
	TOT.		14,57	9,95	62,62	383,25		TOT.		15,51	8,39	62,62	372,80
168	Fusilli con prosciutto e piselli						168.a	Fusilli con carne e piselli					
	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
	Spalla cotta	15,00	2,97	2,20	0,13	32,25		Carne di bovino adulto macinata	15,00	3,03	1,25	0,00	23,25
	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					
	Fettina di maiale	120,00	25,56	9,60	0,00	188,40		Fettina di bovino adulto vitellone	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
	Spalla cotta	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					
	Bistecca di maiale	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.				
	Vino rosso	30,00	0,00	0,00	0,00	21,30		Brodo (dado)	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
	Vino bianco	50,00	0,00	0,00	0,00	35,00		Brodo (dado)	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.				
	TOT.		16,80	7,60	1,50	176,00		TOT.		17,43	8,35	1,70	147,08
233	Prosciutto cotto							Sostituire con 208 o 213 o 220					
	Prosciutto cotto o Spalla cotta	100,00	19,80	14,70	0,90	215,00							
	TOT.		19,80	14,70	0,90	215,00							
236	Salame							Sostituire con 208 o 213 o 220					
	Salame	100,00	26,70	31,10	1,50	392,00							
	TOT.		26,70	31,10	1,50	392,00							
237	Polpettone al cartoccio						237.a	Polpettone al cartoccio					
	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
	Spalla cotta	10,00	1,98	1,47	0,09	21,50			0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	Mortadella	10,00	1,47	2,81	0,15	31,70		Pane grattugiato	5,00	0,58	0,09	3,87	17,70
	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.				
	TOT.		32,77	29,74	2,01	407,00		TOT.		33,84	27,59	5,64	405,70
243	Bocconcini di maiale in bianco						249.a	Spezzatino di tacchino					
	Carne di maiale	120,00	25,60	9,60	0,00	188,40		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		Brodo (dado)	4,00	0,63	0,75	0,20	6,08
	Sale e pepe	q.b.						Pomodori pelati	20,00	0,24	0,10	0,60	4,20
	TOT.		28,44	20,65	10,75	339,90		Olio di oliva	5,00	0,00	5,00	0,00	45,00
								Sale e pepe	q.b.				
								TOT.		38,62	7,89	13,02	270,48
247	Coniglio al vino bianco e timo						247.a	Coniglio al timo					
	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
	Vino bianco	20,00	0,00	0,00	0,00	14,20		Brodo (dado)	4,00	0,63	0,75	0,20	6,08

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
	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.		36,71	13,29	5,00	299,05		TOT.		37,34	14,04	5,20	290,93

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.	24,84	13,40	0,00	237,95			TOT.	26,02	7,92	1,52	181,60
261	Pollo all'arrabbiata						261.a	Pollo all'arrabbiata					
	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
	Vino bianco	30,00	0,00	0,00	0,00	21,30		Brodo (dado)	4,00	0,63	0,75	0,20	6,08
	Sale	q.b.						Sale	q.b.				
	TOT.		36,10	25,10	0,00	391,30		TOT.		36,73	25,85	0,20	376,08
262	Costolette alla bolognese						262.a	Costolette al formaggio					
	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.				
	Spalla cotta	10,00	1,98	1,47	0,09	21,50		Fontal	10,00	2,45	2,69	0,08	34,30
	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.				
	TOT.		34,72	18,50	9,02	340,10		TOT.		35,19	19,72	9,01	352,90
263	Arrosto multicolore						263.a	Arrosto multicolore					
	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
	Mortadella	10,00	1,47	2,81	0,15	31,70		Fontal	10,00	2,45	2,69	0,08	34,30
	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.				
	TOT.		48,42	29,21	4,13	472,10		TOT.		49,40	29,09	4,06	474,70
305	Piselli al prosciutto						305.a	Piselli al prosciutto					
	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
	Spalla cotta	30,00	7,65	5,52	0,00	80,40		Patate	40,00	0,84	0,40	7,20	34,00
	Sale	q.b.						Sale	q.b.				
	TOT.		12,99	10,29	11,15	186,30		TOT.		6,18	5,17	18,35	139,90

**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	0,00	0,00	0,00	0,00
DIARIA GIORNALIERA	0,00	0,00	0,00	0,00

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

LEGENDA

Tipo di menù	
I	Invernale
E	Estivo

g ^{oo}	il peso è da intendersi al netto della glassatura (ghiaccio di copertura)
g [*]	il peso è da intendersi al netto della sgocciolatura (liquido accessorio, non decisivo per l'acquisto)

Carni bovine

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

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

Pasta

proteine > o = a 12,5 % p/p	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	TOTALE
Menù	progr.		di	medio	per	I SETT.	I SETT.	II SETT.	II SETT.	III SETT.	III SETT.	IV 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	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	675
E	51	Peperoni	Peperoni dolci rossi/gialli/verdi I Categoria	g		0,0000	121	0,00	319	0,00	88	0,00	374
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	20
E	53	Petto pollo	Petti di pollo	g		0,0000	180	0,00		0,00	120	0,00	120
E	54	Petto tacchino	fesa di tacchino	g		0,0000	60	0,00		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	90
E	56	Pollo Coscio	Cosce di pollo	g		0,0000		0,00	150	0,00		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	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	536,18
E	59	Pomodori pelati	Pomodori pelati superiori	g		0,0000	470	0,00	290	0,00	420	0,00	320
E	60	Ricotta	Ricotta di mucca pastorizzata	g		0,0000	20	0,00		0,00		0,00	0,00
E	61	Riso	Parboiled	g		0,0000	420	0,00	340	0,00	380	0,00	480
E	62	Rughetta	Rucola a mazzi	g		0,0000		0,00	55	0,00		0,00	55
E	63	Sale iodato fino	Sale iodato fino	g		0,0000	40	0,00	40	0,00	40	0,00	40
E	64	Sale iodato grosso	Sale iodato grosso	g		0,0000	50	0,00	50	0,00	50	0,00	50
E	65	Salsiccia maiale	Salsiccia grasso < o = 25 %	g		0,0000		0,00		0,00		0,00	10
E	66	Sarde	Intere Congelate	g°°		0,0000		0,00	150	0,00		0,00	150
E	67	Spalla cotta	Spalla cotta umidità < o = a 70 %	g		0,0000	100	0,00	150	0,00	130	0,00	140
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	0,00
E	69	Spinaci	I categoria	g		0,0000	242	0,00	181,5	0,00	181,5	0,00	508,2
E	70	Tonno sotto olio	Tonno in olio oliva	g		0,0000	190	0,00	20	0,00	180	0,00	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	6
E	72	Verza	Cavoli verza Ia Categoria	g		0,0000		0,00	14,66	0,00		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	50
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	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	194,4
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	364

Tipo Menù (I - E)	N. progr.		Requisiti minimi di prodotto	Unità	Prezzo	Prezzo	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								
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		0,00		0,00		0,00		0,00
DIARIA GIORNALIERA		0,00		0,00		0,00		0,00

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

LEGENDA

Tipo di menù

I	Invernale
E	Estivo

g^o il peso è da intendersi al netto della glassatura
(ghiaccio di copertura)

g * il peso è da intendersi al netto della sgocciolatura
(liquido accessorio, non decisivo per l'acquisto)

Carni bovine

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

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

Pasta

proteine > o = a 12,5 % p/p	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