

ALLEGATO B: TABELLE DELLE GRAMMATURE

Nel presente allegato vengono riportate le grammature minime degli ingredienti base per la preparazione dei piatti per il servizio di ristorazione scolastica. Le grammature si intendono a crudo ed al netto degli scarti ed al netto della glassatura per i prodotti gelo.****

<i>Primi piatti</i>	Scuola dell'infanzia	Scuola primaria	Scuola secondaria di primo grado ed adulti
Pasta per primi piatti asciutti	60	70	80
Riso per primi piatti asciutti	60	70	80
Gnocchi di patate	130	150	190
Pasta, riso, orzo, crostini per minestre	30	35	40
Ravioli tortellini in brodo	50	60	80
Ravioli, tortelli asciutti	100	120	160
Pasta per pizza	130	150	180
Pasta per lasagne	60	80	100
Farina di mais per polenta	60	70	80
Legumi secchi per minestre	30	30	40
Verdure surgelate per minestrone	80	90	100
Pelati per sughi	70	80	90
Verdure per la preparazione di sughi	40	50	60
Olive	10	15	20
Latte per besciamella	70	80	90
Pesto	15	20	25
Aromi, zafferano, cipolla, aglio, basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, capperi sotto sale etc.	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Secondi Piatti</i>			
Carni rosse e bianche	60	80	100
Carni per spezzatino/ brasato (piatto unico)	100	120	150
Cosce di pollo (al lordo di ossa e pelle)	180	200	220
Filetti di pesce	80	100	120
Uova in frittata al forno	n. 1 (60)	n. 1,5 (90 g)	n. 2 (120 g)
Formaggi freschi (mozzarella, crescenza, ecc)	50	60	80
Formaggi a pasta dura e semidura (grana padano, asiago, provolone dolce, ecc.)	40	50	60
Prosciutto cotto	50	60	70
Bresaola	40	50	70
<i>Contorni</i>			
Piselli surgelati	70	80	100
Insalata lattuga	40	50	60
Pomodori	100	150	200
Verdure da consumarsi crude	60	80	100
Verdure gelo da consumarsi cotte	70	90	110
Verdure fresche da consumarsi cotte	100	120	150
Patate	100	150	180
Patate per purè	100	150	180

Frutta	100	150	150
Budino	125	125	125
Yogurt alla frutta	125	125	125
Gelato	50	50	50
Dolce da forno	50	50	50
Pane	40	50	60
Condimenti primi piatti			
Olio	4	5	6
Burro	5	6	8
Condimenti secondi piatti			
Olio	4	5	6
Condimenti contorni			
Olio	5	6	7
Burro	6	7	8
Grana Padano per primi piatti	5	6	7

**** per la valutazione delle grammature a cotto si fa riferimento alle Tabelle inserite nelle Linee Guida della Regione Lombardia rapportate a 100g. di prodotto “a crudo” ed in base alle metodologie di cottura che potranno variare sulla base delle indicazioni fornite dall’ASL territoriale di competenza