

COMUNE DI FAVRIA

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO  
PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA  
MENZA DIPENDENTI COMUNALI E ALTRE UTENZE

INGREDIENTI E GRAMMATURE PASTI

ALLEGATO N° 2

**GRAMMATURE MENU SCUOLE**

QUANTITA' in grammi

	materne	elementari	adulti
pasta o riso (asciutta)	50	70	90
pasta o riso (per minestra)	30	40	50
gnocchi	100	150	200
agnolotti	60	90	120

**SUGHI****AL POMODORO**

polpa di pomodoro	40	50	60
cipolla	q.b.	q.b.	q.b.
olio oliva	6	8	10
sale	q.b.	q.b.	q.b.

**AI BROCCOLI**

broccoli	40	50	60
polpa di pomodoro	40	50	60
cipolla	qb	qb	qb
olio oliva	6	8	10
sale	qb	qb	qb

**PESTO**

basilico	10	15	20
olio extra	8	10	12
aglio	1	1	1
grana padano	5	6	7

**ALLA BUONGUSTAIA**

polpa di pomodoro	40	50	60
cipolla	q.b.	q.b.	q.b.
panna	10	20	20
olio oliva	6	8	10
origano	qb	qb	qb
sale	qb	qb	qb

**AL POMODORO E PISELLI**

polpa di pomodoro	40	50	60
cipolla	q.b.	q.b.	q.b.
piselli	30	30	30
olio oliva	6	8	10
sale	q.b.	q.b.	q.b.

**ALLE MELANZANE**

melanzane	40	50	60
polpa di pomodoro	20	30	40
cipolla	qb	qb	qb
olio oliva	8	10	12
aglio	2	2	2
sale	qb	qb	qb

**AL TONNO**

polpa di pomodoro	40	50	60
cipolla	q.b.	q.b.	q.b.
tonno	30	30	30

olio soia	6	8	10
sale	q.b.	q.b.	q.b.

#### ALLE VERDURE

polpa di pomodoro	40	50	60
cipolla	q.b.	q.b.	q.b.
piselli	10	10	15
zucchine	10	10	15
carote	10	10	15
olio oliva	6	8	10
sale	q.b.	q.b.	q.b.

#### AL POMODORO E ZUCCHINE

polpa di pomodoro	40	50	60
cipolla	qb	qb	qb
zucchine	40	50	60
olio oliva	6	8	10
sale	qb	qb	qb

#### RAGU'

carne vitello	15	20	30
polpa pomodoro	40	50	60
cipolle	qb	qb	qb
olio extra-vergine d'oliva	6	8	10

#### RISOTTI

##### RISOTTO AL POMODORO

riso	70	80	100
pomodoro	qb	qb	qb
olio extra-vergine oliva	6	8	10
sale	qb	qb	qb

##### RISO IN BIANCO

riso	70	90	100
olio extra-vergine oliva	6	8	10
grana padano	6	7	8
sale	qb	qb	qb

#### POLENTA

farina per polenta	40	50	60
burro	2	2	2
olio oliva	4	5	6
sale	qb	qb	qb

#### INSALATA DI RISO

riso	30	40	50
prosciutto cotto	10	15	20
masdammer	10	15	20
piselli	15	20	25
mais	5	10	15
sale	qb	qb	qb

## MINESTRE

### PASSATO DI VERDURA

patate	20	30	40
zucchine	20	30	40
carote	15	20	30
cipolla	15	20	30
olio oliva	4	5	6
sale	qb	qb	qb

### PASSATO DI ZUCCA

patate	20	30	40
zucca	40	60	70
zucchine	10	20	30
cipolla	15	20	25
olio oliva	8	10	12
sale	qb	qb	qb

### PASSATO DI LEGUMI

Cipolla	20	30	40
Sedano	15	20	25
Fagioli	12	15	20
Carote	20	25	30
Ceci	40	60	70
Olio oliva	6	8	10
sale	q.b.	q.b.	q.b.

## PRIMI

### LASAGNE AL RAGU'

pasta all'uovo (farina grano tenero 00, uova)	60	80	100
Ragù			
carne bovina	10	12	15
pomodoro	10	15	20
cipolla	10	15	20
carote	10	15	20
sale	qb	qb	qb
Besciamella			
latte	5	6	8
farina	5	6	8
noce moscata	qb	qb	qb
grana	6	8	10
sale	qb	qb	qb

### PIZZA MARGHERITA

Farina grano tenero 00	90	110	150
polpa di pomodoro	40	50	50
mozzarella	20	25	30

lievito di birra	qb	qb	qb
olio oliva	5	5	5
origano	qb	qb	qb
sale	qb	qb	qb

## SECONDI

### FILETTO DI MERLUZZO AL POMODORO

merluzzo surgelato	70	70	100
polpa di pomodoro	40	50	60
cipolla	2	3	5
olio oliva	4	5	6
sale	qb	qb	qb

### FILETTO DI MERLUZZO AL FORNO

merluzzo surgelato	70	70	100
salvia	2	3	5
olio oliva	4	5	6
sale	qb	qb	qb

### FILETTO DI MERLUZZO DORATO

merluzzo surgelato	70	70	100
uovo	qb	qb	qb
farina grano tenero 00	qb	qb	qb
olio oliva	6	8	10
sale	qb	qb	qb

### BASTONCINI DI MERLUZZO

bastoncini di pesce	60	90	90
---------------------	----	----	----

### POLLO AL FORNO

Fusi di pollo	120	120	150
olio oliva	6	8	10
sale	qb	qb	qb
prep. Per arrosto	qb	qb	qb

### POLLO ALLA CACCIATORA

Fusi di pollo	120	120	150
olio oliva	6	8	10
sale	qb	qb	qb
prep. Per arrosto	qb	qb	qb

polpa di pomodoro	40	50	60
cipolla	q.b.	q.b.	q.b.
olio oliva	6	8	10
sale	q.b.	q.b.	q.b.

### STUFATO/ARROSTO di VITELLO

polpa di vitellone	60	80	100
olio oliva	2	2	2
carota	qb	qb	qb
cipolla	qb	qb	qb

brodo di carne sgrassato	10	12	15
fecola	qb	qb	qb

#### SPEZZATINO DI VITELLO

polpa anteriore di vitello	80	100	120
cipolle	10	15	20
pelati	40	50	60
olio oliva	4	5	6
aromi	qb	qb	qb
sale	qb	qb	qb

#### FRITTATA DI ZUCCHINE/ERBETTE

uovo pastorizzato	50	70	80
grana padano	10	10	10
sale	qb	qb	qb
zucchine/erbette	40	50	60

#### FESA DI TACCHINO/LONZA DI MAIALE/FETTINA DI VITELLO/NASELLO alla MILANESE

fesa di tacchino/lonza di maiale/fettina di vitello/nasello	60	70	90
uovo pastorizzato	10	12	15
pangrattato	4	6	8
olio oliva	6	8	10
sale	qb	qb	qb

#### TACCHINO AL FORNO

fesa di tacchino	60	80	100
salvia	5	5	5
olio d'oliva	2	2	2
brodo di carne sgrassato	10	15	20
aglio	qb	qb	qb
rosmarino	5	5	5
sale	qb	qb	qb

#### FILETTO DI PLATESSA

platessa/fesa di tacchino	80	100	120
uovo pastorizzato	qb	qb	qb
farina grano tenero 00	qb	qb	qb
sale	qb	qb	qb

#### SCALOPPINE DI VITELLO/TACCHINO/PETTO DI POLLO AL LIMONE

sottofesa di vitellone/fesa di tacchino/petto pollo	60	80	100
succo di limone	8	10	12
olio oliva	6	8	10
sale	qb	qb	qb

#### SCALOPPINE DI POMODORO

sottofesa di vitellone	60	80	100
polpa di pomodoro	40	50	60
cipolla	qb	qb	qb
olio oliva	6	8	10
sale	qb	qb	qb

MOZZARELLA			
mozzarella	40	60	60
UOVO SODO			
uova numero	40	40	60
TONNO			
tonno	50	70	90
PROSCIUTTO COTTO			
prosciutto cotto	40	50	60
<b>CONTORNI</b>			
PATATE AL FORNO			
Patate	120	140	160
Olio extra-vergine d'oliva	4	5	6
rosmarino	5	5	5
sale	qb	qb	qb
SPINACI			
spinaci	150	180	220
olio extra-vergine d'oliva	6	8	10
sale	qb	qb	qb
INSALATA DI FINOCCHI			
finocchi	100	150	150
olio extra-vergine d'oliva	6	8	10
limone	4	5	6
sale	qb	qb	qb
ERBETTE			
erbette	150	180	220
olio extra-vergine oliva	6	8	10
sale	qb	qb	qb
CAROTE			
carote	150	200	250
olio extra-vergine d'olivasale	3	4	5
sale	qb	qb	qb
INSALATA DI CAROTE			
carote	80	100	120
olio extra-vergine	6	8	10
limone	4	5	6
sale	qb	qb	qb
FAGIOLINI ALL'OLIO			
fagiolini	100	120	130
olio extra-vergine oliva	6	8	10
sale	qb	qb	qb
PISELLI			
piselli	60	90	90
olio extra-vergine oliva	6	8	10

cipolla	qb	qb	qb
sale	qb	qb	qb

#### INSALATA DI POMODORI

pomodori	100	120	150
olio extra-vergine	6	8	10
aceto	qb	qb	qb
sale	qb	qb	qb

#### ZUCCHINE

zucchine	60	90	90
olio extra-vergine oliva	6	8	10
cipolla	qb	qb	qb
sale	qb	qb	qb

#### INSALATA VERDE

lattuga	50	70	90
olio extra-vergine	6	8	10
aceto	qb	qb	qb
sale	qb	qb	qb

#### INSALATA DI FAGIOLINI

fagiolini	80	100	120
olio extra-vergine	6	8	10
aceto	qb	qb	qb
sale	qb	qb	qb