



TABELLA GRAMMATURE SCUOLA PRIMARIA

ALIMENTI	grammature	
Pasta asciutta o riso per risotti	gr.	70 / 80
Pasta, orzo o riso per minestra	"	35 / 40
Carne di manzo, petto di pollo, petto di tacchino, lonza di maiale	"	60 / 80
Pesce (filetto di platessa, trota o halibut)	"	100 / 120
Formaggio Montasio o Latteria	"	30/40
Formaggio fresco (mozzarella o stracchino)	"	50
Prosciutto cotto (coscia senza polifosfati)	"	40 / 50
Prosciutto crudo di San Daniele o Parma	"	50 / 60
Uova	n.	1 / 1.5
Legumi secchi per piatto unico	"	35/40
Patate (contorno)	gr.	150 / 180
Verdura cruda (insalata, carote, finocchi, pomodori, ecc.)	"	50/150
Verdura cotta (fagiolini, spinaci, carote, ecc.)	"	150
Olio extravergine di oliva per condimento	"	15
Parmigiano reggiano stagionato	"	5
Pane comune	"	60 / 70
Pizza margherita (peso a cotto)	"	150 / 180
Frutta fresca	"	100 / 150

N.B. - Le grammature indicate si riferiscono all'alimento crudo e al netto degli scarti.

I dati riportati in tabella sono presenti nelle Linee Guida della Regione FVG sulla Ristorazione scolastica, consultabili all'indirizzo:

https://asugi.sanita.fvg.it/it/schede/menu_salute_prevenzione/alimentazione/dip_ian_la_ristorazione_scolastica.html