



TABELLA GRAMMATURE SCUOLA SECONDARIA

ALIMENTI	grammature	
Pasta asciutta o riso per risotti	gr.	90
Pasta, orzo o riso per minestra	"	45
Carne di manzo, petto di pollo, petto di tacchino, lonza di maiale	"	90
Pesce (filetto di platessa, trota o halibut)	"	140
Formaggio Montasio o Latteria	"	50
Formaggio fresco (mozzarella o stracchino)	"	60
Prosciutto cotto (coscia senza polifosfati)	"	60
Prosciutto crudo di San Daniele o Parma	"	70
Uova	n.	1,5
Legumi secchi per piatto unico	"	45
Patate (contorno)	gr.	200
Verdura cruda (insalata, carote, finocchi, pomodori, ecc.)	"	50 / 200
Verdura cotta (fagiolini, spinaci, carote, ecc.)	"	200
Olio extravergine di oliva per condimento	"	20
Parmigiano reggiano stagionato	"	5
Pane comune	"	70
Pizza margherita (peso a cotto)	"	200
Frutta fresca	"	200

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

www.comune.pordenone.it/menuscolastici