

TABELLA GRAMMATURE SCUOLE PRIMARIE

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
*Patate (contorno)	gr.	150 / 180
*Polenta	"	30 / 35
*Verdura cruda (insalata, carote, finocchi, pomodori, ecc.)	"	50 / 150
*Verdura cotta (fagiolini, spinaci, carote, ecc.)	"	150
*Olio extravergine di oliva per condimento	"	7
*Parmigiano reggiano stagionato	"	5
*Pane comune	"	60 / 70
*Pizza margherita (peso a cotto)	"	150 / 180
*Frutta fresca	"	100 / 180
*Yogurt alla frutta	"	100 / 125

***Alimenti biologici, locali, tipici, tradizionali.**

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



Comune di Pordenone

SETTORE II – Cultura, Istruzione, Sport e Politiche Giovanili

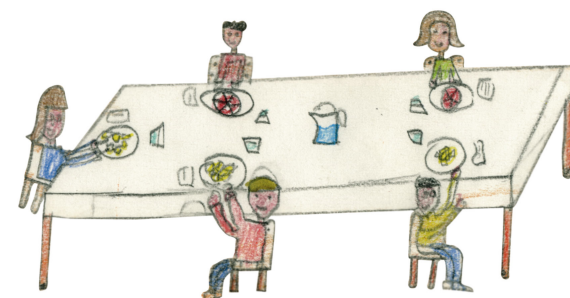
U.O.C. Servizi educativi e scolastici

RISTORAZIONE SCOLASTICA

MENU' INVERNALE

Gli alimenti biologici,
tipici e locali

Anno scolastico 2019/2020



<https://www.comune.pordenone.it/it/citta/vivi/scuole/menu/>

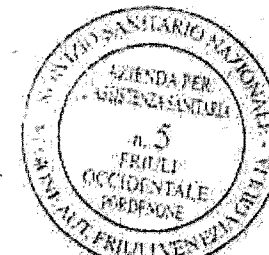


TABELLA DIETETICA INVERNALE SCUOLA PRIMARIA COMUNE di PORDENONE - anno scolastico 2019/20

Giorno	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
LUNEDI'	Pasta al tonno	Pasta all'olio e parmigiano	Passato di verdure con pastina	Pasta all'amatriciana
	Pesce al forno (bastoncini)	Frittata	Spezzatino	Formaggio
	Verdura cruda	Verdura cruda	Patate al vapore	Verdura cruda
	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
MARTEDI'	Minestra di pasta e fagioli	Crema di zucca con pastina	Pizza margherita	Risotto con piselli
	Formaggio	Pesce gratinato al forno	(integrazione formaggio)	Frittata
	Verdura cruda	Patate e fagiolini	Verdura cruda	Verdura cotta
	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
MERCOLEDI'	Riso con ragù vegetale	Riso alla parmigiana	Risotto allo zafferano	Pasta al pomodoro
	Bocconcini di tacchino all'arancia	Involentino di pollo	Arrostito di tacchino agli aromi	Polpette di pollo
	Verdura cotta	Verdura cotta	Fagiolini	Verdura cotta
	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
GIOVEDI'	Frico	Lasagne al forno	Minestra vegetale con pastina	Minestra vegetale con pastina
	Polenta	(integrazione prosciutto cotto)	Sformato di uova e patate	Pesce gratinato al forno
	Verdura cruda	Verdura cruda	Verdura cruda	Purè di patate e carote
	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
VENERDI'	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro	Gnocchetti sardi al burro e salvia	Pasta gratinata
	Polpette di manzo	Formaggio	Polpette di trota	Prosciutto cotto
	Verdura cotta	Verdura cruda	Verdura cruda	Verdura cruda
	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

nota: Il Servizio garantisce diete differenziate su presentazione di certificato medico da rinnovare annualmente o di richiesta in carta semplice per rispetto di culture diverse