

**Tabelle delle grammature al netto degli scarti a crudo e Elenco degli Allergeni
(allegato 2 del Regolamento UE 1169/2011)**

RICETTA	Infanzia	ALLERGENI PRESENTI
	Grammi/persona	
1) Pasta in bianco- pasta al pesto-pasta con verdure di stagione – tortellini in bianco		
Se: Pasta	50/60	<i>glutine</i>
Se: Tortellini	120	<i>Glutine – uova - latte</i>
Olio extra vergine di oliva	4/5	
Se con : pesto	q.b.	<i>Latte, frutta a guscio (noci.anacardi)</i>
Se con : verdure di stagione	30	
Se con : tonno	20/25	<i>pesce</i>
Aromi: cipolla, basilico, prezzemolo, aglio ecc.	q.b.	
Grana Padano DOP	6/7	<i>latte, uova</i>
Sale marino iodato	q.b.	
2) Pasta al sugo – Ravioli di ricotta e spinaci al sugo		
Se: Pasta	50/60	<i>Glutine</i>
Se: ravioli di ricotta e spinaci	120	<i>Glutine , latte, uova</i>
Se: Tortellini	50/60	<i>Glutine – uova - latte</i>
Pomodori pelati	65/90	
Carote, sedano, cipolla, origano, basilico, prezzemolo (secondo ricetta)	10	<i>Sedano</i>
Olio extra vergine di oliva	4/5	
Grana Padano DOP	6/7	<i>latte, uova</i>
Sale marino iodato	q.b.	
3) Pasta al tonno o con sgombro con o senza sugo di pomodoro		
Pasta	50/60	<i>Glutine</i>
Tonno o sgombro	20/25	<i>Pesce</i>
Se al sugo : Pomodori pelati	20	
Cipolla, prezzemolo, basilico	10	
Olio extra vergine di oliva	4/5	
Sale marino iodato	q.b.	
4) Pasta con ricotta		
Pasta	50/60	<i>Glutine</i>
Ricotta	30	<i>latte</i>
Olio extra vergine di oliva	4/5	
cipolla	q.b.	
Grana Padano DOP	6/7	<i>latte, uova</i>
Sale marino iodato	q.b.	
5) Pizza		
Trancio a crudo (la grammatura comprende quella del pane del giorno)	90/100	<i>Glutine</i>
Pomodori pelati	q.b.	
Mozzarella	30	<i>Latte</i>
Olio extra vergine di oliva	4/5	
Sale	q.b.	
6) Riso olio e formaggio		
Riso	50/60	
Olio extra vergine di oliva	4/5	
Grana Padano DOP	6/7	<i>latte, uova</i>
Sale marino iodato	q.b.	
7) Risotto al sugo		
Riso	50/60	
Pomodori pelati	65/90	
Grana Padano DOP	6/7	<i>latte, uova</i>
Olio extra vergine di oliva	4/5	
Aromi: basilico	q.b.	
Sale marino iodato	q.b.	



RICETTA	Infanzia	ALLERGENI PRESENTI
	Grammi/persona	
8) Risotto allo zafferano		
Riso	50/60	
Grana Padano DOP	6/7	latte, uova
Olio extra vergine di oliva	4/5	
Se con: Zafferano	q.b.	
Brodo vegetale (cipolla, sedano, carota, pomodoro, prezzemolo, basilico)	q.b.	sedano
Sale marino iodato	q.b.	
9) Risotto alla parmigiana		
Riso	50/60	
Grana Padano DOP	6/7	latte, uova
Burro	5	latte
Olio extra vergine di oliva	4	
Cipolla	4/5	
Brodo vegetale (cipolla, sedano, carota, pomodoro, prezzemolo, basilico)	q.b.	sedano
Sale marino iodato	q.b.	
10) Risotto con verdure di stagione (zucca, spinaci, verza, zucchine, carote etc)		
Riso	50/60	
Verdure di stagione (zucca, zucchine, verza, carote etc)	30	
Brodo vegetale (cipolla, sedano, carota, pomodoro, prezzemolo, basilico)	q.b.	sedano
Grana Padano DOP	6/7	latte, uova
Sale marino iodato	q.b.	
11) Minestra in brodo vegetale		
Pasta	25/30	glutine
Brodo vegetale (cipolla, sedano, carota, pomodoro, prezzemolo, basilico, patate)	30	sedano
Olio extra vergine di oliva	4/5	
Sale marino iodato e aromi	q.b.	
12) Minestra in brodo di carne		
Pasta (pastina o fregola)	25/30	Glutine
Carne di manzo e pollo	60	
Olio extra vergine di oliva	4/5	
Brodo vegetale (cipolla, sedano, carota, pomodoro, prezzemolo, basilico, patate)	30	sedano
Sale marino iodato	q.b.	
13) Crema o vellutata/passato di verdure		
Pastina o crostini	25/30	glutine
Zucchine o carote o zucca o cavolfiore	140	
Se con : Legumi (fagioli cannellini, ceci)	25/30	
Patate	10	
Cipolla, prezzemolo o basilico	4/5	
Olio extra vergine di oliva	3	
Sale marino iodato e aromi	q.b.	
14) Minestrone estivo		
Pastina o orzo	25/30	glutine
Misto verdure: Verdure miste (zucchine, carote, patate, cipolla, pomodoro, fagiolini, sedano, basilico, prezzemolo)	110	sedano
Olio extra vergine di oliva	3	
Sale marino iodato e aromi	q.b.	
15) Carne arrosto, in umido o alla pizzaiola		
Carne di pollo/arista/manzo/vitello	50/60	
Olio extra vergine di oliva	4/5	
Se con pomodoro: pomodori pelati	20	
Aromi (rosmarino, salvia, prezzemolo, cipolla, aglio, timo, limone)	q.b.	
Sale marino iodato	q.b.	



RICETTA	Infanzia	ALLERGENI PRESENTI
	Grammi/persona	
Verdure da fare cotte		
Bietole, spinaci. Di stagione o surgelate	40	
fagiolini, carote, zucchine, zucca, broccoli, cavolfiore, carciofo. Di stagione o surgelate	100	
patate	100	
Olio extra vergine d'oliva	4/5	
Sale marino iodato	q.b.	
Verdure crude		
Insalata verde, coppedtone, lattuga	40	
pomodori, carote, finocchi, cetrioli	100	
Olio extra vergine d'oliva	4/5	
Sale marino iodato	q.b.	
Pane		
Pane	40	glutine
Frutta		
Mele, Arance, Pere, Banane, Mandaranci, Mandarini, Melone, Anguria, Kiwi, Caco mela	150	

