

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

RICETTA	Infanzia Grammi/persona	Primaria Grammi/persona	ALLERGENI PRESENTI
1) Pasta in bianco- pasta al pesto-pasta con verdure di stagione			
Se: Pasta	50/60	70/80	glutine
Olio extra vergine di oliva	4/5	5/6	
Se con : pesto	q.b.	q.b	Latte, frutta a guscio (noci,anacardi) - Glutine
Se con : verdure di stagione	30	40	pesce
Se con : tonno	20/25	25/30	
Aromi: cipolla, basilico, prezzemolo, aglio ecc.	q.b.	q.b	latte, uova
Grana Padano DOP	6/7	7/8	
Sale marino iodato	q.b.	q.b	
2) Pasta al sugo – Ravioli di ricotta e spinaci al sugo- Pasta al sugo con ragù			
Se: Pasta	50/60	70/80	Glutine
Se: ravioli di ricotta e spinaci	120	140	Glutine, latte, uova
Se con ragù: macinato misto di maiale e bovino	25	30	
Pomodori pelati	65/90	80/110	
Carote, sedano, cipolla, origano, basilico, prezzemolo (secondo ricetta)	10	15	Sedano
Olio extra vergine di oliva	4/5	5/6	
Grana Padano DOP	6/7	7/8	
Sale marino iodato	q.b.	q.b	latte, uova
3)Pasta al tonno			
Pasta	50/60	70/80	Glutine
Tonno	20/25	25/30	Pesce
Se in rosso: Pomodori pelati	20	30	
cipolla	q.b.	q.b.	
Grana Padano DOP	6/7	7/8	Latte - uova
Olio extra vergine di oliva	4/5	5/6	
Sale marino iodato	q.b.	q.b.	
4) Pasta con ricotta			
Pasta	50/60	70/80	Glutine
Ricotta	30	40	latte
Olio extra vergine di oliva	4/5	5/6	
cipolla	q.b	q.b	
Grana Padano DOP	6/7	7/8	latte, uova
Sale marino iodato	q.b.	q.b	
5) Pasta panna e prosciutto			
Pasta	50/60	70/80	Glutine
Prosciutto cotto a dadini (senza glutine, lattosio e polifosfati)	20	25	
panna	q.b.	q.b.	Latte
Olio extra vergine di oliva	4/5	5/6	
cipolla			
Grana Padano DOP	6/7	7/8	Latte - uova
Sale marino iodato	q.b.	q.b.	
6) Pizza			
trancio a crudo	50/60	70/80	Glutine
Pomodori pelati	q.b.	q.b.	
Mozzarella	30	30	Latte
Olio extra vergine di oliva	4/5	5/6	
Sale	q.b.	q.b	
7) Riso olio e formaggio			
Riso	50/60	70/80	
Olio extra vergine di oliva	4/5	5/6	
Grana Padano DOP	6/7	7/8	latte, uova
Sale marino iodato	q.b.	q.b	



ASL1 Sassari

Data: 20/10/2023 11:56:48 PG/2023/0041199

Comune di Pozzomaggiore - Prot. n. 1014 - 00099388 del 20/10/2023

RICETTA

Infanzia

Primaria

ALLERGENI PRESENTI

Grammi/persona

Grammi/persona

8) Risotto al sugo

Riso	50/60	70/80	
Pomodori pelati	65/90	80/110	
Grana Padano DOP	6/7	7/8	latte, uova
Olio extra vergine di oliva	4/5	5/6	
Aromi: basilico	q.b.	q.b	
Sale marino iodato	q.b.	q.b	

9) Risotto allo zafferano

Riso	50/60	70/80	
Grana Padano DOP	6/7	7/8	latte, uova
Olio extra vergine di oliva	4/5	5/6	
Se con: Zafferano	q.b.	q.b	
Brodo vegetale (cipolla, sedano, carota, pomodoro, prezzemolo, basilico)	q.b.	q.b	sedano
Sale marino iodato	q.b.	q.b	

10) Risotto alla parmigiana

Riso	50/60	70/80	
Grana Padano DOP	6/7	7/8	latte, uova
Burro	5	5	latte
Olio extra vergine di oliva	4	5/6	
Cipolla	4/5	5	
Brodo vegetale (cipolla, sedano, carota, pomodoro, prezzemolo, basilico)	q.b.	q.b	sedano
Sale marino iodato	q.b.	q.b	

11) Risotto con verdure di stagione

Riso	50/60	70/80	
Verdure di stagione (zucchine)	30	40	
Brodo vegetale (cipolla, sedano, carota, pomodoro, prezzemolo, basilico)	q.b.	q.b	sedano
Grana Padano DOP	6/7	7/8	latte, uova
Sale marino iodato	q.b.	q.b	

12) Minestra in brodo vegetale

Pasta	25/30	35/40	glutine
Brodo vegetale (cipolla, sedano, carota, pomodoro, prezzemolo, basilico, patate)	30	35	sedano
Olio extra vergine di oliva	4/5	5/6	
Sale marino iodato e aromi	q.b.	q.b	

13) Minestra in brodo di carne

Pasta (pastina o fregola)	25/30	35/40	Glutine
Carne di manzo e pollo	60	80	
Olio extra vergine di oliva	4/5	5/6	
Brodo vegetale (cipolla, sedano, carota, pomodoro, prezzemolo, basilico, patate)	30	35	sedano
Sale marino iodato	q.b.	q.b	

14) Crema o vellutata/passato di verdure

Pastina o crostini	25/30	35/40	glutine
Zucchine o carote o zucca o cavolfiore	140	170	
Se con : Legumi (fagioli cannellini, ceci)	25/30	30/35	
Patate	10	30	
Cipolla, prezzemolo o basilico	4/5	5/6	
Olio extra vergine di oliva	3	4	
Sale marino iodato e aromi	q.b.	q.b	

15) Carne arrosto, in umido o alla pizzaiola

Carne di pollo/tacchino/aristabovino	50/60	60/70	
Olio extra vergine di oliva	4/5	5/6	
Se con pomodoro: pomodori pelati	20	25	
Aromi (rosmarino, salvia, prezzemolo, cipolla, aglio, timo, limone)	q.b.	q.b	
Sale marino iodato	q.b.	q.b	

Dietista del S.I.A.N.



(Servizio di Dietista, Alimentazione e Nutrizione)
 Dott.ssa **Dee Pilleri** Specialista Allergici 5

