

## NOTE SUL MENÙ

- La frittata al forno può essere preparata:
  - con verdure (zucchine, carote, spinaci,...)
  - alla pizzaiola (pomodoro, formaggio e origano)
- Il pesce può variare tra i seguenti tipi e preparazioni:
  - bastoncini di merluzzo in filetto
  - cuori di nasello
  - platessa
  - tonno all'olio d'oliva
- Il formaggio può variare tra i seguenti tipi:
  - Asiago DOP
  - stracchino
  - caciotta
  - edamer
  - mozzarella
  - ricotta (per gli asili nido)
- Le verdure, crude o cotte, possono variare tra i seguenti tipi:
  - carote, bietole, cavolfiori, insalata, fagiolini, finocchi, pomodori, zucchine, zucca, spinaci, cavolo cappuccio, cavolo verza, ecc.
- Il dolce da forno può variare tra le seguenti preparazioni:
  - treccia
  - torta allo yogurt
  - torta margherita
  - torta di mele, ecc.
- La frutta è fresca di stagione.

**TABELLA DELLE GRAMMATURE, A CRUDO ED AL NETTO DAGLI SCARTI, DEGLI ALIMENTI CONSIGLIATI NEL MENÙ SCOLASTICO:**

<b>GRAMMATURA ALIMENTI PER PERSONA (g)</b>	Nido	Sc. Infanzia	Operatori
<b>PRIMI PIATTI</b>			
Pasta o riso asciutti	30/50	50/60	90
Pasta o riso per minestre in brodo o con passati di verdure	25	30	40
Gnocchi di patate	120	150	250
Pizza	40	50	100
<b>CONDIMENTI PER PRIMI PIATTI</b>			
Parmigiano o grana padano grattugiato	5	5	10
Sugo con base di pomodoro	30	40	80
Olio extravergine di oliva	5	5	10
Pesto alla genovese	10	15	20
<b>SECONDI PIATTI</b>			
Carne: suino, vitello, vitellone, pollo, tacchino	40/50	60	100
Carne per "piatto unico" spezzatino con polenta e patate	65	80	120
Pollo al forno per "piatto unico"	65	80	120
Vitellone per bollito	50/60	60	120
Tonno sgocciolato	30	40	80
Pesce	50/60	70	120
Formaggio a pasta molle, semidura o filata (stracchino, caciotta fresca, crescenza, mozzarella, Asiago DOP ecc.)	30	40	70
Prosciutto cotto	30	40	60
Uova (numero)	1	1	2
<b>CONTORNI</b>			
Verdura cruda in foglia	30/40		80
Verdura cruda	50/65		100
Verdura da preparare cotta	80/120		150
Verdure surgelate: piselli	40	60	120
Verdure surgelate: fagiolini	40	60	120
Verdure surgelate: spinaci	80	100	200
Verdure surgelate: macedonia di verdure	80	100	200
Farina di Mais per polenta: contorno	20	30	40
Farina di Mais per polenta: piatto unico	30	40	60
Patate	120	150	200
<b>CONDIMENTI PER VERDURE</b>			
Olio extravergine oliva	5	5	10
<b>PANE</b>			
Pane comune	30	30	60
<b>FRUTTA FRESCA</b>			
Frutta fresca di stagione (g)	100	150	150

## TIPOLOGIE DI MERENDE

### SPUNTINO MATTINO

Frutta fresca di stagione

### SPUNTINO POMERIGGIO

Frutta fresca di stagione con pane comune

Yogurt alla frutta

Latte con pane

Pane con marmellata

Dolce da forno

Macedonia

Mousse di frutta (per Asili Nido)

Budino

Gelato

<b>ALIMENTI MERENDE</b>	<b>NIDO</b>	<b>SCUOLA INFANZIA</b>
Frutta fresca di stagione (g)	100	150
Pane comune (g)	20	30
Marmellata (g)	10	20
Yogurt (g)	125	125
Latte fresco intero (ml)	100	125
Dolce da forno (g)	30	40
Budino (g)	70	94
Mousse di frutta: frutta fresca+yogurt	100	-
Gelato	50	50

## PRIMI PIATTI

<b>PASTA ALL'OLIO</b>			
GRAMMATURE	NIDO	SCUOLA INFANZIA	OPERATORI
Pasta	50	60	90
Grana	5	5	10
Olio ex. Oliva	5	5	10

<b>RISO ALL'INGLESE</b>			
GRAMMATURE	NIDO	SCUOLA INFANZIA	OPERATORI
Riso	50	60	90
Grana	10	10	20
Olio ex. Oliva	5	5	10

<b>PASTA AL POMODORO</b>			
GRAMMATURE	NIDO	SCUOLA INFANZIA	OPERATORI
Pasta	50	60	90
Pomodori pelati	30	40	80
Verdure ed aromi	10	10	20
Olio ex. Oliva	5	5	10
Grana	5	5	10

<b>PASTA AL TONNO</b>			
GRAMMATURE	NIDO	SCUOLA INFANZIA	OPERATORI
pasta	50	60	90
Tonno sgocciolato	10	10	20
Pomodori pelati	20	30	40
Verdure ed aromi	10	15	20
Olio ex. Oliva	5	5	10

<b>PERLE DI PATATE AL RAGÙ (piatto unico)</b>			
GRAMMATURE	NIDO	SCUOLA INFANZIA	OPERATORI
Perle di patate	120	150	250
Ragù di carne	15	20	40
Pomodori pelati	20	25	50
Verdure ed aromi	10	15	20
Olio ex. Oliva	5	5	10
Grana	5	5	10

<b>PASTA POMODORO E RICOTTA</b>			
GRAMMATURE	NIDO	SCUOLA INFANZIA	OPERATORI
Pasta	50	60	90
Ricotta	10	10	20
Pomodori pelati	15	30	40
Olio ex. Oliva	5	5	10
Grana	5	5	10
Verdure	6	8	15

<b>RISO CON VERDURE: CARCIOFI, FUNGHI</b>			
GRAMMATURE	NIDO	SCUOLA INFANZIA	OPERATORI
Riso	50	60	90
Pomodori pelati	10	20	40
Verdure ed aromi (carciofi o funghi)	20	20	50
Olio ex. Oliva	5	5	10
Grana	5	5	10

<b>PASTA PASTICCIATA</b>			
GRAMMATURE	NIDO	SCUOLA INFANZIA	OPERATORI
Pasta	50	60	90
Carne pollo/tacchino	20	30	40
Besciamella	15	20	40
Verdure	6	10	15
Pomodori pelati	20	30	50
Olio ex. Oliva	5	5	10
Grana	5	5	10

<b>PASTA AL PESTO</b>			
GRAMMATURE	NIDO	SCUOLA INFANZIA	OPERATORI
Pasta di semola	50	60	70
Pesto alla genovese	10	15	20

<b>PASTA ALLE LENTICCHIE</b>			
GRAMMATURE	NIDO	SCUOLA INFANZIA	OPERATORI
Pasta di semola	50	60	70
Lenticchie	10	10	20
Pomodoro	10	20	25
Verdura	10	10	20
Olio ex oliva	5	5	10

<b>PASTA PESTO E POMODORO</b>			
GRAMMATURE	NIDO	SCUOLA INFANZIA	MATERNA
Pasta di semola	50	60	70
Pesto alla genovese	7	10	15
Pomodori pelati bio	15	30	40
verdure	6	8	15

<b>RISO CON: SPINACI O ZUCCHINE O ZUCCA</b>			
GRAMMATURE	NIDO	SCUOLA INFANZIA	OPERATORI
Riso	50	60	90
Verdura (spinaci o zucchini o zucca)	10	20	40
Olio	5	5	10
Grana	5	5	10
Farina/fecola	2	2	4

<b>MINISTRE PASTINA IN BRODO</b>			
GRAMMATURE	NIDO	SCUOLA INFANZIA	OPERATORI
Pasta	25	30	40
Verdure	10	15	20
Olio ex. Oliva	5	5	10
Grana	5	5	10

<b>MINISTRONE (PASTA E FAGIOLI)</b>			
GRAMMATURE	NIDO	SCUOLA INFANZIA	OPERATORI
Pasta	25	30	40
Patate	15	25	40
Fagioli secchi	10	15	20
Verdure	5	5	10
Olio ex. Oliva	5	5	10
Grana	5	5	10

<b>PASSATO DI VERDURA CON PASTINA O COUS COUS</b>			
GRAMMATURE	NIDO	SCUOLA INFANZIA	OPERATORI
Patate	30	40	50
Verdure	25	35	50
Pastina o cous cous	25 10	30 15	40 20
Olio ex. Oliva	5	5	10
Grana	5	5	10

<b>CREMA DI PATATE CON PASTINA</b>			
GRAMMATURE	NIDO	SCUOLA INFANZIA	OPERATORI
Patate	35	45	50
Verdure	30	35	50
Pastina	25	30	40
Olio ex. Oliva	5	5	10
Grana	5	5	10

<b>MINISTRA DI POMODORI E PATATE</b>			
GRAMMATURE	NIDO	SCUOLA INFANZIA	OPERATORI
Pomodoro	10	15	30
Patate	35	55	100
Verdure	15	20	40
Olio ex oliva	5	5	10
Grana	5	5	10
Pasta	25	30	40

<b>CREMA DI ZUCCHINE CON RISO</b>			
GRAMMATURE	NIDO	SCUOLA INFANZIA	OPERATORI
Zucchine	15	20	30
Patate	30	44	60
Verdure	5	5	10
Riso	25	30	40
Olio ex oliva	5	5	10
Grana	5	5	10

<b>RISI E BISI</b>			
GRAMMATURE	NIDO	SCUOLA INFANZIA	OPERATORI
Riso	50	60	100
Piselli	15	30	40
Verdure	6	10	20
Grana	5	5	10
Farina/fecola	2	2	4

## SECONDI PIATTI

<b>SPEZZATINO CON PATATE E POLENTA (piatto unico)</b>			
GRAMMATURE	NIDO	SCUOLA INFANZIA	OPERATORI
Manzo/Maiale	65	80	120
Verdura	10	15	20
Patate	100	120	150
Pomodori pelati	10	15	20
Olio ex oliva	5	5	10
Farina bianca tipo "00"	2	2	4
Farina di mais	15	20	40

<b>POLPETTONE DI TACCHINO CON SPINACI</b>			
GRAMMATURE	NIDO	SCUOLA INFANZIA	OPERATORI
Tacchino	40/50	50/60	100/120
Spinaci	5	8	15
Grana	2	3	6
Uova	3	4	8
Patate o pane	4	6	12
Latte	8	10	20

<b>FRITTATA ALLE VERDURE/PIZZAIOLA</b>			
GRAMMATURE	NIDO	SCUOLA INFANZIA	OPERATORI
Uova	1	1	2
Latte	10	10	20
formaggio	7	10	20
Verdure/pomodoro	15	15	30

<b>SPEZZATINO/BOCCONCINI POLLO/TACCHINO</b>			
GRAMMATURE	NIDO	SCUOLA INFANZIA	OPERATORI
Pollo/tacchino	40/50	50/60	100/120
Cipolla, sedano, carote	5	10	15
Pomodori pelati	7	10	15
Farina bianca tipo "00"	2	2	4
Olio ex oliva	5	5	10

<b>PIZZA MARGHERITA</b>			
GRAMMATURE	NIDO	SCUOLA INFANZIA	OPERATORI
Base per pizza	40	40	100
Pomodori pelati	15	20	30
Formaggio	15	20	30

<b>POLPETTE DI PESCE</b>			
GRAMMATURE	NIDO	SCUOLA INFANZIA	OPERATORI
Nasello/platessa	40/50	60/70	110
Verdure	5	5	15
Pane/patate	4	15	12
Aromi (aglio, prezzemolo)	q.b.	q.b.	q.b.

<b>MACINATO DI CARNE ALLE VERDURE</b>			
GRAMMATURE	NIDO	SCUOLA INFANZIA	OPERATORI
Carne vitellone/suino	40/50	60	100
Verdure (sedano, carote, cipolle, ecc.)	10	15	20
Olio ex oliva	5	5	10

<b>LENTICCHIE CON CAROTE</b>			
GRAMMATURE	NIDO	SCUOLA INFANZIA	OPERATORI
Lenticchie secche	20	30	40
Verdure (sedano, carote, cipolle, ecc.)	5	10	15
Pomodoro	10	15	20
Olio ex oliva	5	5	10

<b>POLLO AL FORNO CON PATATE</b>			
GRAMMATURE	NIDO	SCUOLA INFANZIA	OPERATORI
Pollo s/osso (sovraccosce)	65	80	120
verdure	10	15	20
Patate	100	120	150
aromi	q.b.	q.b.	q.b.
Olio ex oliva	5	5	10

<b>INSALATA CAPRESE</b>			
GRAMMATURE	NIDO	SCUOLA INFANZIA	OPERATORI
Mozzarella	30	40	70
Pomodoro	50	65	100
Olio ex oliva	5	5	10
aromi	q.b.	q.b.	q.b.

**ARROSTO DI TACCHINO ALLE ERBETTE**

GRAMMATURE	NIDO	SCUOLA INFANZIA	OPERATORI
Carne di tacchino	50	60	100
Verdure	5	5	10
Olio ex oliva	5	5	10

**TONNO SGOCCIOLATO**

GRAMMATURE	NIDO	SCUOLA INFANZIA	OPERATORI
Tonno	30	40	80

**FAGIOLI/CECI**

GRAMMATURE	NIDO	SCUOLA INFANZIA	OPERATORI
Fagioli secchi/ceci	20	30	40
Olio ex oliva	5	5	10

**CONTORNI****PURE' DI PATATE CON VERDURE**

GRAMMATURE	NIDO	SCUOLA INFANZIA	OPERATORI
Patate	100	120	200/240
Latte	15	20	40
Burro	5	5	10
Grana	5	5	10

**MACEDONIA DI VERDURE**

GRAMMATURE	NIDO	SCUOLA INFANZIA	OPERATORI
Carote	15	20	50
Piselli	15	20	50
Patate	30	40	80
Olio ex oliva	5	5	10

**ZUCCHINE TRIFOLATE**

GRAMMATURE	NIDO	SCUOLA INFANZIA	OPERATORI
Zucchine	80	120	200
verdure	5	5	10
Olio ex. Oliva	5	5	10
Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.

**PISELLI CON CAROTE**

GRAMMATURE	NIDO	SCUOLA INFANZIA	OPERATORI
Piselli	30	50	100
Carote	10	15	20
Cipolla	5	5	10
Olio ex. oliva	5	5	10



## DOLCI

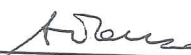
DOLCE DA FORNO			
GRAMMATURE	NIDO	SCUOLA INFANZIA	OPERATORI
Farina	12	16	
Zucchero	10	16	
Latte	5	8	
Uova	8	12	
Olio ex. Oliva	2	4	
Vaniglia	q.b.	q.b.	
Buccia di limone	q.b.	q.b.	
Lievito	q.b.	q.b.	

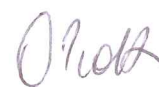
BUDINO AL CACAO/ VANIGLIA			
GRAMMATURE	NIDO	SCUOLA INFANZIA	OPERATORI
Latte UHT intero	60	80	
Preparato al cacao o vaniglia	10	14	


### DOCUMENTO REDATTO A CURA DI:

- Vanzo Angiola      Direttore Servizio di Igiene degli Alimenti e  
Nutrizione - ULSS n. 6 "Vicenza"
- Piatti Alessandra      Pediatra responsabile medico degli Asili Nido  
Comunali - D.S.S.B. Vicenza - ULSS n. 6  
"Vicenza"
- Scremin Silvia      Dietista del Servizio Igiene degli alimenti e  
Nutrizione - ULSS n. 6 "Vicenza"
- Golin Silvano      Direttore Servizi Scolastici e Educativi  
del Comune di Vicenza
- Rigobello Pietro      Coordinatore del Servizio di Ristorazione  
Scolastica del Comune di Vicenza

**IL DIRETTORE DEL SERVIZIO  
IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
Dr. Angiola Vanzo**

  
\_\_\_\_\_

  
\_\_\_\_\_

  
\_\_\_\_\_

  
\_\_\_\_\_

  
\_\_\_\_\_

