

## TABELLA DI SOMMINISTRAZIONE DEI GENERI DI VITTO

### Alimenti

### quantità per razione a crudo

#### PRIMI PIATTI

Pasta e riso asciutti	gr. 120
Pasta all'uovo secca asciutta	gr. 140
Pasta per brodo	gr. 50
Pasta per minestrone, minestre	gr. 60
Pasta all'uovo fresca asciutta	gr.150
Pasta all'uovo per brodo	gr. 60
Cannelloni, lasagne, ravioli ecc	gr. 200
Gnocchi	gr. 250
Brodo di carne	gr. 200

#### CARNE

Arrosto, brasato, genovese	gr. 150
Fettine, scaloppine, involtini	gr. 120
Cotolette	gr. 110
Bistecca di maiale o manzo con osso	gr. 250
Bollito	gr. 160
Spezzatino	gr. 200
Polpette, polpettone, hamburger (al netto degli altri ingredienti tipo pane, uova ecc.)	gr. 110
Spiedini	gr. 200
Cosce di pollo	gr. 260
Petto di pollo o tacchino	gr. 150
Arrosto di tacchino	gr. 150/160
Macinato per ragù	gr. 10
Salsicce e wurstel	gr. 150

#### PESCE SURGELATO

Merluzzo, platessa, palombo, salmone, cernia, persico trota, bastoncini, cotoletta di mare, seppie	gr.180/200
Frutti di mare per condimento	gr.25/30
Tonno per condimento	gr. 25/30

#### PIATTI FREDDI COMPOSIZIONE

Uova intere n. con formaggio gr.30	
Uova intere n. 2 con affettati misti gr. 40	
Uova tonnite n. 2	
Mozzarella gr. 120 con affettati misti gr. 30	
Affettati misti e n. gr. 140	
Formaggi (gruviera, provolone ecc.) gr. 100 con affettati misti gr. 50	
Tonno sgocciolato gr. 100 con affettati misti gr. 40	
Insalata russa gr. 230	
Caprese gr. 120 di mozzarella con prosciutto crudo gr. 20	
Stracchino, robiola, ecc. gr. 100 con affettati misti gr. 40	
Caciotta fresca gr. 120 con affettati misti gr. 20	
Ricotta gr. 150 con affettati misti gr. 20	

Scamorza ai ferri gr. 120 con prosciutto crudo gr. 30  
Melanzane alla parmigiana gr. 300  
Tonno gr. 80 con un uovo sodo  
Frittata/omelette n. 2 uova  
Pizza al taglio gr. 400

#### VERDURA E ORTAGGI FRESCHI

Bietola, cicoria, indivia	gr. 300
Broccoletti, verza	gr. 300
Cavolfiori, finocchi	gr. 350
Zucchine, melanzane	gr. 250
Fagiolini, pomodori, peperoni	gr. 200
Carote	gr. 200
Insalata a foglie	gr. 130
Patate lesse, arrosto e purea	gr. 220
Patate in umido	gr. 220/250
Misto peperoni, patate e melanzane	gr. 250
Pomodori	gr. 150
Patate per minestra	q.b.

#### VERDURA E ORTAGGI SURGELATI

Bietola, spinaci	gr. 230
Fagiolini, cavolfiori, funghi	gr. 170/180
Piselli	gr. 130
Minestrone	gr. 60

#### LEGUMI

In scatola per contorno (lenticchie, ceci e fagioli)	gr. 150
Per minestre	gr. 50

#### PUREA

Liofilizzato	gr. 35/40
--------------	-----------

#### FRUTTA FRESCA

Mele, pere, pesche, cachi, ciliegie	gr. 200/220
Fragole, arance, mandarini	gr. 200/220
Melone	gr. 250
Banane, kiwi	gr. 180/200
Anguria	gr. 400
Mele da cuocere	gr. 250
Macedonia (peso sgocciolato)	gr. 150

#### PANE

Panini rosetta n. 2 da gr. 60/70  
Pane casereccio bifetta gr. 110/120

#### OLIO E BURRO

Extra vergine di oliva (per ogni vitto)	gr.30/35
Burro per pasta al burro	gr. 5/10
Burro per purea e sfornati (ogni tre razioni)	gr. 10

DOLCE

Porzione di torta o gelato non inferiore a gr. 100

VARIE

Parmigiano per condimento gr. 6/8

Aceto q.b.

Estratto di carne q.b.

Pomodori pelati in scatola per asciutta gr. 140/160

Pomodori pelati in scatola per minestra gr. 50

Latte per purea e sformati gr. 50

**Per le quantità per razioni a cotto si fa riferimento all'Istituto Nazionale di Ricerche per Alimenti e la Nutrizione (tabelle di composizione degli alimenti).**