


TABELLA DELLE GRAMMATURE: SCUOLA MATERNA, ELEMENTARE E MEDIA

	Porzione (grammi/ml)		
	MATERNA	ELEMENTARE	MEDIA
<i>Cereali, derivati e tuberi</i>			
Pasta o riso asciutti	50-60	60-70	70-80
Pasta, riso, orzo o simili in brodo	30	30-40	30-40
Gnocchi di patate	140	160-180	200
Farina di mais per polenta	60	60-70	70-80
Ravioli, tortellini freschi asciutti	80	100	120
Ravioli, tortellini freschi in brodo	40	50	60
Patate per contorno	120	150	200
Patate per purea	100	130	180
Patate per minestrone/passati/creme	30	30-40	40-50
Pane	50	50-60	60-70
Crostini di pane/fette biscottate/crackers	25	25-30	30-40
Pizza pomodoro e mozzarella	150	150-180	180-200
<i>Legumi</i>			
Legumi freschi/surgelati nel primo piatto asciutto	20	20-30	30
Legumi secchi nel primo piatto asciutto	5	5-10	10
Legumi freschi/surgelati per minestre/minestrone	30	30-40	30-50
Legumi secchi per minestre/minestrone	10	10-15	10-15
Legumi freschi/surgelati come secondo piatto	100	100-120	130-150
Legumi secchi come secondo piatto	35	35-40	40-50
<i>Carni</i>			
Carne (arrosto, petto pollo etc.)	80	80-90	100
Coscia di pollo (carne con osso)	100	100-120	120
Carne per polpette/ripieni	60	60-70	70-80
Carne per ragù	20	20	20
Pesce fresco (sogliola, platessa..)	80	90-100	110-130
Bastoncini di pesce	100	120	150
Pesce surgelato	100	100-120	130-150
Tonno in scatola	50	60-80	80-100
Uova	N1	N1	N1 e 1/2
Uova per preparazioni	N1x6	N1 x 6	N1 x 6
<i>Formaggi</i>			
Formaggi freschi (mozzarella, primo sale, crescenza ...)	50	70-80	100
Formaggi fermentati (fontina, toma, parmigiano....)	40	50	60
Ricotta di latte vaccino	80	100	150
Ricotta di latte vaccino per preparazioni	20	20	20-30
Formaggio per preparazioni	15	20	20-30
Mozzarella per pizza/formaggio per piatti unici	40	40-50	50-60
<i>Salumi</i>			
Affettati magri	40	50	60-70
Prosciutto per preparazioni	10	10-20	10-20
<i>Ortaggi</i>			

Ortaggi a foglia crudi, carote Julienne	50	50-60	70
Ortaggi pesanti freschi da consumare crudi (finocchi, pomodori...)	100	100-150	200
Ortaggi a foglia/pesanti freschi da consumare cotti	150	150-200	200
Verdure surgelate da consumare cotte	150	200	200-250
Misto verdura fresca/surgelata per minestroni/passati	100	100-130	130-150
Verdure per primi piatti asciutti	40	40-50	40-50
Verdura per sfornati/focacce/polpette	40	40-50	40-50
<i>Frutta</i>			
Frutta fresca	150	150	150-200
Succo di frutta	125	125	125-150
<i>Condimenti</i>			
Olio (per pietanza)	5	5(*)	5-6
Olio per primo piatto in bianco	5-6	6-8	8-10
Formaggio grattugiato (per pietanza)	5	5	5
<i>Dessert</i>			
Yogurt intero/magro – bianco/alla frutta	125	125	125
Budino	80	80-100	80-100
Zucchero o miele per dolcificare	5-10	5-10	5-10
Dolce (tipo torta)	80	80	80-100
Gelato alla frutta	80	80-100	100-120
Gelato alle creme	50	50-60	50-60
<i>Colazione</i>			
Latte	200 (ml)	200 (ml)	200 (ml)
The	200 (ml)	200 (ml)	200 (ml)
Pane/Fette biscottate/Biscotti	20	30	30
Marmellata/Miele	30	30	30

**NB: Il peso degli alimenti si riferisce al CRUDO e al NETTO degli scarti**

(\*) La quantità di condimento diminuisce proporzionalmente al numero di razioni preparate