

TABELLE DELLE GRAMMATURE E DEGLI INGREDIENTI

Menù scolastico primavera - estate 2020

PRIMI PIATTI

	scuola dell'infanzia grammi	scuola primaria grammi	scuola secondaria grammi
FUSILLI E RIGATONI AL PESTO *			
pasta di semola di grano duro fusilli	50	60	80
pesto preparato (olio d'oliva, basilico italiano	10	15	20
25%, olio di semi di girasole, noci di anacardio, Grana Padano 4% (latte , sale, caglio, conservante: lisozima da uovo), sale, pinoli 2%, fiocchi di patate, siero di latte , aglio, aromi naturali. Correttore di acidità: acido lattico, antiossidante: acido ascorbico. Può contenere tracce di noci e mandorle).			
olio EVO	2	3	5
patate (solfiti)	q.b.	q.b.	q.b.
fagiolini finì surgelati	q.b.	q.b.	q.b.
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.
FUSILLI INTEGRALI AL POMODORO			
pasta semola di grano duro fusilli integrali	50	60	80
polpa di pomodoro	40	50	60
carote	5	7	10
cipolle	5	7	10
sedano	5	7	10
olio EVO	2	3	5
FUSILLI ALLA ROBIOLA			
pasta di semola di grano duro fusilli	50	60	80
robiola	30	30	50
latte vaccino p.s.	40	50	60
burro	q.b.	q.b.	q.b.
farina bianca "00"	q.b.	q.b.	q.b.
noce moscata	q.b.	q.b.	q.b.
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.
GNOCCHETTI SARDI AL POMODORO E RICOTTA			
pasta di sem. grano duro gnocchetti sardi	50	60	80
polpa di pomodoro	40	50	60
ricotta vaccina	25	30	35
carote	5	7	10
cipolle	5	7	10
sedano	5	7	10
olio EVO	2	3	5
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.
LASAGNE CON POMODORO E BESCAMELLA *			
pasta all'uovo surgelata	50	70	90
polpa di pomodoro	40	50	60
latte vaccino p.s.	40	50	60
carote	20	30	40
zucchine	15	20	25
piselli finì surgelati	5	10	15
cipolle	5	7	10
sedano	5	7	10
Grana Padano grattugiato	3	4	5
olio EVO	2	3	5
burro	q.b.	q.b.	q.b.
farina bianca "00"	q.b.	q.b.	q.b.
noce moscata	q.b.	q.b.	q.b.
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.

Dott.ssa Flavia MILAN
 Dirigente Medico
 SIAN- ASL NO





MEZZE PENNE E RIGATONI ALL'OLIO EVO E SALVIA

pasta sem. grano duro 1/2 penne e rigatoni	50	60	80
olio EVO	4	6	10
salvia	q.b.	q.b.	q.b.
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.

MEZZE PENNE ALLE ZUCCHINE

pasta semola di grano duro mezze penne	50	60	80
zucchine fresche	15	20	25
sedano	5	7	10
cipolle	5	7	10
carote	5	7	10
olio EVO	2	3	5
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.

PENNE INTEGRALI AL RAGU'

pasta semola di grano duro penne integrali	50	60	80
polpa di pomodoro	40	50	60
carne macinata magra di bovino adulto	20	30	40
carote	5	7	10
cipolle	5	7	10
sedano	5	7	10
olio EVO	3	4	5
vino bianco da tavola (solfiti)	q.b.	q.b.	q.b.
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.

PENNE AL POMODORO FRESCO E BASILICO

pasta di semola di grano duro penne	50	60	80
polpa di pomodoro	20	25	30
pomodori freschi cubettati	20	25	30
carote	5	7	10
cipolle	5	7	10
sedano	5	7	10
olio EVO	2	3	5
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.
basilico	q.b.	q.b.	q.b.

PIZZA MARGHERITA

peso a cotto pronta al consumo	100	130	150
farina di grano tenero tipo "00", acqua, lievito, sale, strutto, pomodoro, formaggio, origano.			

RIGATONI AL POMODORO

pasta di semola di grano duro rigatoni	50	60	80
polpa di pomodoro	40	50	60
carote	5	7	10
cipolle	5	7	10
sedano	5	7	10
olio EVO	2	3	5
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.

RIGATONI AL RAGU'

pasta di semola di grano duro rigatoni	50	60	80
polpa di pomodoro	40	50	60
carne macinata magra di bovino adulto	20	30	40
carote	5	7	10
cipolle	5	7	10
sedano	5	7	10
olio EVO	3	4	5
vino bianco da tavola (solfiti)	q.b.	q.b.	q.b.
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.

Dott.ssa Flavia MILAN
Dirigente Medico
SIAS-ASL NO



RISO CON OLIO EVO E GRANA PADANO

riso superfino Parboilled	50	60	80
olio EVO	3	4	5
Grana Padano grattugiato	3	4	5
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.

RISOTTO ALLA PARMIGIANA

riso superfino Parboilled	50	60	80
cipolle	5	7	10
burro	4	5	6
Grana Padano grattugiato	3	4	5
brodo vegetale (acqua, cipolle, carote, sedano)	q.b.	q.b.	q.b.
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.

RISOTTO AL POMODORO

riso superfino Parboilled	50	60	80
polpa di pomodoro	20	25	30
carote	5	7	10
cipolle	5	7	10
sedano	5	7	10
burro	4	5	6
Grana Padano grattugiato	3	4	5
brodo vegetale (acqua, cipolle, carote, sedano)	q.b.	q.b.	q.b.
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.

RISOTTO ALLO ZAFFERANO

riso superfino Parboilled	50	60	80
cipolle	5	7	10
burro	4	5	6
Grana Padano grattugiato	3	4	5
olio EVO	3	4	5
zafferano	q.b.	q.b.	q.b.
brodo vegetale (acqua, cipolle, carote, sedano)	q.b.	q.b.	q.b.
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.

TORTELLI ALL'OLIO EVO SALVIA

tortelli con ricotta e spinaci	80	110	130
(semola di grano duro, farina di grano tenero tipo "0", uova, acqua, ricotta, pangrattato, latte, spinaci, formaggio grana, sale fine, spezie, aromi, glutammato monosodico)			
olio EVO	5	10	15
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.
salvia	q.b.	q.b.	q.b.

SECONDI PIATTI
ARISTA DI MAIALE AL FORNO

lonza di maiale fresca	70	80	100
olio EVO	3	4	5
vino bianco da tavola (solfiti)	q.b.	q.b.	q.b.
farina bianca "00"	q.b.	q.b.	q.b.
alloro	q.b.	q.b.	q.b.
rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.

Dott.ssa Flavia MILAN

Dirigente Medico

SAN - ASL NO

ARROSTO DI TACCHINO FREDDO CON OLIO E LIMONE *

arrotoato di fesa di tacchino surgelato	70	80	100
(carne di tacchino con pelle, acqua, fibre vegetali, proteine vegetali, amido di tapioca, sale, destrine, sale. Prodotto in uno stabilimento dove si utilizzano: glutine, latte, uova soia, senape, sedano, frutta a guscio, solfiti)			
olio EVO	10	15	20
vino bianco da tavola (solfiti)	q.b.	q.b.	q.b.
succo di limone concentrato (solfiti)	q.b.	q.b.	q.b.
alloro	q.b.	q.b.	q.b.



rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.
BOCCONCINI DI TACCHINO IN UMIDO			
sovracoscia di tacchino disossata	70	80	100
olio EVO	3	4	5
carote	q.b.	q.b.	q.b.
cipolle	q.b.	q.b.	q.b.
sedano	q.b.	q.b.	q.b.
vino bianco da tavola (solfiti)	q.b.	q.b.	q.b.
farina bianca "00"	q.b.	q.b.	q.b.
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.
COSCIA DI POLLO AL FORNO			
fusello di pollo	150	200	200
olio EVO	3	4	5
vino bianco da tavola (solfiti)	q.b.	q.b.	q.b.
alloro	q.b.	q.b.	q.b.
rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.
FILETTO DI MERLUZZO CON POMODORO E OLIVE *			
fiore di merluzzo d'Alaska surgelato	90	90	90
polpa di pomodoro	5	5	5
olio EVO	3	4	5
farina bianca "00"	q.b.	q.b.	q.b.
olive verdi denocciolate	q.b.	q.b.	q.b.
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.
FILETTO DI PLATESSA IMPANATO *			
filetto di platessa surgelato	90	110	130
olio EVO	3	4	5
latte vaccino p.s.	q.b.	q.b.	q.b.
uova pastorizzate	q.b.	q.b.	q.b.
farina bianca "00"	q.b.	q.b.	q.b.
pane grattugiato	q.b.	q.b.	q.b.
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.
FORMAGGIO			
crescenza (latte, caglio e sale)	50	80	100
formaggio fresco spalmabile (latte scremato,	50	100	100
crema di latte, panna, fermenti lattici e sale)			
mozzarella (latte, caglio e sale)	60	90	120
ricotta (siero di latte, panna di centrifuga, sale,	60	100	100
correttore di acidità: acido citrico)			
tipo taleggio (latte, caglio e sale)	50	80	100
FRITTATA AL NATURALE/AL PROSCIUTTO			
uovo pastorizzato	nr 1	nr 1 e 1/2	nr 2
prosciutto cotto s.p.	q.b.	q.b.	q.b.
latte vaccino p.s.	q.b.	q.b.	q.b.
olio EVO	q.b.	q.b.	q.b.
Grana Padano grattugiato	q.b.	q.b.	q.b.
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.
HAMBURGER DI BOVINO ADULTO AL FORNO *			
hamburger bovino adulto surgelato (carne bovina	50	80	100
85%, acqua, pane grattugiato, sale)			
olio EVO	3	4	5
vino bianco da tavola (solfiti)	q.b.	q.b.	q.b.
alloro	q.b.	q.b.	q.b.
rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.

 Dott.ssa Flavia MILAN
 Dirigente Medico
 SIAN - ASL NO


HAMBURGER VEGETALI *

110 110 110
patate, vegetali 35% (cipolla, carota, mais, broccoli), **pangrattato, farina di frumento, amido di frumento**, mostarda in polvere
grasso di palma, proteine del **latte**, sale, maltodestrine, zucchero del **latte**, estratto di lievito, zucchero, aromi, **sedano**,
stabilizzante E464, **latte in polvere**, cipolla in polvere, aglio in polvere, spezie, estratto di spezie.

MOZZARELLA ALLA CAPRESE

mozzarella (latte , caglio e sale)	60	90	120
pomodori	60	80	100
olio EVO	2	3	5
basilico fresco	q.b.	q.b.	q.b.
aceto di vino bianco (solfiti)	q.b.	q.b.	q.b.
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.

PETTO DI POLLO AL LIMONE

petto di pollo fresco	70	80	100
succo di limone concentrato (solfiti)	5	5	5
olio EVO	3	4	5
farina bianca "00"	2	3	4
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.

PETTO DI TACCHINO IMPANATO

fesa di tacchino fresca	70	80	100
olio EVO	3	4	5
latte vaccino p.s.	q.b.	q.b.	q.b.
uova pastorizzate	q.b.	q.b.	q.b.
farina bianca "00"	q.b.	q.b.	q.b.
pane grattugiato	q.b.	q.b.	q.b.
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.

PROSCIUTTO COTTO S.P. (MEZZA PORZIONE)

25 30 40
Carne di suino (66%), acqua, amido, sale, gelificante: carragenina, aromi, destrosio, antiossidante: ascorbato di sodio,
conservante: nitrito di sodio.
Senza glutine e senza proteine del latte.

TONNO ALL'OLIO D'OLIVA

50 70 90
tonno, olio d'oliva e sale

UOVO SODO

uova di gallina sgusciate in salamoia 1 1 e 1/2 2

CONTORNI

CAROTE ALL'OLIO EVO *

carote disco surgelate	80	100	120
olio EVO	3	4	5
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.

FAGIOLINI ALL'OLIO EVO *

fagiolini fini surgelati	80	100	120
olio EVO	3	4	5
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.

INSALATA DI CAROTE

carote grattugiate julienne	50	60	70
olio EVO	2	3	5
aceto di vino bianco (solfiti)	q.b.	q.b.	q.b.
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.

Dott.ssa Flavia MILAN
Dirigente Medico
SIAS - ASL NO



INSALATA DI PATATE E FAGIOLINI *

fagiolini fini surgelati	40	50	60
patate cubi surgelate	40	50	60
olio EVO	2	3	5
aceto di vino bianco (solfiti)	q.b.	q.b.	q.b.
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.

INSALATA DI POMODORI

pomodori	60	80	100
olio EVO	2	3	5
aceto di vino bianco (solfiti)	q.b.	q.b.	q.b.
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.

INSALATA MISTA

insalata lollo o cicoria milano	20	30	40
pomodori	30	40	50
olio EVO	2	3	5
aceto di vino bianco (solfiti)	q.b.	q.b.	q.b.
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.

INSALATA VERDE

insalata lollo o cicoria milano	30	40	50
olio EVO	2	3	5
aceto di vino bianco (solfiti)	q.b.	q.b.	q.b.
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.

SPINACI ALL'OLIO EVO *

spinaci foglia surgelati	80	100	120
olio EVO	3	4	5
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.

ZUCCHINE GRATINATE

zucchine fresche	80	100	120
olio EVO	3	4	5
Grana Padano grattugiato	2	3	4
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.

FRUTTA E DESSERT
BISCOTTI DI NOVARA

farina di frumento , zucchero, uova fresche, agente lievitante: bicarbonato d'ammonio, aroma naturale di vaniglia da bacche.	nr 2 x gr 14 totali	nr 2 x gr 14 totali	nr 2 x gr 14 totali
--	---------------------	---------------------	---------------------

BUDINO

latte intero, zucchero, amido modificato di tapioca, gelificante: carragenina, aromi; senza glutine, conservanti e coloranti; cioccolato 1,4%, cacao magro (può contenere tracce di soia); estratto naturale di vaniglia (0,05%). Senza glutine,	nr 1 x gr 100	nr 1 x gr 100	nr 1 x gr 100
---	---------------	---------------	---------------

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

	nr 1 X gr 150	nr 1 x gr 150	nr 1 x gr 150
--	---------------	---------------	---------------

GELATO CON BISCOTTO *

biscotto 50% (farina di frumento , zucchero, grassi e oli vegetali , sciroppo di glucosio, cacao magro in polvere, siero del latte in polvere, estratto di malto in polvere, agenti lievitanti: carbonato acido di ammonio e carbonato acido di sodio). Aromi, sale, emulsionante: lecitina di soia (E 322). Latte scremato reidratato, zucchero, olio di cocco raffinato, sciroppo di glucosio/ fruttosio, lattosio , proteine del latte , latte scremato in polvere, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi, stabilizzanti e addensanti: gomma di guar, farina di semi di carrube, alginato di sodio, carragenina, aromi, vanillina.	47	47	47
---	----	----	----

Dott.ssa Flavia MILAN

Dirigente Medico
SIAN - ASL NO


GELATO COPPETTA LIMONE E FRAGOLA *

55

55

55

acqua, zucchero, sciroppo di glucosio/fruttosio, olio di cocco raffinato, succo di limone da concentrato, pasta di fragola (zucchero, sciroppo di glucosio, fragole, acido citrico, acqua, aromi. Colori alimentari: curcuma, caramello, antociani, estratto di sambuco; addensante: pectina), proteine del **latte**, destrosio, **latte** scremato reidratato, Emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi, Stabilizzanti: farina di semi di carrube, gomma di guar e carragenina. Acidificante: acido citrico, aromi. Colorante: succo di sambuco concentrato.

GELATO COPPETTA PANNA E CACAO *

55

55

55

latte scremato reidratato, zucchero, olio di cocco raffinato, sciroppo di glucosio/fruttosio, cacao magro in polvere 2,5%, **lattosio**, proteine del **latte**, destrosio, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, stabilizzanti e addensanti: gomma di guar, farina di semi di carrube, alginato di sodio, carragenina, aromi, vanillina. Prodotto in stabilimento che utilizza prodotti anche a base di **uova, frutta a guscio, arachidi** e cereali contenenti **glutine e soia**.

YOGURT ALLA FRUTTA

nr 1 x gr 125

nr 1 x gr 125

nr 1 x gr 125

yogurt intero, preparazione di frutta (sciroppo di glucosio-fruttosio), zucchero, addensanti: amido modificato di tapioca, aromi, contiene **latte**. Frutta (vedi coperchio – se frutti di bosco con more, lamponi, fragole e mirtilli neri).

POLPA DI FRUTTA

nr 1 x gr 100

nr 1 x gr 100

nr 1 x gr 100

senza zucchero e conservanti

PANE

nr 1 x gr 40/45

nr 1 x gr 50/55

nr 1 e 1/2 x gr 50/55

farina di grano tenero tipo "00", acqua, lievito, sale, strutto.

NOTA BENE:

Gli ingredienti evidenziati in **grassetto** sono degli allergeni.

Nelle ns. produzioni, nelle ns. cucine e nei ns. magazzini sono presenti allergeni.

1. Le grammature indicate si riferiscono al prodotto CRUDO, al NETTO degli scarti e possono subire una variazione del 10 % in più o in meno. Le verifiche vanno sempre eseguite sulla media di 10 porzioni.
2. I prodotti surgelati sono indicati con l'asterisco *. Tutti gli altri sono freschi.
3. Il Grana Padano grattugiato per le paste asciutte viene fornito a parte.
4. Sulle lasagne il Grana Padano grattugiato viene aggiunto durante la cottura.
I fusilli e i rigatoni al pesto, i fusilli alla robiola e i gnocchetti sardi al pomodoro e ricotta non prevedono il Grana Padano grattugiato essendoci già l'apporto proteico degli altri formaggi dei sughi.
5. I risotti vengono mantecati presso il centro cottura, per cui il Grana Padano grattugiato viene già aggiunto.
6. Viene fornita la fesa di tacchino maschio fresca al posto di quella congelata per i pasti crudi della scuola primaria di Vicolungo.
7. Viene fornito il riso superfino Roma al posto del riso superfino Parboiled per i pasti a crudo della scuola primaria di Vicolungo, per la scuola materna San Giuseppe, per gli istituti Immacolata, Maria Ausiliatrice e San Lorenzo di Novara.
8. Viene fornito il Parmigiano Reggiano al posto del Grana Padano per i pasti a crudo della scuola primaria di Vicolungo e per il comune di Momo.
9. Viene fornito il macinato di bovino adulto congelato al posto del geretto di bovino adulto fresco per i pasti a crudo della scuola primaria di Vicolungo, per la scuola dell'infanzia di Nibbiola e per la scuola primaria di Garbagna Novarese.
10. Vengono forniti i seguenti prodotti biologici: aceto bianco, olio EVO, pasta di semola, pomodori polpa, riso e yogurt alla frutta alle seguenti scuole:
- Scuola dell'infanzia di Agrate Conturbia
- Scuola primaria di Agrate Conturbia
11. Vengono forniti i seguenti prodotti biologici: aceto bianco, olio EVO, pasta di semola, pomodori polpa, riso e yogurt alla frutta; i seguenti prodotti DOP e IGP: Clementine di Calabria, Grana Padano, Mela Alto Adige, Mela Val di Non e Pesca di Romagna.
- Scuola primaria di Garbagna Novarese
- Scuola dell'infanzia di Nibbiola
12. Vengono forniti i seguenti prodotti biologici: aceto bianco, mozzarella, olio EVO, pasta di semola, pere, pesto, polpa di frutta, pomodori pelati, riso, yogurt alla frutta; i seguenti prodotti DOP e IGP: Arancia rossa di Sicilia, Asiago, Clementine di Calabria, Fontina, Grana Padano, Mela Alto Adige, mela val di Non, pesca di Romagna, Taleggio e toma piemontese alle seguenti scuole:
- Scuola dell'infanzia di Bogogno
- Scuola primaria di Bogogno

Dott.ssa Flavia MILAN
Dirigente Medico
SIAN - ASL NO



- Scuola dell'infanzia di Briona
- Scuola primaria di Briona
- Scuola dell'infanzia di Caltignaga
- Scuola primaria di Caltignaga
- Scuola secondaria di primo grado di Caltignaga
- Scuola dell'infanzia di Divignano
- Scuola primaria di Divignano
- Scuola dell'infanzia di Fara Novarese
- Scuola primaria di Fara Novarese
- Scuola dell'infanzia di Momo
- Scuola primaria di Momo
- Scuola secondaria di primo grado di Momo

Caltignaga, 18 luglio 2019

Approvato dalla dottoressa Grossi del Servizio di igiene degli alimenti S.I.A.N. di Novara il 18/07/2019.

Approvato dalla dottoressa Milan del Servizio di igiene degli alimenti S.I.A.N. di Arona il 23/07/2019.

Dott.ssa Flavia MILAN
Dirigente Medico
SIAN - ASL NO

