

AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA "GIUSEPPE VEGNI"
CASTEL DEL PIANO – GR-

ELENCO GRAMMATURE

- anno 2011

ALLEGATO 2

Descrizione	Porzione: peso / quantità
Primi piatti	
Pasta asciutta (1)	80 gr.
Pasta o riso per minestrone, passato o minestra in brodo	40 gr.
Verdure miste per minestrone o passato	70 gr.
Patate come sopra	45 gr.
Risotto	80 gr.
Farina gialla per polenta	80 gr.
Carne per ragù	40 gr.
Fagioli secchi per passato o minestrone	40 gr.
Pane per crostini e panzanella	100 gr.
Gnocchi di patate	180 gr.
Tortellini per brodo	60 gr.
(1) Pasta di semola di grano o all'uovo	
Secondi piatti	
Carne di vitellone - troncone posteriore (1)	90 gr.
Carne di vitellone - troncone anteriore (1)	90 gr.
Pollo – petti (1)	90 gr.
Pollo-quarti(1)	1/6
Pollo anca o coscia (1)	1
Fesa di tacchino (1)	90 gr.
Arista di maiale (1)	90 gr.
Pesce (2)	130 gr.
Uova	1
Formaggi	80 gr.
(1) Peso da cotto	
(2) Filetti di merluzzo o sogliola, nasello	
Contorni	
Verdure di stagione	200 gr.
Patate	200 gr.
Legumi secchi	50 gr.
Condimenti (dotazione giornaliera)	
Olio extra vergine di oliva	20 gr.
Formaggio grana	5 gr.
Condimenti (dotazione settimanale)	
Burro (per pasta o purè di patate)	25 gr.
Pomodori pelati	200 gr.
Condimenti (dotazione per pasto q.b.)	
Aceto – basilico – farina – latte – limone – pane grattato – uova (*)	
Verdura fresca – odori vari	
(*) n.° 1 uovo per 5 porzioni di frittura e polpette	
(*) n.° 1 uovo per 3 porzioni di stracciatella e maionese	
Pane (dotazione giornaliera)	
Frutta	
Descrizione	
Fresca di stagione (*)	200 gr.

AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA "GIUSEPPE VEGNI"
CASTEL DEL PIANO – GR-

ELENCO GRAMMATURE

- anno 2011

ALLEGATO 2

(*) la frutta dovrà essere fornita in un a gamma e nei calibri indicativi medi e tener conto dell'andamento stagionale	
Vino Dotazione giornaliera (1 bicchiere a pasto)	10/15 cl.
Cestini per gite	
Pane o panini	150 gr
formaggio	50 gr.
Frittata (uova n.1)	1
Succo di pomodoro fresco	70 gr.
Frutta (*)	20 gr.
dolce	60 gr.
Acqua naturale in bottiglia	0.5lt.
(*) agrumi, banana, mela	