

INFANZIA AUTUNNO INVERNO - Ingredienti e Grammature  
Comune di Teverola Anno scolastico 2017/2019

*Primi Piatti*

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Pasta con crema di fagioli</i>	Pasta di semola	gr. 30
	fagioli secchi ( <b>passati</b> )	gr. 30
	pomodori <b>pelati passati</b> e aglio	q.b.
	Olio extravergine di oliva	ml. 5

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Pasta con crema di lenticchie</i>	Pasta di semola	gr. 30
	Lenticchie ( <b>passate</b> )	gr. 30
	pomodori <b>pelati passati</b> e aglio	q.b.
	Olio extravergine di oliva	ml. 5

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Risotto con crema di zucca</i>  ‡ <i>Pasta con crema di zucca</i>	Riso parboiled - Pasta di semola	gr. 30
	Zucca	gr. 100
	Aglio e prezzemolo	q.b.
	Parmigiano	gr. 5
	Olio extravergine di oliva	ml. 5

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Tortellini in brodo vegetale</i>	Tortellini	gr. 40
	Brodo vegetale	q.b.
	Parmigiano	gr. 5
	Olio extravergine di oliva	ml. 5

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Crema di verdure passate con riso</i>	Riso parboiled	gr. 30
	Verdure miste ( <b>passate</b> )	gr. 80
	pomodori <b>pelati passati</b>	q.b.
	Olio extravergine di oliva	mL. 5

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Pasta con Patate</i>	Pasta di semola	gr. 30
	Patate	gr. 100
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Parmigiano	gr. 5

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Pasta con crema di ceci</i>	Pasta di semola	gr. 30
	Ceci ( <b>passati</b> )	gr. 30
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Cipolle e aromi	q.b.

	<i><b>Ingredienti</b></i>	<i><b>Grammi</b></i>
<i>Pasta al sugo</i>	Pasta di semola	gr. 50
	Pomodori <b>pelati passati</b>	gr. 80
	Aglio e aromi	q.b.
	Olio extravergine di oliva	ml. 5
	Parmigiano	gr. 5

	<i><b>Ingredienti</b></i>	<i><b>Grammi</b></i>
<i>Pasta al sugo di bosognese</i>	Pasta di semola	gr. 50
	Pomodori <b>pelati passati</b>	gr. 80
	Vitello magro macinato	gr. 25
	Aglio e aromi	q.b.
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Parmigiano	gr. 5

	<i><b>Ingredienti</b></i>	<i><b>Grammi</b></i>
<i>Gateaux di patate</i>	Patate	gr. 120
	Uovo	gr. 30
	Mozzarella	gr. 20
	Prosciutto cotto	gr. 20
	Latte	mL. 15
	Pangrattato	gr. 5
	Olio extravergine di oliva	ml. 5
	Parmigiano	gr. 5

## *Secondi Piatti*

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Polpette al sugo</i>	Vitello magro macinato	gr. 70
	Uovo	gr. 10
	Pane	gr. 15
	Pomodori <b>pelati passati</b>	gr. 80
	Cipolla e basilico	q.b.
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Parmigiano	gr. 5

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Polpette al forno</i>	Vitello magro macinato	gr. 70
	Uovo	gr. 10
	Pane	gr. 15
	Cipolla e basilico	q.b.
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Parmigiano	gr. 5

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Bocconcini di tacchino in umido</i>	Tacchino (coscia tagliata a dadini)	gr. 80
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Cipolla e aromi	q.b.

<i>Bocconcini impanati di petto di pollo al forno</i>	<b>Ingredienti</b>	<b>Grammi</b>
	Petto di pollo tagliato a dadini	gr. 80
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Uova e pangrattato	q.b.

<i>Bastoncini di filetto di merluzzo al forno</i>	<b>Ingredienti</b>	<b>Grammi</b>
	Bastoncini di merluzzo	gr.100 (N° 4)
	Limone	1 spicchio

<i>Medaglioni di Filetto di Merluzzo al forno</i>	<b>Ingredienti</b>	<b>Grammi</b>
	Cuori di merluzzo	gr. 100
	Olio extravergine di oliva	mL 5
	Aglione e aromi	q.b.

<i>Cotoletta di Filetto di Platessa al forno</i>	<b>Ingredienti</b>	<b>Grammi</b>
	Cotoletta di platessa	gr. 100
	Limone	1 spicchio

<i>Bocconcini di Vitello in umido</i>	<b>Ingredienti</b>	<b>Grammi</b>
	Vitellina	gr. 80
	Olio extravergine di oliva	mL 5
	Cipolla, sedano e carote	q.b.

<i>Medaglioni di Vitello in umido</i>	<b>Ingredienti</b>	<b>Grammi</b>
	Vitellina	gr. 80
	Olio extravergine di oliva	ml. 5
	Cipolla, sedano e carote	q.b.

<i>Formaggini (senza polifosfati)</i>	gr. 50
---------------------------------------	--------

<i>Galbanino</i>	gr. 50
------------------	--------

<i>Spinacina di polso al forno</i>	gr. 100
------------------------------------	---------

<i>Salsiccia di tacchino al forno</i>	gr. 100
---------------------------------------	---------

<i>Frittatina con prosciutto al forno</i>	<b>Ingredienti</b>	<b>Grammi</b>
	Uovo	N° 1
	Prosciutto cotto	gr. 25
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Parmigiano	gr. 5

<i>Arista di maiale al forno</i>	<b>Ingredienti</b>	<b>Grammi</b>
	Maiale magro	gr. 80
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Aglione e aromi	q.b.

## *Contorni*

	<b><i>Ingredienti</i></b>	<b><i>Grammi</i></b>
<i>Spinacini al limone</i>	Spinacini	gr. 100
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Limone	1 spicchio

	<b><i>Ingredienti</i></b>	<b><i>Grammi</i></b>
<i>Bietoline al limone</i>	Bietoline	gr. 100
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Limone	1 spicchio

	<b><i>Ingredienti</i></b>	<b><i>Grammi</i></b>
<i>Lattughino al limone</i>	Lattughino	gr. 40
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Limone	1 spicchio

	<b><i>Ingredienti</i></b>	<b><i>Grammi</i></b>
<i>Patate Stick al forno</i>	Patate	gr. 100
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	Aromi	q.b.

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Carote prezzemolate</i>	Carote	gr. 100
	Olio extravergine di oliva	mL. 5
	prezzemolo	q.b.

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Spinaci Gratinati</i>	Spinaci	gr. 100
	Pangrattato	gr. 5
	Olio extravergine di oliva	ml. 5
	Parmigiano	gr. 5

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Purea di Patate</i>	Patate lesse	gr. 100
	Latte intero	gr. 25
	Burro	gr. 5
	Parmigiano	gr. 5

	<i>Ingredienti</i>	<i>Grammi</i>
<i>Patate croccanti al forno</i>	Patate lesse	gr. 100
	Pangrattato	gr. 10
	Olio extravergine di oliva	ml. 5
	Parmigiano	gr. 5

## *Pane*

<i>Pane formato rosetta</i>	gr. 50
-----------------------------	--------

## *Acqua*

<i>Acqua minerale naturale</i>	Confezione monodose mL. 500
--------------------------------	-----------------------------