



BIBOS
RISTORAZIONE E SERVIZI
www.bibos.it

I principali ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine e relativi prodotti
2. Crostacei e relativi prodotti
3. Uova e relativi prodotti
4. Pesce e relativi prodotti
5. Arachidi e relativi prodotti
6. Semi di soia e relativi prodotti
7. Latte e relativi prodotti (incluso il lattosio)
8. Frutta a guscio e relativi prodotti
9. Sedano e relativi prodotti
10. Senape e relativi prodotti
11. Semi di sesamo e relativi prodotti
12. Diossido di zolfo e solfiti a concentrazioni maggiori di 10 mg/kg o 10 mg/litro riportati come SO₂
13. Lupino e relativi prodotti
14. Molluschi e relativi prodotti



ASILO INFANTILE
di
OMBRIANO (Crema)
FONDAZIONE

ATS VAL PADANA

26 NOV. 2018

SI AUTORIZZA MENU CON
CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI
DI ECCELLENZA



**TABELLA DELLE GRAMMATURE PER LE SCUOLE INFANZIA,
PRIMARIE E SECONDARIE DI 1° GRADO**

Grammature per il pranzo al crudo ed al netto degli scarti

ALIMENTI	SCUOLA INFANZIA gr.	SCUOLA PRIMARIA gr.	SCUOLA SECONDARIA 1° GRADO gr.
PASSATO di VERDURA:			
- pasta / riso / orzo / farro / avena / miglio / grano saraceno / ecc	25	30	50
- verdure	80	90	120
- patate	50	60	90
- crostini	30	40	50
CREMA di LEGUMI:			
- legumi freschi / secchi	50 / 20	70 / 30	100 / 50
- orzo / farro / pasta / riso / ecc	25	30	50
PASTA o RISO (FARRO, ORZO, ecc) ASCIUTTI ALLE VERDURE o POMODORO			
- pasta (o altro cereale)	60	70	90
- pelati	40	50	70
- verdura	50	60	80
TORTELLI di RICOTTA e SPINACI *PIATTO UNICO	100 *150	150 *200	220 *250
GNOCCHI di PATATE	150	180	250
GRANA per condire il primo piatti	5	7	10
PIZZA (impasto lievitato)	120	150	200
PESCE	80	100	120
CARNE:			
- pollo / tacchino / bovino / maiale magro	60	80	100
- prosciutto crudo / cotto / bresaola	30	40	50
COSCE di POLLO CON OSSO	180	200	220
CARNE MACINATA	50	70	90
UOVA	N° 1	N° 1	N° 1 e mezzo
FORMAGGIO FRESCO	60	90	120
FORMAGGIO STAGIONATO	40	60	80
VERDURA	100	120	160
PATATE	100	150	200
CAROTE CRUDE	80	100	140



Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

ALIMENTI	SCUOLA INFANZIA gr.	SCUOLA PRIMARIA gr.	SCUOLA SECONDARIA 1° GRADO gr.
POMODORI	150	200	250
MAIS PER INSALATA MISTA	20	30	40
POLENTA (farina di mais)	70	80	100
PANE comune / integrale	40	50	60
FRUTTA	100	150	200
OLIO di OLIVA EXTRA VERGINE per l'intero pasto	15	18	20

ESEMPI PIATTI UNICI CON GRAMMATUREPASTA al RAGU'

ALIMENTI	SCUOLA INFANZIA gr.	SCUOLA PRIMARIA gr.	SCUOLA SECONDARIA 1° GRADO gr.
PASTA	60	70	90
MACINATO di CARNE BOVINA	60	70	90
POMODORI PELATI	80	90	100

PASTA al FORNO

ALIMENTI	SCUOLA INFANZIA gr.	SCUOLA PRIMARIA gr.	SCUOLA SECONDARIA 1° GRADO gr.
PASTA	60	70	90
LATTE PARZIALMENTE SCREMATO (BESCIAMELLA)	50 cc	60 cc	80 cc
FARINA (BESCIAMELLA)	5	7	10
OLIO (BESCIAMELLA)	5	6	10
POMODORI PELATI	40	50	70
FORMAGGIO FONTINA	20	30	40
FORMAGGIO GRANA	5	7	10

Le grammature possono essere modificate sulla base delle associazioni con gli altri ingredienti per la preparazione dei pasti.