

**Ricettario con allergeni multi-utenza**

**Menu:** MI00003916  
**Descrizione:** ANZANO NIDO 13 - 24 ESTIVO  
**Codice:** MIPRM00005702  
**Versione:** scuole anzano del parco  
**Descrizione:** pasta al pomodoro  
**Categoria:** Primo piatto

		Quantità netta				
Ingredienti	U.M.	AD	INF	NI	NIM	PR
PASTA DI SEMOLA	g	80.000	50.000	40.000	25.000	60.000
OLIO DI OLIVA	g	7.000	5.000	3.000	3.000	6.000
SALE IODURATO FINE	g	0.013	0.008	0.007	0.004	0.010
POMODORI, PELATI	g	70.000	50.000	30.000	24.000	60.000
FORMAGGIO, PARMIGIANO REGGIANO, GRATTUGIATO	g	5.000	5.000	4.000	4.000	5.000
<b>Kcal:</b>		378.990	251.032	189.771	135.614	297.370
<b>Kjoule:</b>		1.586.452	1.050.820	794.382	567.680	1.244.791

**ALLERGENI**

Glutine, Soia, Latte

**PREPARAZIONE**

**Codice:** MIPRM00005717  
**Versione:** scuole anzano del parco  
**Descrizione:** **Risotto allo zafferano**  
**Categoria:** Primo piatto

		Quantità netta				
<b>Ingredienti</b>	<b>U.M.</b>	<b>AD</b>	<b>INF</b>	<b>NI</b>	<b>NIM</b>	<b>PR</b>
CIPOLLA FR.	g	2.667	1.667	1.333	0.833	2.000
OLIO DI OLIVA	g	7.000	5.000	5.000	3.125	6.000
ZAFFERANO	g	0.013	0.008	0.007	0.004	0.010
RISO, PARBOILED	g	80.000	50.000	40.000	25.000	60.000
SALE IODURATO FINE	g	0.013	0.008	0.007	0.004	0.010
FORMAGGIO, PARMIGIANO REGGIANO, GRATTUGIATO	g	5.000	5.000	3.000	1.875	5.000
PATATE	g	4.000	2.500	2.000	1.250	3.000
SEDANO FR	g	4.000	2.500	2.000	1.250	3.000
CAROTE	g	4.000	2.500	2.000	1.250	3.000
<b>Kcal:</b>		355.213	234.885	193.042	120.650	277.996
<b>Kjoule:</b>		1.486.921	983.228	808.073	505.040	1.163.692

**ALLERGENI**

Latte, Sedano

**PREPARAZIONE**

**Codice:** MIPRM00005723  
**Versione:** scuole anzano del parco  
**Descrizione:** **Pasta alle zucchine**  
**Categoria:** Primo piatto

		Quantità netta				
Ingredienti	U.M.	AD	INF	NI	NIM	PR
PASTA DI SEMOLA	g	80.000	50.000	40.000	25.000	60.000
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	g	7.000	5.000	3.500	2.200	6.000
ZUCCHINE LOTTA INT. SURG.	g	53.333	33.333	26.667	16.667	40.000
SALE IODURATO FINE	g	0.013	0.008	0.007	0.004	0.010
CIPOLLA FR.	g	2.667	1.667	1.333	0.833	2.000
FORMAGGIO, PARMIGIANO REGGIANO, GRATTUGIATO	g	5.000	5.000	2.500	1.600	5.000
<b>Kcal:</b>		371.296	244.933	185.647	116.287	290.051
<b>Kjoule:</b>		1.554.245	1.025.290	777.118	486.777	1.214.153

**ALLERGENI**

Glutine, Soia, Latte

**PREPARAZIONE**

**Codice:** MIPRM00005739  
**Versione:** scuole anzano del parco  
**Descrizione:** **Risotto al pomodoro**  
**Categoria:** Primo piatto

		Quantità netta				
Ingredienti	U.M.	AD	INF	NI	NIM	PR
OLIO DI OLIVA	g	7.000	5.000	3.000	3.000	6.000
RISO, PARBOILED	g	80.000	50.000	40.000	25.000	60.000
SALE IODURATO FINE	g	0.013	0.008	0.007	0.004	0.010
POMODORI, PELATI	g	70.000	50.000	40.833	25.166	60.000
FORMAGGIO, PARMIGIANO REGGIANO, GRATTUGIATO	g	5.000	5.000	4.000	4.000	5.000
CIPOLLA FR.	g	2.667	1.667	1.333	0.833	2.000
<b>Kcal:</b>		363.971	241.645	184.487	131.161	286.105
<b>Kjoule:</b>		1.523.582	1.011.525	772.263	549.041	1.197.635

**ALLERGENI**

Latte

**PREPARAZIONE**

**Codice:** MIPRM00005744  
**Versione:** scuole anzano del parco  
**Descrizione:** **Pizza margherita**  
**Categoria:** Primo piatto

		Quantità netta				
<b>Ingredienti</b>	<b>U.M.</b>	<b>AD</b>	<b>INF</b>	<b>NI</b>	<b>NIM</b>	<b>PR</b>
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	g	9.375	5.000	3.750	2.500	6.250
POMODORI, PELATI	g	56.250	30.000	22.500	15.000	37.500
BASE PER PIZZA FR/ATM	g	150.000	80.000	60.000	40.000	100.000
FORMAGGIO, MOZZARELLA PER PIZZA	g	60.000	32.000	20.000	20.000	40.000
SALE IODURATO FINE	g	0.188	0.100	0.075	0.050	0.125
	<b>Kcal:</b>	611.992	326.396	234.680	173.314	407.995
	<b>Kjoule:</b>	2.561.798	1.366.294	982.370	725.493	1.707.867

**ALLERGENI**

Glutine, Latte

**PREPARAZIONE**

**Codice:** MIPRM00005780  
**Versione:** scuole anzano del parco  
**Descrizione:** **Pasta olio e parmigiano**  
**Categoria:** Primo piatto

		Quantità netta				
<b>Ingredienti</b>	<b>U.M.</b>	<b>AD</b>	<b>INF</b>	<b>NI</b>	<b>NIM</b>	<b>PR</b>
PASTA DI SEMOLA	g	80.000	50.000	40.000	40.000	60.000
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	g	7.000	5.000	5.000	3.125	6.000
SALE IODURATO FINE	g	0.013	0.008	0.007	0.007	0.010
FORMAGGIO, PARMIGIANO REGGIANO, GRATTUGIATO	g	5.000	5.000	3.000	1.875	5.000
<b>Kcal:</b>		364.542	240.712	197.692	176.481	284.986
<b>Kjoule:</b>		1.525.973	1.007.621	827.539	738.749	1.192.951

**ALLERGENI**

Glutine, Soia, Latte

**PREPARAZIONE**

**Codice:** MIPRM00012964  
**Versione:** scuole anzano del parco  
**Descrizione:** **Risotto alla parmigiana**  
**Categoria:** Primo piatto

Ingredienti	U.M.	Quantità netta				
		AD	INF	NI	NIM	PR
RISO, PARBOILED	g	80.000	50.000	40.000	30.000	70.000
FORMAGGIO, PARMIGIANO REGGIANO, GRATTUGIATO	g	5.000	5.000	4.000	4.000	5.000
BURRO	g	7.000	5.000	4.100	4.000	6.000
SALE IODURATO FINE	g	0.013	0.008	0.007	0.005	0.012
SEDANO FR	g	4.000	2.500	2.000	1.500	3.500
CAROTE	g	4.000	2.500	2.000	1.500	3.500
PATATE	g	4.000	2.500	2.000	1.500	3.500
CIPOLLA FR.	g	2.667	1.667	1.333	1.000	2.333
<b>Kcal:</b>		345.225	227.755	182.963	148.101	303.540
<b>Kjoule:</b>		1.445.111	953.382	765.883	619.952	1.270.618

**ALLERGENI**

Latte, Sedano

**PREPARAZIONE**

Lessare il riso in acqua salata. □

Scolarlo e condirlo con il burro aggiungendo, se necessario, poca acqua di cottura. □

Aggiungere il formaggio grattugiato e mantecare.

**Codice:** MIPRM00015894  
**Versione:** scuole anzano del parco  
**Descrizione:** **Pasta al pesto**  
**Categoria:** Primo piatto

		<b>Quantità netta</b>				
<b>Ingredienti</b>	<b>U.M.</b>	<b>AD</b>	<b>INF</b>	<b>NI</b>	<b>NIM</b>	<b>PR</b>
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	g	7.000	5.000	3.000	3.000	6.000
PASTA DI SEMOLA	g	80.000	50.000	40.000	25.000	60.000
SALE IODURATO FINE	g	0.400	0.250	0.200	0.125	0.300
PESTO ALLA GENOVESE	g	15.000	10.000	8.000	5.000	10.000
<b>Kcal:</b>		420.977	271.887	208.519	140.439	316.161
<b>Kjoule:</b>		1.762.210	1.138.120	872.860	587.877	1.323.450

**ALLERGENI**

Glutine, Arachidi, Soia, Latte, Frutta a guscio

**PREPARAZIONE**

**Codice:** MIPRM00015897  
**Versione:** scuole anzano del parco  
**Descrizione:** **Pasta integrale alle melanzane**  
**Categoria:** Primo piatto

		Quantità netta				
Ingredienti	U.M.	AD	INF	NI	NIM	PR
OLIO DI OLIVA	g	7.000	5.000	5.000	0.000	6.000
BIO - PASTA DI SEMOLA INTEGRALE	g	80.000	50.000	40.000	40.000	60.000
SALE IODURATO FINE	g	0.400	0.250	0.200	0.200	0.300
POMODORI, PELATI	g	70.000	50.000	30.000	0.000	60.000
MELANZANE, FR	g	40.000	25.000	20.000	20.000	30.000
FORMAGGIO, PARMIGIANO REGGIANO, GRATTUGIATO	g	5.000	5.000	3.000	0.000	5.000
<b>Kcal:</b>		362.230	240.557	195.522	132.750	284.800
<b>Kjoule:</b>		1.516.295	1.006.972	818.456	555.692	1.192.173

**ALLERGENI**

Glutine, Latte

**PREPARAZIONE**

**Codice:** MIPRM00026295  
**Versione:** scuole anzano del parco  
**Descrizione:** **pasta agli aromi**  
**Categoria:** Primo piatto

		Quantità netta				
Ingredienti	U.M.	AD	INF	NI	NIM	PR
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	g	7.000	5.000	4.000	2.500	6.000
BIO - PASTA DI SEMOLA	g	80.000	50.000	40.000	25.000	60.000
FORMAGGIO, PARMIGIANO REGGIANO, PUNTA >=24 MESI	g	10.000	5.000	4.031	2.519	8.000
SALVIA FR	g	0.100	0.063	0.050	0.031	0.075
SALE FINO	g	0.100	0.063	0.050	0.031	0.075
CIPOLLA FR.	g	3.000	1.875	1.500	0.938	2.250
ROSMARINO FRESCO	g	0.100	0.063	0.050	0.031	0.075
PREZZEMOLO, FRESCO	g	0.100	0.063	0.050	0.031	0.075
<b>Kcal:</b>		384.906	241.351	193.200	120.747	297.358
<b>Kjoule:</b>		1.611.216	1.010.296	808.735	505.448	1.244.740

**ALLERGENI**

Glutine, Latte

**PREPARAZIONE**

**Codice:** MIPRM00037252  
**Versione:** scuole anzano del parco  
**Descrizione:** Pasta al ragù di carne  
**Categoria:** Primo piatto

		Quantità netta				
Ingredienti	U.M.	AD	INF	NI	NIM	PR
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	g	7.000	5.250	3.500	2.188	6.125
CIPOLLA FR.	g	5.000	3.750	2.500	1.563	4.375
SEDANO FR	g	5.000	3.750	2.500	1.563	4.375
BIO - POMODORI, PELATI	g	50.000	40.000	20.000	15.000	50.000
BIO - CAROTE FRESCHE	g	5.000	3.750	2.500	1.563	4.375
BIO - PASTA DI SEMOLA	g	80.000	60.000	40.000	25.000	70.000
SALE FINO	g	0.100	0.075	0.050	0.031	0.088
FORMAGGIO, PARMIGIANO REGGIANO, PUNTA >=24 MESI	g	5.000	3.750	2.500	1.563	4.375
BA VITELLONE, POLPA PER RAGLI'	g	50.000	37.500	30.000	30.000	43.750
	<b>Kcal:</b>	445.826	334.883	228.589	158.475	391.382
	<b>Kjoule:</b>	1.866.226	1.401.820	956.873	663.376	1.638.325

**ALLERGENI**

Glutine, Latte, Sedano

**PREPARAZIONE**

**Codice:** MIPRM00039896  
**Versione:** scuole anzano del parco  
**Descrizione:** **Riso con piselli**  
**Categoria:** Primo piatto

		Quantità netta				
Ingredienti	U.M.	AD	INF	NI	NIM	PR
OLIO DI OLIVA	g	7.000	5.000	5.000	0.000	6.000
PISELLI, SURGELATI	g	40.000	25.000	20.000	20.000	30.000
RISO, PARBOILED	g	80.000	50.000	40.000	40.000	60.000
SALE IODURATO FINE	g	0.013	0.008	0.007	0.007	0.010
FORMAGGIO, PARMIGIANO REGGIANO, GRATTUGIATO	g	5.000	5.000	3.000	0.000	5.000
<b>Kcal:</b>		377.805	249.007	204.337	147.730	294.940
<b>Kjoule:</b>		1.581.491	1.042.343	855.355	618.398	1.234.618

**ALLERGENI**

Latte

**PREPARAZIONE**

**Codice:** MIPRM00039899  
**Versione:** scuole anzano del parco  
**Descrizione:** **Piadina prosciutto e formaggio**  
**Categoria:** Primo piatto

		Quantità netta				
Ingredienti	U.M.	AD	INF	NI	NIM	PR
PIADINA	g	80.000	80.000	40.000	40.000	80.000
FORMAGGIO, EDAMER	g	40.000	40.000	20.000	20.000	40.000
PROSCIUTTO COTTO	g	20.000	20.000	10.000	10.000	20.000
	<b>Kcal:</b>	428.495	428.495	214.247	214.247	428.495
	<b>Kjoule:</b>	1.793.680	1.793.680	896.838	896.838	1.793.680

**ALLERGENI**

Glutine, Latte

**PREPARAZIONE**

**Codice:** MIPRM00039903  
**Versione:** scuole anzano del parco  
**Descrizione:** **Pasta integrale alle zucchine**  
**Categoria:** Primo piatto

		Quantità netta				
Ingredienti	U.M.	AD	INF	NI	NIM	PR
OLIO DI OLIVA	g	7.000	5.000	5.000	0.000	6.000
BIO - PASTA DI SEMOLA INTEGRALE	g	80.000	50.000	40.000	40.000	60.000
SALE IODURATO FINE	g	0.400	0.250	0.200	0.200	0.300
POMODORI, PELATI	g	70.000	50.000	30.000	0.000	60.000
FORMAGGIO, PARMIGIANO REGGIANO, GRATTUGIATO	g	5.000	5.000	3.000	0.000	5.000
ZUCCHINE FR	g	40.000	25.000	20.000	20.000	30.000
<b>Kcal:</b>		360.750	239.632	194.782	132.010	283.690
<b>Kjoule:</b>		1.510.099	1.003.100	815.358	552.594	1.187.525

**ALLERGENI**

Glutine, Latte

**PREPARAZIONE**

**Codice:** MIPRM00039919  
**Versione:** scuole anzano del parco  
**Descrizione:** **Pasta e lenticchie decorticate**  
**Categoria:** Primo piatto

		Quantità netta				
<b>Ingredienti</b>	<b>U.M.</b>	<b>AD</b>	<b>INF</b>	<b>NI</b>	<b>NIM</b>	<b>PR</b>
PASTA DI SEMOLA	g	40.000	35.000	20.000	20.000	35.000
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	g	4.667	4.083	2.333	2.333	4.083
SALE IODURATO FINE	g	0.013	0.012	0.007	0.007	0.012
POMODORI, PELATI	g	40.000	35.000	20.000	20.000	35.000
FORMAGGIO, PARMIGIANO REGGIANO, GRATTUGIATO	g	4.667	4.083	2.333	2.333	4.083
LENTICCHIE, SECCHE	g	20.000	17.500	10.000	10.000	17.500
	<b>Kcal:</b>	274.368	240.063	137.177	137.177	240.063
	<b>Kjoule:</b>	1.148.505	1.004.904	574.223	574.223	1.004.904

**ALLERGENI**

Glutine, Soia, Latte

**PREPARAZIONE**

**Codice:** MIPRM00039920  
**Versione:** scuole anzano del parco  
**Descrizione:** **Pasta integrale al pomodoro e ricotta**  
**Categoria:** Primo piatto

		Quantità netta				
<b>Ingredienti</b>	<b>U.M.</b>	<b>AD</b>	<b>INF</b>	<b>NI</b>	<b>NIM</b>	<b>PR</b>
BIO - PASTA DI SEMOLA INTEGRALE	g	80.000	50.000	40.000	25.000	60.000
OLIO DI OLIVA	g	7.000	5.000	5.000	3.125	6.000
SALE IODURATO FINE	g	0.400	0.250	0.200	0.125	0.300
POMODORI, PELATI	g	50.000	50.000	30.000	18.750	60.000
FORMAGGIO, PARMIGIANO REGGIANO, GRATTUGIATO	g	5.000	5.000	3.000	1.875	5.000
FORMAGGIO, RICOTTA VACCINA	g	20.000	12.500	10.000	6.250	15.000
<b>Kcal:</b>		381.385	255.098	207.154	129.471	302.249
<b>Kjoule:</b>		1.596.477	1.067.840	867.147	541.965	1.265.213

**ALLERGENI**

Glutine, Latte

**PREPARAZIONE**

**Codice:** MISEC00005748  
**Versione:** scuole anzano del parco  
**Descrizione:** **Frittata di zucchine**  
**Categoria:** Secondo piatto

		Quantità netta				
Ingredienti	U.M.	AD	INF	NI	NIM	PR
OLIO DI OLIVA	g	8.000	4.000	1.000	2.400	6.000
UOVA, MISTO PASTORIZZATO	g	100.000	50.000	12.500	30.000	75.000
ZUCCHINE RONDELLE SURG.	g	100.000	50.000	12.500	30.000	75.000
SALE IODURATO FINE	g	0.013	0.007	0.002	0.004	0.010
FORMAGGIO, PARMIGIANO REGGIANO, GRATTUGIATO	g	10.000	5.000	1.250	3.000	7.500
<b>Kcal:</b>		257.415	128.707	32.177	77.224	193.060
<b>Kjoule:</b>		1.077.539	538.768	134.692	323.260	808.149

**ALLERGENI**

Uova, Latte

**PREPARAZIONE**

**Codice:** MISEC00012958  
**Versione:** scuole anzano del parco  
**Descrizione:** **Merluzzo gratinato**  
**Categoria:** Secondo piatto

		Quantità netta				
Ingredienti	U.M.	AD	INF	NI	NIM	PR
PESCE, MERLUZZO CUORI/FIORI CONG.	g	150.000	50.000	30.000	30.000	60.000
OLIO DI OLIVA	g	7.000	5.000	3.100	3.100	6.000
PANE, GRATTUGIATO S/GRASSI	g	20.000	6.667	4.000	4.000	8.000
LIMONE	g	5.000	1.667	1.000	1.000	2.000
SALE IODURATO FINE	g	0.025	0.008	0.005	0.005	0.010
PREZZEMOLO, SURG.	g	0.250	0.083	0.050	0.050	0.100
<b>Kcal:</b>		246.081	106.029	64.516	64.516	127.232
<b>Kjoule:</b>		1.030.094	443.837	270.064	270.064	532.593

**ALLERGENI**

Glutine, Pesce

**PREPARAZIONE**

Il pesce scongelato, lavato e sgocciolato viene aromatizzato con sale e succo di limone e successivamente passato nel pane grattugiato addizionato di prezzemolo, di poco aglio e di un minimo di olio. □

Disporre il pesce delle gastronorm e cuocere in forno. □

□

□

GRAMMATURA AL SELF □

□

NIDO GR 50-60 □

INFANZIA GR 60-70 □

ELEMENTARE GR 70-80 □

MEDIA INF GR 90 □

ADULTI GR 100-100 □

**Codice:** MISEC00015899  
**Versione:** scuole anzano del parco  
**Descrizione:** **Cosce di pollo al forno**  
**Categoria:** Secondo piatto

		<b>Quantità netta</b>				
<b>Ingredienti</b>	<b>U.M.</b>	<b>AD</b>	<b>INF</b>	<b>NI</b>	<b>NIM</b>	<b>PR</b>
OLIO DI OLIVA	g	7.000	5.000	5.000	0.000	6.000
SALE IODURATO FINE	g	0.048	0.018	0.018	0.018	0.036
POLLO, SOVRACOSCIA FR.	g	80.000	30.000	30.000	30.000	60.000
	<b>Kcal:</b>	219.480	103.680	103.680	58.680	171.360
	<b>Kjoule:</b>	918.743	434.004	434.004	245.634	717.313

**ALLERGENI**

**PREPARAZIONE**

**Codice:** MISEC00015903  
**Versione:** scuole anzano del parco  
**Descrizione:** **Mozzarella**  
**Categoria:** Secondo piatto

		<b>Quantità netta</b>				
<b>Ingredienti</b>	<b>U.M.</b>	<b>AD</b>	<b>INF</b>	<b>NI</b>	<b>NIM</b>	<b>PR</b>
FORMAGGIO, MOZZARELLA BOCCONCINI	g	90.000	30.000	20.000	20.000	60.000
	<b>Kcal:</b>	218.587	72.862	48.575	48.575	145.725
	<b>Kjoule:</b>	915.005	305.000	203.335	203.335	610.005

**ALLERGENI**

Latte

**PREPARAZIONE**

**Codice:** MISEC00017529  
**Versione:** scuole anzano del parco  
**Descrizione:** **Polpette di legumi**  
**Categoria:** Secondo piatto

		Quantità netta				
Ingredienti	U.M.	AD	INF	NI	NIM	PR
FAGIOLI, BORLOTTI SECCHI	g	40.000	30.000	20.000	20.000	30.000
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	g	7.000	5.000	5.000	0.000	6.000
SALVIA FR	g	1.504	1.128	0.752	0.752	1.128
SALE IODURATO FINE	g	0.030	0.023	0.015	0.015	0.023
CECI, SECCHI	g	40.000	30.000	20.000	20.000	30.000
LENTICCHIE, SECCHIE	g	40.000	30.000	20.000	20.000	30.000
FARINA, DI FRUMENTO TIPO 00	g	15.038	11.278	7.519	7.519	11.278
PANE, GRATTUGIATO S/GRASSI	g	15.038	11.278	7.519	7.519	11.278
<b>Kcal:</b>		536.439	400.077	281.707	236.752	409.068
<b>Kjoule:</b>		2.245.533	1.674.722	1.179.228	991.046	1.712.358

**ALLERGENI**

Glutine

**PREPARAZIONE**

**Codice:** MISEC00017532  
**Versione:** scuole anzano del parco  
**Descrizione:** **Formaggio crescenza**  
**Categoria:** Secondo piatto

		Quantità netta				
Ingredienti	U.M.	AD	INF	NI	NIM	PR
FORMAGGIO, CRESCENZA	g	90.000	30.000	20.000	20.000	60.000
	<b>Kcal:</b>	253.102	84.367	56.245	56.245	168.735
	<b>Kjoule:</b>	1.059.485	353.160	235.442	235.442	706.325

**ALLERGENI**

Latte

**PREPARAZIONE**

**Codice:** MISEC00024560  
**Versione:** scuole anzano del parco  
**Descrizione:** **Rotolo di frittata agli spinaci**  
**Categoria:** Secondo piatto

		Quantità netta				
Ingredienti	U.M.	AD	INF	NI	NIM	PR
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	g	7.000	6.000	0.000	0.000	5.000
BIO - UOVA MISTO PASTORIZZATO	g	80.000	50.000	30.000	30.000	70.000
SALE FINO	g	0.100	0.063	0.038	0.038	0.088
FORMAGGIO, EDAMER	g	19.000	10.000	0.000	0.000	15.000
LATTE, PARZ. SCREMATO UHT	g	10.000	6.250	3.750	3.750	8.750
SPINACI LOTTA INT. SURG.	g	50.000	31.250	18.750	18.750	43.750
<b>Kcal:</b>		243.556	161.100	45.948	45.948	198.028
<b>Kjoule:</b>		1.019.526	674.365	192.338	192.338	828.946

**ALLERGENI**

Uova, Latte

**PREPARAZIONE**

**Codice:** MISEC00026257  
**Versione:** scuole anzano del parco  
**Descrizione:** **hamburger di pollo e tacchino**  
**Categoria:** Secondo piatto

		Quantità netta				
Ingredienti	U.M.	AD	INF	NI	NIM	PR
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	g	7.000	5.000	3.000	3.000	6.000
SALE FINO	g	0.100	0.036	0.027	0.027	0.045
HAMBURGER, POLLO E TACCHINO CONG/SURG.	g	110.000	40.000	30.000	30.000	50.000
	<b>Kcal:</b>	204.507	96.435	65.583	65.583	118.296
	<b>Kjoule:</b>	856.066	403.677	274.530	274.530	495.187

**ALLERGENI**

Glutine, Uova, Soia, Latte, Sedano

**PREPARAZIONE**

**Codice:** MISEC00036539  
**Versione:** scuole anzano del parco  
**Descrizione:** **Piccatine al forno**  
**Categoria:** Secondo piatto

		<b>Quantità netta</b>				
<b>Ingredienti</b>	<b>U.M.</b>	<b>AD</b>	<b>INF</b>	<b>NI</b>	<b>NIM</b>	<b>PR</b>
FARINA, DI FRUMENTO TIPO 00	g	4.000	1.600	1.200	1.200	2.000
OLIO DI OLIVA	g	7.000	5.000	5.000	5.000	6.000
SALE IODURATO FINE	g	0.200	0.080	0.060	0.060	0.100
SUINO, FILONE/LONZA FR	g	100.000	40.000	30.000	30.000	50.000
<b>Kcal:</b>		248.907	119.363	100.772	100.772	146.953
<b>Kjoule:</b>		1.041.925	499.653	421.831	421.831	615.145

**ALLERGENI**

Glutine

**PREPARAZIONE**

**Codice:** MISEC00037222  
**Versione:** scuole anzano del parco  
**Descrizione:** **Platessa alla mugnaia**  
**Categoria:** Secondo piatto

		Quantità netta				
Ingredienti	U.M.	AD	INF	NI	NIM	PR
PESCE, PLATESSA FILETTI SURG./CONG.	g	150.000	50.000	30.000	30.000	60.000
LIMONE	g	2.500	0.833	0.500	0.500	1.000
SALE IODURATO FINE	g	0.025	0.008	0.005	0.005	0.010
PREZZEMOLO, SURG.	g	0.250	0.083	0.050	0.050	0.100
BIO - FARINA, TIPO 00	g	10.000	3.333	2.000	2.000	4.000
BIO - BURRO	g	15.000	5.000	3.000	3.000	6.000
<b>Kcal:</b>		276.882	92.293	55.376	55.376	110.752
<b>Kjoule:</b>		1.159.027	386.339	231.803	231.803	463.607

**ALLERGENI**

Glutine, Pesce, Latte

**PREPARAZIONE**

Il pesce scongelato, lavato e sgocciolato viene aromatizzato con sale e succo di limone e successivamente passato nel pane grattugiato addizionato di prezzemolo, di poco aglio e di un minimo di olio. □

Disporre il pesce delle gastronorm e cuocere in forno. □

□

□

GRAMMATURA AL SELF □

□

NIDO GR 50-60 □

INFANZIA GR 60-70 □

ELEMENTARE GR 70-80 □

MEDIA INF GR 90 □

ADULTI GR 100-100 □

**Codice:** MISEC00037359  
**Versione:** scuole anzano del parco  
**Descrizione:** **uova strapazzate**  
**Categoria:** Secondo piatto

		<b>Quantità netta</b>				
<b>Ingredienti</b>	<b>U.M.</b>	<b>AD</b>	<b>INF</b>	<b>NI</b>	<b>NIM</b>	<b>PR</b>
UOVA, MISTO PASTORIZZATO	g	100.000	50.000	30.000	30.000	75.000
	<b>Kcal:</b>	135.375	67.687	40.612	40.612	101.531
	<b>Kjoule:</b>	566.680	283.338	170.002	170.002	425.009

**ALLERGENI**

Uova

**PREPARAZIONE**

**Codice:** MISEC00039890  
**Versione:** scuole anzano del parco  
**Descrizione:** **Arrosto di lonza alla pizzaiola**  
**Categoria:** Secondo piatto

		Quantità netta				
Ingredienti	U.M.	AD	INF	NI	NIM	PR
FARINA, DI FRUMENTO TIPO 00	g	3.200	2.000	1.200	1.200	2.400
OLIO DI OLIVA	g	7.000	5.000	5.000	5.000	6.000
SALE IODURATO FINE	g	0.160	0.100	0.060	0.060	0.120
SUINO, FILONE/LONZA FR	g	80.000	50.000	30.000	30.000	60.000
POMODORI, PELATI	g	16.000	10.000	6.000	6.000	12.000
<b>Kcal:</b>		215.014	140.008	102.005	102.005	168.010
<b>Kjoule:</b>		900.049	586.073	426.992	426.992	703.291

**ALLERGENI**

Glutine

**PREPARAZIONE**

**Codice:** MISEC00039892  
**Versione:** scuole anzano del parco  
**Descrizione:** **Merluzzo al limone e prezzemolo**  
**Categoria:** Secondo piatto

		Quantità netta				
<b>Ingredienti</b>	<b>U.M.</b>	<b>AD</b>	<b>INF</b>	<b>NI</b>	<b>NIM</b>	<b>PR</b>
OLIO DI OLIVA	g	7.000	5.000	5.000	0.000	6.000
PESCE, MERLUZZO CUORI/FIORI CONG.	g	100.000	60.000	30.000	30.000	80.000
LIMONE	g	8.333	5.000	2.500	2.500	6.667
SALE IODURATO FINE	g	0.017	0.010	0.005	0.005	0.013
PREZZEMOLO, SURG.	g	1.667	1.000	0.500	0.500	1.333
<b>Kcal:</b>		138.856	90.513	67.757	22.757	114.684
<b>Kjoule:</b>		581.252	378.887	283.631	95.261	480.067

**ALLERGENI**

Pesce

**PREPARAZIONE**

**Codice:** MISEC00039894  
**Versione:** scuole anzano del parco  
**Descrizione:** **Acqua**  
**Categoria:** Secondo piatto

		<b>Quantità netta</b>				
<b>Ingredienti</b>	<b>U.M.</b>	<b>AD</b>	<b>INF</b>	<b>NI</b>	<b>NIM</b>	<b>PR</b>
ACQUA 1.500 PET	g	500.000	500.000	0.000	500.000	500.000
	<b>Kcal:</b>	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
	<b>Kjoule:</b>	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000

**ALLERGENI**

**PREPARAZIONE**

**Codice:** MISEC00039897  
**Versione:** scuole anzano del parco  
**Descrizione:** **Tortino di pesce**  
**Categoria:** Secondo piatto

		Quantità netta				
Ingredienti	U.M.	AD	INF	NI	NIM	PR
PATATE	g	60.000	40.000	33.333	33.333	46.667
PESCE, MERLUZZO CUORI/FIORI CONG.	g	90.000	60.000	50.000	50.000	70.000
BIO - OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE	g	9.000	6.000	5.000	5.000	7.000
SALE FINO	g	0.150	0.100	0.083	0.083	0.117
BIO - UOVA MISTO PASTORIZZATO	g	30.000	20.000	16.667	16.667	23.333
<b>Kcal:</b>		237.369	158.246	131.872	131.872	184.620
<b>Kjoule:</b>		993.627	662.418	552.017	552.017	772.819

**ALLERGENI**

Uova, Pesce

**PREPARAZIONE**

**Codice:** MISEC00039900  
**Versione:** scuole anzano del parco  
**Descrizione:** **POLPETTE DI MANZO**  
**Categoria:** Secondo piatto

		Quantità netta					
Ingredienti	U.M.	AD	INF	NI	NIM	PR	
BOVINO AD, POLPETTE CONG.	g	100.000	60.000	30.000	30.000	70.000	
SALE IODURATO FINE	g	0.060	0.036	0.018	0.018	0.042	
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	g	6.000	4.000	0.000	0.000	5.000	
<b>Kcal:</b>		198.946	122.964	43.500	43.500	146.455	
<b>Kjoule:</b>		832.788	514.727	182.091	182.091	613.061	

**ALLERGENI**

Glutine, Uova, Soia, Latte

**PREPARAZIONE**

**Codice:** MISEC00039902  
**Versione:** scuole anzano del parco  
**Descrizione:** **Tortino di ceci**  
**Categoria:** Secondo piatto

		Quantità netta				
Ingredienti	U.M.	AD	INF	NI	NIM	PR
PATATE	g	50.000	15.000	50.000	50.000	40.000
BIO - OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE	g	15.000	12.000	9.000	9.000	12.000
SALE FINO	g	0.250	0.200	0.150	0.150	0.200
BIO - CECI SECCHI	g	50.000	40.000	30.000	30.000	40.000
BIO - UOVA MISTO PASTORIZZATO	g	37.500	30.000	22.500	22.500	30.000
	<b>Kcal:</b>	392.739	292.967	252.623	252.623	314.192
	<b>Kjoule:</b>	1.644.006	1.226.360	1.057.481	1.057.481	1.315.208

**ALLERGENI**

Uova

**PREPARAZIONE**

**Codice:** MICON00005704  
**Versione:** scuole anzano del parco  
**Descrizione:** **Carote julienne**  
**Categoria:** Contorno

		Quantità netta				
Ingredienti	U.M.	AD	INF	NI	NIM	PR
CAROTE	g	120.000	60.000	40.000	30.000	70.000
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	g	12.000	8.000	5.000	0.000	9.000
SALE IODURATO FINE	g	0.010	0.005	0.003	0.003	0.006
	<b>Kcal:</b>	149.532	92.748	58.835	10.410	105.209
	<b>Kjoule:</b>	625.941	388.244	246.284	43.576	440.405

**ALLERGENI**

**PREPARAZIONE**

**Codice:** MICON00005716  
**Versione:** scuole anzano del parco  
**Descrizione:** **Zucchine all'olio**  
**Categoria:** Contorno

		<b>Quantità netta</b>				
<b>Ingredienti</b>	<b>U.M.</b>	<b>AD</b>	<b>INF</b>	<b>NI</b>	<b>NIM</b>	<b>PR</b>
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	g	12.000	8.000	3.000	3.000	10.000
ZUCCHINE RONDELLE SURG.	g	200.000	100.000	60.000	60.000	120.000
SALE IODURATO FINE	g	0.017	0.008	0.005	0.005	0.010
	<b>Kcal:</b>	130.592	83.278	33.783	33.783	103.530
	<b>Kjoule:</b>	546.658	348.602	141.416	141.416	433.377

**ALLERGENI**

**PREPARAZIONE**

**Codice:** MICON00005720  
**Versione:** scuole anzano del parco  
**Descrizione:** **Insalata**  
**Categoria:** Contorno

		<b>Quantità netta</b>				
<b>Ingredienti</b>	<b>U.M.</b>	<b>AD</b>	<b>INF</b>	<b>NI</b>	<b>NIM</b>	<b>PR</b>
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	g	12.000	7.000	0.000	10.000	9.000
SALE IODURATO FINE	g	0.010	0.005	0.004	0.003	0.006
INSALATA, CICORIA O RADICCHIO ROSSO	g	80.000	40.000	30.000	20.000	50.000
	<b>Kcal:</b>	117.892	67.937	3.750	92.410	87.169
	<b>Kjoule:</b>	493.496	284.384	15.697	386.828	364.889

**ALLERGENI**

**PREPARAZIONE**

**Codice:** MICON00005727  
**Versione:** scuole anzano del parco  
**Descrizione:** **Patate e fagiolini al vapore**  
**Categoria:** Contorno

		Quantità netta				
Ingredienti	U.M.	AD	INF	NI	NIM	PR
PATATE	g	80.000	50.000	40.000	0.000	60.000
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	g	12.000	8.000	5.000	0.000	5.000
FAGIOLINI, SURG.	g	80.000	50.000	40.000	40.000	60.000
SALE IODURATO FINE	g	0.010	0.006	0.005	0.005	0.008
<b>Kcal:</b>		190.452	123.528	86.235	7.320	106.875
<b>Kjoule:</b>		797.232	517.088	360.980	30.642	447.379

**ALLERGENI****PREPARAZIONE**

**Codice:** MICON00005746  
**Versione:** scuole anzano del parco  
**Descrizione:** **Insalata mista**  
**Categoria:** Contorno

		<b>Quantità netta</b>				
<b>Ingredienti</b>	<b>U.M.</b>	<b>AD</b>	<b>INF</b>	<b>NI</b>	<b>NIM</b>	<b>PR</b>
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	g	12.000	8.000	5.000	0.000	10.000
CAROTE IV GAMMA JULIENNE	g	150.000	100.000	50.000	0.000	120.000
INSALATA, BIGUSTO IV GAMMA	g	75.000	50.000	25.000	0.000	60.000
SALE IODURATO FINE	g	0.020	0.010	0.010	0.008	0.017
<b>Kcal:</b>		168.173	112.115	65.049	0.000	138.135
<b>Kjoule:</b>		703.972	469.313	272.296	0.000	578.233

**ALLERGENI**

**PREPARAZIONE**

**Codice:** MICON00005749  
**Versione:** scuole anzano del parco  
**Descrizione:** **fagiolini**  
**Categoria:** Contorno

		<b>Quantità netta</b>				
<b>Ingredienti</b>	<b>U.M.</b>	<b>AD</b>	<b>INF</b>	<b>NI</b>	<b>NIM</b>	<b>PR</b>
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	g	12.000	8.000	5.000	4.900	10.000
FAGIOLINI, SURG.	g	200.000	100.000	60.000	60.000	120.000
SALE IODURATO FINE	g	0.017	0.008	0.005	0.005	0.010
	<b>Kcal:</b>	144.492	90.228	55.935	55.036	111.870
	<b>Kjoule:</b>	604.844	377.694	234.144	230.380	468.288

**ALLERGENI**

**PREPARAZIONE**

**Codice:** MICON00015902  
**Versione:** scuole anzano del parco  
**Descrizione:** **Pomodori**  
**Categoria:** Contorno

		<b>Quantità netta</b>				
<b>Ingredienti</b>	<b>U.M.</b>	<b>AD</b>	<b>INF</b>	<b>NI</b>	<b>NIM</b>	<b>PR</b>
POMODORI	g	100.000	40.000	30.000	30.000	80.000
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	g	12.000	8.000	0.000	0.000	10.000
SALE IODURATO FINE	g	0.083	0.033	0.025	0.025	0.067
	<b>Kcal:</b>	124.992	78.768	5.130	5.130	103.590
	<b>Kjoule:</b>	523.217	329.723	21.474	21.474	433.627

**ALLERGENI**

**PREPARAZIONE**

**Codice:** MICON00036499  
**Versione:** scuole anzano del parco  
**Descrizione:** **Patate al forno**  
**Categoria:** Contorno

		<b>Quantità netta</b>				
<b>Ingredienti</b>	<b>U.M.</b>	<b>AD</b>	<b>INF</b>	<b>NI</b>	<b>NIM</b>	<b>PR</b>
OLIO DI OLIVA	g	7.000	5.000	3.000	3.000	6.000
ROSMARINO, SECCO	g	0.125	0.083	0.042	0.042	0.100
PATATE	g	150.000	100.000	50.000	50.000	120.000
SALE IODURATO FINE	g	0.013	0.008	0.004	0.004	0.010
<b>Kcal:</b>		190.763	130.174	69.589	69.589	156.210
<b>Kjoule:</b>		798.534	544.908	291.300	291.300	653.895

**ALLERGENI**

**PREPARAZIONE**

**Codice:** MICON00036540  
**Versione:** scuole anzano del parco  
**Descrizione:** **Fagiolini all'olio**  
**Categoria:** Contorno

		<b>Quantità netta</b>				
<b>Ingredienti</b>	<b>U.M.</b>	<b>AD</b>	<b>INF</b>	<b>NI</b>	<b>NIM</b>	<b>PR</b>
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	g	7.000	5.000	5.000	4.900	6.000
FAGIOLINI, SURG.	g	100.000	60.000	30.000	30.000	80.000
SALE IODURATO FINE	g	0.008	0.005	0.003	0.003	0.007
	<b>Kcal:</b>	81.237	55.935	50.445	49.546	68.586
	<b>Kjoule:</b>	340.058	234.144	211.163	207.399	287.101

**ALLERGENI**

**PREPARAZIONE**

**Codice:** MICON00037250  
**Versione:** scuole anzano del parco  
**Descrizione:** **carote all'olio**  
**Categoria:** Contorno

		<b>Quantità netta</b>				
<b>Ingredienti</b>	<b>U.M.</b>	<b>AD</b>	<b>INF</b>	<b>NI</b>	<b>NIM</b>	<b>PR</b>
BIO - OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE	g	12.000	8.000	3.000	3.000	10.000
CAROTE LOTTA INT. GELO	g	200.000	100.000	60.000	60.000	120.000
SALE FINO	g	0.133	0.067	0.040	0.040	0.080
<b>Kcal:</b>		173.692	104.828	46.713	46.713	129.390
<b>Kjoule:</b>		727.075	438.810	195.541	195.541	541.626

**ALLERGENI****PREPARAZIONE**

**Codice:** MICON00039898  
**Versione:** scuole anzano del parco  
**Descrizione:** **PATATE PREZZEMOLATE**  
**Categoria:** Contorno

		Quantità netta				
Ingredienti	U.M.	AD	INF	NI	NIM	PR
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	g	10.000	7.273	9.091	7.273	8.182
PATATE	g	110.000	80.000	100.000	80.000	90.000
SALE IODURATO FINE	g	0.010	0.007	0.009	0.007	0.008
PREZZEMOLO, SURG.	g	0.001	0.001	0.001	0.001	0.001
<b>Kcal:</b>		183.300	133.312	166.637	133.312	149.974
<b>Kjoule:</b>		767.294	558.044	697.542	558.044	627.791

**ALLERGENI**

**PREPARAZIONE**

**Codice:** MIFRD00017377  
**Versione:** scuole anzano del parco  
**Descrizione:** **Frutta fresca stagione estiva**  
**Categoria:** Frutta Dessert

		Quantità netta					
Ingredienti	U.M.	AD	INF	NI	NIM	PR	
MELONE	g	150.000	120.000	80.000	80.000	150.000	
ALBICOCCHE	g	150.000	120.000	80.000	80.000	150.000	
BANANA	g	150.000	120.000	80.000	80.000	150.000	
MELA	g	150.000	120.000	80.000	80.000	150.000	
PESCHE	g	150.000	120.000	80.000	80.000	150.000	
	<b>Kcal:</b>	286.912	229.530	153.020	153.020	286.912	
	<b>Kjoule:</b>	1.201.014	960.814	640.541	640.541	1.201.014	

**ALLERGENI****PREPARAZIONE**

**Codice:** MIPAN00005705  
**Versione:** scuole anzano del parco  
**Descrizione:** **Pane**  
**Categoria:** Pane

		<b>Quantità netta</b>				
<b>Ingredienti</b>	<b>U.M.</b>	<b>AD</b>	<b>INF</b>	<b>NI</b>	<b>NIM</b>	<b>PR</b>
PANE, COMUNE	g	50.000	50.000	30.000	30.000	50.000
	<b>Kcal:</b>	137.512	137.512	82.507	82.507	137.512
	<b>Kjoule:</b>	575.625	575.625	345.374	345.374	575.625

**ALLERGENI**

Glutine

**PREPARAZIONE**